

特色美食 最温暖的年节符号

春节里的忻州,处处飘香。各地以特色美食描绘年味图谱,将千年传承的民俗融入热气腾腾的人间滋味,让游子与八方来客在味蕾体验中,感受忻州大地的温情。

清晨的忻府区乡村集市,荞面河捞的烟火气早已升腾。传统面食匠人将荞麦面团置于特制河捞床,压出细如银线的面条,浇上羊肉臊子或酸菜卤,筋道爽口,唤醒人们的味蕾。一旁的定襄蒸肉备受食客青睐,精选优质猪肉剁碎,拌入淀粉与佐料蒸制,成品金黄透亮,绵润不腻,寄托着“蒸蒸日上”的美好寓意。忻州古城北城门广场上人潮涌动,红灯笼映着往来游客的笑脸,街巷间的空气中弥漫着蒸肉、油糕的香味。

原平锅魁香气四溢,红糖芝麻馅甜锅魁外脆内软,咸锅魁则鲜香扑鼻,是当地人钟爱的年味小吃;五台砍三刀同样是春节必备传统美食,以黍米面(黄米面)为主料,搭

配白面,加红糖发酵后炸制,切三刀后浸入胡麻油,金黄酥脆,甜香适口,部分人家炸后再蒸,口感更显绵甜。

黄河岸边,偏关红烧黄河大鲤鱼肉质肥厚、细嫩入味,是大自然馈赠的地道年味;滹沱河畔,代县熬鱼风味独特,选用鲜鱼先炸至金黄,再入骨汤慢炖,鱼肉酥烂、鱼骨软糯,汤汁浓稠,佐酒下饭皆宜;崞岗柏籽羊肉尽显山野本味,当地山羊在柏树林中放养,常年啃食柏叶、柏树籽,肉质紧实无膻味,自带清新柏香,清炖后汤色清亮,滋味醇厚。

夜幕下的街头,保德碗托凭酸辣劲道圈粉无数,荞麦面糊蒸制冷却后切条,浇上蒜醋辣油,爽滑开胃;河曲酸粥以糜米发酵制成,酸甜清爽,解腻消食;静乐莜面窝窝是晋西北特色美食,手工推卷成蜂窝状,蒸熟后蘸羊肉臊子,莜麦香与肉香交织,滋味醇厚。

五台山脚下的台蘑炖土鸡,将野生台蘑与散养鸡同

炖,菌香浓郁,尽显山珍风味;五寨黑肉烩菜以黑猪肉、土豆、粉条大锅慢炖,荤素交融,是农家待客的经典硬菜;神池月饼用胡麻油调馅,包裹红糖、花生仁、核桃仁、芝麻等,皮酥馅香,承载着团圆寓意。

这场舌尖盛宴背后,是忻州对传统技艺的坚守与创新。忻州古城年货嘉年华上,定襄蒸肉、保德碗托等非遗美食借助直播走向全国;崞岗柏籽羊肉推出真空包装,让山野美味跨越山海。一道道美食的传统制作技艺代代相传,成为人们舌尖上的文化印记。

游客捧着特色小吃漫步古城,归乡人尝到家常美味湿了眼眶,忻州年味便在这烟火人间悄然浮现。没有奢华珍馐,唯有本真滋味,将乡愁、牵挂与土地的馈赠,酿成大家记忆里最温暖的年节符号。

(本报记者 刘鑫林)

拾一缕烟火 烹一味红火

正月里的忻州古城,烟火味是从泰山庙巷的第一缕饭香开始的。寒风掠过青石板路,却吹不散巷陌间蒸腾的热气,人们循着香气而来,在一次次家常滋味里,接住了最醇厚的忻州年。

年味,藏在街巷转角的热气腾腾里。穿行在泰山庙巷的美食一条街,总能看见保德碗托店的店员手速飞快,麻利地将碗托划成小块、放入酱料。摊主刘大姐笑着说:“今年过年游客特别多,生意比往年还红火。”晶莹剔透的碗托裹满鲜香酱汁,清爽利口、筋道耐嚼,深受市民和游客喜爱。

