

定襄县:

蒸肉烧饼岁岁香 荞面河捞美名物



黄烧饼

夸夸忻州的土特产·定襄篇



班氏家酿醋



荞面河捞



冻千山楂



蒸肉

◆ 匠心传承:节庆里的定襄双味

定襄蒸肉是民间节庆与宴席的必备佳肴。精瘦猪肉切条,葱姜蒜与调料水腌制;土豆蒸熟碾泥,按精准比例拌入淀粉,搅匀成糊,盛碗入笼,蒸足两小时。火候差一分便不糯,淀粉多一点不弹。出锅后切片薄如蝉翼,色泽莹润,抖而不散,入口糯香绵润。冷吃清爽,热食香浓。最难得的是,既保留肉的鲜香与土豆的绵软,又相对降低了传统肉食的高脂肪、高胆固醇负担,这在肉食中并不多见。如今定襄做蒸肉的大小作坊已逾百家。从家庭灶头到规模化生产,这一口糯香已然走出县域,插上电商“云翅膀”,让天南地北的食客也能尝到定襄的年俗滋味。

蒸肉是年节里的丰腴,黄烧饼则是定襄人一年四季捧在手心里的酥香。黄烧饼已有300余年的制作历史。清光绪年间,西关村张家就开设了专制黄烧饼的“万义永”饼铺。此饼属炉烤实心扁圆形面点,金黄的外形源自新麦面粉、神池胡麻油与天然蜂蜜在高温炉火中的精妙交汇。皮面与油酥层层叠覆,十几道工序后入炉烘烤,分寸全在匠人的手感之间。刚出炉的饼色泽金黄,香味四溢,酥而不脆、甜而不腻。作为山西十大特色名饼之一,2013年,黄烧饼制作技艺被列入忻州“非遗”保护项目,邢氏饼业负责人邢快生是该技艺的市级代表性传承人。

◆ 百年手艺:市井里的家常滋味

如果说蒸肉与黄烧饼承载着年节喜宴的仪式感,那么荞面河捞才是定襄人最熨帖的日常滋味。

在定襄,无论县城还是乡村,大大小小的饭店几乎都会做荞面河捞。有叫乔二饭店、三女饭店的,也有直接挂“河捞面馆”招牌的。这些店铺门头少见“荞面”二字,味道却藏在每一碗面里。这份低调,恰如定襄人的性格:不事张扬,心中有数。定襄人管吃河捞叫“喝河捞”——面细汤宽,趁热入腹,再吸一口酸辣汤,才算圆满。

河捞古称“河漏”或“恰恪”,已有六百余年历史。民国时期,定襄县城就有聚仙楼、聚仙园、会仙园等主营大肉片汤和荞面河捞的饭馆。这些老字号讲究河捞压下去“光丝丝儿”,捞起来“整把把儿”。所用醋为店家自酿的米醋。从清末至今,定襄荞面河捞久盛不衰。每逢庙会赶集,街巷里便弥漫着荞面河捞的香气,那是属于定襄的味觉记忆。

制作荞面河捞是一场力与巧的协奏。荞麦面缺少黏

性,难以成型,需加入适量食用级熟石灰水增其筋道。和好的面团置入传统木质河捞床——一架横卧于大铁锅之上的实木压具。压杆落下,面条从细孔挤出如丝线般落入沸水,翻滚间煮熟挑出,犹如从河中捞起,故而得名。配以酸爽宽汤,浇上肉末臊子,撒一把葱花、香菜,淋一勺辣椒油,入口筋道爽滑、酸辣开胃。一碗面条,装着定襄六百年的智慧,也装着这座晋北小城最滚烫的人间烟火。

山西人的餐桌离不了醋。定襄北关村的班氏家酿醋,是当地酿造业的一块金字招牌。班家做醋,始于爷爷班能富。早年间,班能富把太原宁化府的酿醋手艺带回了定襄。到父亲班贤这一代,家传手艺愈发精湛,上世纪90年代创建“班贤醋业”。如今,班茂林夫妻接手醋坊,从“父子班子”变成“夫妻店”,这一做,又是28年。每年桃花盛开时节,醋坊便开始制作“桃花曲”。经制曲、蒸料、发酵、熏醋、淋醋、陈酿等十几道工序,方得一缸醇厚绵长、酸香回甘的老陈醋。班氏家酿醋年产量百吨,线上线下产销两旺。

酸香之余,定襄的田野还珍藏着四季的香甜:夏初甜瓜清甜多汁,杏子金黄软糯;深秋东峪柿子甘甜流心,辛安村山楂酸甜解腻……

过去,这些散落在定襄各地的“山货”仅靠口碑相传坐地销售,现在则有了统一的品牌——“千襄百品”。作为定襄县区域公用品牌,“千襄百品”涵盖了糯玉米、蒸肉、富硒小米、班贤醋、黄烧饼等一系列优质农产品,以独特的地域特色和品质优势,架起了定襄连接外埠市场的桥梁。

定襄县自2022年被确认为山西省第二批乡村e镇培育县以来,电商助农的步伐明显加快。在县城乡村e镇的直播间里,青年主播们热情地为家乡产品代言。镜头前的一碗蒸肉、一枚烧饼、一瓶陈醋,既能还原美食的本真风味,也能转化为实实在在的销量。与此同时,定襄邮政分公司开设了“家乡特产平价代购”便民服务,打通了特产从原产地到全国消费者餐桌的“最后一公里”。传统匠人与电商新潮交汇,让这些藏在小县城的美味获得了更广阔的市场。

从年俗宴席上的蒸肉,到礼品盒里的黄烧饼;从河捞床上压出的筋韧,到醋缸里陈酿的岁月……定襄的每一种滋味,皆出自这方山水的馈赠,更离不开一代代手艺人的匠心守护。如今,在“千襄百品”的聚合与电商的助力下,这些带着定襄风味的佳品,正沿着四通八达的物流网络奔赴千家万户的餐桌,也越来越多人认识了这座晋北小城——忻州定襄,一个有匠心、有故事、有滋味的好地方。

◆ 品牌聚力: 电商里的热门好物

有一种风味,不靠浓油赤酱的张扬,也无需精雕细琢的摆盘,却藏在最寻常的灶台和日子里,把定襄这方水土的气韵揉进了三餐四季——这便是定襄的土特产。它们大多与节气、节庆缠绕在一起:蒸肉的糯香、黄烧饼的酥甜、荞面河捞的筋道、夏初的瓜香、深秋的柿甜……历经岁月淘洗的乡土风味,慢慢沉淀底蕴,最终构筑起“千襄百品”的品牌底色。

策划:刘捷 李春平 文字:张玉虎 杨晋林
摄影:郝宏光 设计:马瑞



“千襄百品”展示区域