



偏关县:

糜谷盈仓河鲤鲜 豆腐滑嫩羊肉香

偏关老牛湾。



肉质鲜嫩的炖羊肉。



久吃不厌的糜米捞饭。



味道鲜美的红烧黄河鲤鱼。



古法制作的豆腐。

偏关,黄河入晋第一县,雄关巍峨,长城蜿蜒。这座以“偏头关”命名的古城,踞于晋西北黄土高原的咽喉要道,自古便是兵家必争之地。外三关之首的赫赫威名,留给这片土地的不仅是烽火台与古城墙的沧桑记忆,更是一份与山河共存续的农耕智慧。当烽烟散尽,雄关漫道,偏关人以另一种方式书写着这片土地的传奇,偏关糜子、偏关小米等特色农产品从长城脚下、黄河岸边走向四方,用“绿色有机”的金字招牌,让古老的雄关焕发出“谷盈仓”的崭新气象。

擦亮中国糜子之乡的金字招牌

糜子,古称“稷”,位列五谷之首,在偏关已有上千年种植历史。这里地处晋西北黄土丘陵沟壑区,十年九旱、光照充足、无工业污染,糜子恰恰适配这片土地。偏关人常说:“糜子耐旱,就像偏关人耐得住苦寒。”这种坚韧,成就了偏关糜子独特的品质。糜子的营养价值令人瞩目:碳水化合物含量达82.3%,蛋白质含量12%至15.5%,钙、磷等矿物质含量远超大米,每100克仅含脂肪1.6克,是名副其实的“低脂高钙”全营养谷物。更难得的是,糜子为无麸质食品,富含抗性淀粉,有助于稳定血糖,契合现代人对健康饮食的追求。

在偏关,糜子早已超越了果腹之需,形成了独特的饮食文化。“糜米酸粥”是非遗美食。糜米,经自然发酵后酸香开胃,低糖低脂,成为游客到偏关必尝的美食;“糜米捞饭”则是世代偏关人餐桌离不开的主食,粒粒分明,筋道耐饥。如今,依托“谷蕴偏关”区域公用品牌,偏关县开发出糜米锅巴、糜米桃酥、糜米月饼、糜米酸酪等多元化产品,让千年糜子“走进”了都市的商超与年轻人的零食清单。

目前,全县糜子播种面积达8万亩,年产量4100万斤,5家龙头企业糜子年加工产值超8000万元。“中国糜子之乡”的名片,正叫响全国。

解锁偏关羊肉的“鲜嫩密码”

山地沟壑间,成群的山羊悠闲地啃食着特有的牧草,这是偏关山间一景。这里的牧草资源得天独厚——天然生长的苜蓿草蛋白质含量高,漫山遍野的药材植物更为羊肉平添了一分药香。山羊饮的是山泉水,走的是陡坡路,运动充足、食源纯净,肉质自然与众不同。经专业检测,偏关羊肉蛋白质含量达21.5g/100g,脂肪仅2.54g/100g,钾、磷等矿物质含量显著高于普通羊肉。肉色红白分明,口感细嫩紧实,入口鲜而不腻、质嫩而不膻,被消费者誉为“吃

百草、饮山泉长出的健康肉”。偏关羊肉已成为偏关“三绿”发展战略中绿色有机农业的代表性产品。

沉淀偏关豆腐的醇香底色

偏关豆腐好,离不开好水。偏关县水质清澈甘冽、硬度适中,是做豆腐的绝佳用水。当地人用本地优质黄豆,以传统工艺点制,做出的豆腐豆香浓郁、紧实筋道,煎炒不散、炖煮不烂。在偏关,豆腐是三餐常备的“百搭”食材。清晨的豆腐脑,滑嫩鲜香;午饭的炖豆腐,吸足汤汁、入口醇厚;年夜饭上的豆腐丸子,更是团圆桌上不可缺少的滋味。偏关豆腐凭借“谷蕴偏关”区域公用品牌口碑远播,与糜子、羊肉、小米等共同构成了偏关绿色有机农产品的品质矩阵。

汇聚千年雄关的地标风物

偏关小米种植规模达6000公顷,年产量4万吨。偏关地处黄土高原腹地,昼夜温差大、光照时间长,谷子在这里积累了充足的干物质和糖分。偏关小米色泽金黄、米油丰厚、煮粥香甜,是产妇坐月子、老人养胃的传统滋补品。偏关冰萃醋沿用传统固态发酵工艺,以本地优质小米等杂粮为原料,经蒸、酵、熏、淋、陈多道工序,以及冰萃等提纯工艺,酿出的醋色泽深褐、酸香醇厚,是偏关人家户户灶台上必备的调味品。

偏关麻糖以小米和麦芽熬制,经过反复拉糖、上芝麻等工序,成品香甜酥脆、入口即化,是年节里孩子们最惦记的零嘴。

万家寨黄河鲤鱼则是偏关独特的渔业资源。万家寨水利枢纽建成后,在黄河偏关段形成了宽阔的水库,水质清澈、流速适宜,为鲤鱼提供了得天独厚的生长环境。这里产出的黄河鲤鱼肉质紧实、鲜美不腥,无论是清炖还是红烧,都堪称餐桌上的美味。

如今,“偏关小米”“偏关羊肉”获国家地理标志农产品认证,“偏关豆腐”“偏关莜面”“偏关山羊”“偏关海红”获国家地理标志证明商标。这些地标产品,共同撑起了偏关绿色有机农业的“品牌大厦”。随着“谷蕴偏关”区域公用品牌越叫越响,偏关的“土疙瘩”正在变成“金疙瘩”。

雄关漫道真如铁,而今迈步从头越。偏关,这座曾经镇守边关的军事重镇,如今正以另一种方式守护着这片土地上的百姓。糜穗在秋风里低垂,黄河鲤鱼从碧波中跃出,麻糖的甜香从农家小院飘出,与长城的落日、黄河的涛声一起,构成了偏关最动人的丰收图景。这就是今日偏关——雄关依旧在,粮丰谷盈仓。

策划:宫爱文 王金华
文字:陈鑫龙

统筹:刘鑫林
摄影:陈鑫龙等

设计:马 瑞

糜子长势喜人。