烤猪蹄的香味格外诱人,一家小店门口早早便排起长队。来自太原的游客樊女士说:“老远就闻见这股香味,脚就挪不开步了。”老板熟练地将猪蹄架在烤架上,刷上一层秘制酱料,没过多久便香气四溢,引得排队的人频频探头。

不远处,保德油糕的摊位前同样人头攒动。黄米面团卷满绵香枣泥,入锅炸至金黄。刚出锅的油糕有些烫,游客们却顾不上烫嘴,蘸上白糖,小心咬下一口,外皮酥脆掉渣,内里软糯的黄米裹挟着浓郁枣香在口中散开,只觉层次丰富、甜而不腻。

还有那碗浇满红油的漏鱼儿,裹着黄瓜丝的清爽、花生碎的香脆,酸辣的汤汁顺着喉咙滑下,回味无穷;刚出锅的金黄锅贴,底部煎得焦香干脆,内里的馅料鲜香充实,趁热咬开,面皮的韧劲混着馅料,鲜美的汁水在齿间溢开,



漏鱼儿 本报记者 赵丹琦摄

唇齿留香;现包现蒸的牛肉蒸饺,皮薄馅足,肉香浓郁,是不少食客的心头好;酸奶坊的老酸奶盛在蓝边瓷碗里,乳白的质地滑嫩如脂,甜而不腻的奶香,恰好中和了肉食的厚重……

人潮熙攘中,年味是手心里的温热,是唇齿间的满足。人们捧着碗站在街边,手里攥着刚烤好的羊肉串,摩肩接踵间,笑意随着香气传递。这边蒸肉刚出笼,那边碗托刚拌好,锅贴焦香、蒸饺鲜香、荞面河捞醇厚,种种滋味与欢声笑语交织在一起,汇成了忻州古城最热闹动人的新年交响曲。或许,古城的魅力就在于此,它把忻州各地的特色美食藏在老巷里,把烟火气揉进每一口食物

中,让每个人都能找到属于自己的“老味道”。

神池踢鼓子秧歌的鼓点阵阵,原平风秧歌的舞步翩跹,街巷间美食香气缭绕不散。夜色四合,挂满南北大街的灯笼亮起,年味愈发浓郁。行至北城门楼前,楼下是熙攘人潮与热闹民俗展演,楼上是璀璨夺目的马年花灯展,烟火滋味与市井欢腾相映,热闹与风雅相融,恰是忻州年最动人的模样。

(本报记者 赵丹琦)

我在忻州过大年·美食篇

策划:宫爱文 白雪萍
设计:马瑞

几道佳肴 一席团圆

春节来临,河曲家家户户窗明几净,玻璃上贴着精巧的马年手工窗花,红红火火,年味十足。厨房里热气腾腾,花馍、油食子、豆腐丸子等传统美食接连出锅,香气四溢,黄河岸边最地道的年味儿,便在这缕缕烟火气中飘满街巷。

蒸花馍是河曲人过年少不了的习俗。面团、红枣搭配擀面杖、剪刀、梳子,简单的食材在村民巧手里几经切、揉、捏、剪、压,就变成各式各样造型精巧的花馍,寓意新年和和美美、蒸蒸日上。腊月廿七,刘家塔镇碛口村村的村民李大姐一大早就开始和面塑形,案板上摆满了待蒸的半成品。“一到过年就要蒸花馍、煎麻叶子,这是老传统了。花馍造型好看,寓意也好,一家人看着就高兴。”她一边忙碌一边笑着说。蒸好的花馍白润暄软,枣香浓郁,既是年节点心,也是送给亲友的暖心礼物。

豆腐丸子藏着浓浓的家乡情。选用本地鲜嫩豆腐,手工捏碎,加入葱花、鸡蛋和调料拌匀,团成圆滚滚的丸子下锅油炸。炸好的丸子外酥里嫩、鲜香入味,炖汤、热炒都合宜。返乡过年的巡镇镇河南村村民小刘表示,这道朴实小吃,是他心里最能勾起乡愁的家乡味。

