

夸夸忻州的
土特产·忻府篇

奇村镇红棒种植农民专业合作社西瓜种植基地



尧子农业专业合作社香瓜长势喜人



合索镇孙家湾村香椿鲜嫩上市



合索镇西呼延村红薯种植基地



市民游客慕名来到忻州古城购买麻会糖枣



西张豆腐干

忻府区:

瓦酥糖枣百年味 红薯玉米四季香

开栏语

一方水土孕育一方风物。忻州素有“中国杂粮之都”等美誉,14个县(市、区)孕育了兼具地域特色与文化底蕴的乡土好物。古法糕点留香百年、田间农产承载沃土馈赠、

手工吃食凝结民间匠心……每一样特产,都藏着这片土地最鲜活的印记。

即日起,本报推出“夸夸忻州的土特产”系列特刊,以细腻笔触、生动图片描绘风物、讲述故事,助力乡村振兴与文旅融

合发展。让我们从舌尖滋味出发,沿着特产的“小径”,一同领略忻州大地上独有的物产魅力,探寻特产背后沉淀的风土人情、代代传承的匠人匠心以及蓬勃发展的特色产业。

一方水土养一方风物,几代匠心沉淀一味本真。忻府区的土特产,件件刻着乡土印记,诉说着人间烟火的故事。多年来,忻府人步履不停,坚守传统老手艺、做强特色产业链。如今,这些乡土好物不仅进了城,还销往省内外,成了助力乡村振兴的“一道硬菜”。

◎ 百年匠心,传统糕点里的忻府味道

要说忻府区的老味道,瓦酥与麻会糖枣肯定绕不开。一酥一甜,传承数百年,是当地人嘴里的日常滋味。

忻州瓦酥,又叫“龙凤瓦酥”,形似瓦片,酥得掉渣。相传清末民初,民间有人将面团置于瓦楞上烤,歪打正着成就了它的造型与酥脆口感。历经600年左右的传承,获评“山西省名特产品”,成为妥妥的忻府名片。

瓦酥的魂,在于手艺。原料十分简单:面粉、蛋黄、胡麻油、白砂糖。从分蛋和面、醒发,到擀皮印花、温油炸制,再到趁热压型,全凭老师傅一双手拿捏。成品金黄油亮、薄而不破,入口酥得温柔、甜得含蓄,麦香和油香一层层散开。“酥脆如瓦、入口即化”——这话不虚。

麻会糖枣则有另一番滋味。它出自麻会村,清乾隆年间就有了,历经约三百年传承,为市级非遗,和炉食、养胃糕并称为忻州“三宝”。麻会糖枣曾是宫廷点心,如今早已进入寻常百姓家,是人人都吃得起的家常“甜嘴”。做法也守着老规矩:用糖浆和面,醒好后搓条切块,油温拿捏得恰到好处,炸完裹上熟面粉和白糖。成品形似红枣,外褐内黄,酥而不硬,绵而不黏,甜得温润。忻州古城糖枣摊前,总有人围着老师傅

听故事——从皇宫到民间,一颗小糖枣,嚼出了忻府区百年“好味道”。

◎ 沃土生金,四季轮转间的忻府物产

古城烟火,离不开非遗糕点中蕴含的匠心,更离不开田间地头的天然物产。忻府区山地多,昼夜温差大,适宜杂粮生长。当地突破传统种植模式,深耕特色种植与加工,让土特产愈发出彩。

糯玉米是忻府区当之无愧的“杂粮明星”。作为国家地理标志农产品和“国家级甜糯玉米标准化示范县(区)”的核心产品,其品质出众。依托优越的自然条件,当地整合土地资源,推行标准化连片种植,优选品种、科学管理,造就了玉米“软、糯、香、甜、嫩”的口感。但忻府人并未止步于生鲜玉米售卖,而是延伸产业链、做好深加工,引进现代化设备和保鲜技术,推出真空锁鲜、速冻玉米和各种深加工产品。依托仓储、物流、销售一体化发展模式,成功把杂粮资源变成了产业优势。如今,产品不仅畅销全国,还远销美国、俄罗斯、韩国、日本等国家。

四季轮转,忻府区的好物从不重样。春来,孙家湾村的香椿冒芽,那股鲜香是本地人惦记了一年的味道;忻州香瓜也悄然“登场”,其美味引得人们“知味停车、闻香下马”,忻府区更是获评“中国香瓜之乡”的称号。盛夏,富硒西瓜、麒麟西瓜扎堆上市,皮薄瓤甜,一口下去汁水直冒。秋深,这里作为“中国优质辣椒生产基地”,辣味醇厚、色素含量高的辣椒迎来丰收;紧接着是扎堆上市的甘甜红薯,忻府区被誉为“中

国甘甜红薯之乡”,所产红薯口感好、营养价值高。寒冬时节,设施大棚保障新鲜草莓、时令蔬菜持续供应。春夏秋冬各有风物,串联起忻府区的四季烟火,尽显这方水土的物产优势与农耕底气。

◎ 乡味传承,古法腐干中的忻府底蕴

同样,忻府区的手工特产也独具特色,西张豆腐干便是一个代表。

跟流水线速成品不一样,西张豆腐干恪守手工老法。选用优质大豆,从泡豆磨浆,到点卤成型,再到晾晒,道道工序都不马虎。尤其是卤水点制,沿用老一辈传下来的配方,不加任何防腐剂、添加剂,慢火熬汁,自然入味。晾晒后的豆腐干,质地紧实、豆香浓郁、嚼劲十足。无论是凉拌、炒菜,还是直接做零食,都能吃出最纯粹的大豆本香。

这门手艺,不光留住了老味道,也成了“一村一品”的优势产品。既带动村民增收,也让更多人真切感受到忻府区手工美食的独特魅力。

如今,忻州古城已然成为展示“忻府好物”的窗口。依托文旅融合发展契机,深藏乡野的地道美味“走出”深巷,被越来越多的人熟知喜爱。游人漫步古城街巷,选购一块瓦酥、一袋糖枣、一包豆腐干,品尝到的不单是舌尖风味,更是这座城市独有的烟火气息与人文情怀。

“老味道”焕发出新生机,乡土物产发展成富民产业。这些地道风物,一头连着匠人初心,一头系着地域温情,让忻府区独有的烟火气,在岁月里久久留香,生生不息。

策划: 宫爱文 王金华

统筹: 刘鑫林

文字: 杨帆

摄影: 杨帆

设计: 马瑞

吴建源食品有限公司的玉米种植基地