油食子也是河曲人过年不可或缺的美食。油食子以面粉、红糖、胡麻油、鸡蛋等为原料,将白面团与小米面团分别擀片、重叠卷起、切坯夹花,再入锅炸至金黄。“油食子不仅好吃,还能放得住,过年家家户户都炸。”河南村村民老李介绍,这一口传承多年的老味道,是不少人从小到大的年味记忆,香在嘴里,暖在心头。

此外,河曲人家的年味儿,还藏在琳琅满目的特色吃食里。油糕、糕圈、麻花等各式点心金黄酥脆,每一口都是熟悉的味道,承载着当地人难忘的家乡记忆;肉鱼、鲜鱼、土鸡等菜肴丰盛可口,蕴含“年年有余”“吉祥如意”的美好祝愿,寄托着大家对新年的殷殷期盼。

热气腾腾的八宝软粥、红粥,风味独特的河曲酸粥,再加上纯手工制作的皮冻、压肉、酱牛肉等特色凉菜,一粥一菜、一味一食,都透着河曲独有的饮食风情,色香味俱全,让人唇齿留香、回味无穷。

一道道传统美食,承载着阖家团圆的喜悦,也延续着河曲的年俗风情。这些老手艺、老味道里,藏着最质朴的幸福,也让这个马年春节,更有滋味,更有温情。

(本报记者 赵丹琦)



代县熬鱼

保德油糕

神池柴荆炖羊肉 刘文明摄

原平锅贴

定襄蒸肉 张晋兰摄

最暖柏籽羊肉 最甜红芸豆

正月的风掠过晋西北的山梁,将崞岚县的年味儿捎得更浓了几分。街巷里,一盏盏红灯笼随风轻晃,家家户户的窗缝里飘出食物的香气,把整座县城裹进团圆的温情里。

“天冷时食了羊肉,少穿一件棉衣裳。”崞岚人的新年,离不开一锅清炖柏籽羊肉。山坳里散养的羊,吃着柏籽、柏叶,喝着山泉水长大,肉质十分细嫩。灶上的砂锅咕嘟作响,汤色清亮,肉香顺着热气漫了出来。“正月里招待贵客,哪能少了这锅肉?”高家会乡的村民高师傅把一块羊肉夹进碗里道,“吃着暖和,心里也踏实,这才是过年的样子。”

作为“中华红芸豆之乡”,崞岚的红芸豆是正月餐桌上的另一个主角,蒸煮后直接食用或搭配粥饭,寓意“红火丰登”。颗颗饱满的豆子泡得发胀,上锅蒸得绵软沙糯,盛在白瓷碗里,像一粒粒浸了蜜的红宝石。

在崞岚,过年的餐桌少不了地道的家常炖菜。选用优质崞岚土豆、猪肉、粉

条等,简单的烹调加上长时间慢炖,让食材滋味层层相融,营养实在,鲜香入味,是崞岚人过年最踏实的一口家常菜。

厨房里的油锅还在滋滋作响,金黄的丸子在油里翻着花。肉馅是前一天就剁好的,掺了点葱花和姜末,团成圆滚滚的球,下锅一炸,外皮酥脆,内里鲜嫩。从太原返乡的年轻人小王蹲在灶边,等不及晾凉就夹起一个,烫得直哈气,却笑得眉眼弯弯:“外面的馆子再精致,也没有家里这口丸子香。”

羊肚菌汤在砂锅里泛着温润的浅黄,菌香混着肉香,格外诱人。此外,土豆泥撒上芝麻和葱花,烧猪肉的油汁浸着碗底的粉条,还有那杯橙红透亮的沙棘汁,十分酸甜解腻。这些看似寻常的味道,却是崞岚人刻在骨子里的记忆。

崞岚的正月,是柏籽羊肉的暖,是红芸豆的甜,是丸子的香,更是藏在这些味道里的,人们对家的眷恋,对团圆的期盼。风还在吹,年味儿却在这一口口熟悉的滋味里,越酿越浓。

(本报记者 赵丹琦)

2026



心想事成