

夸夸忻州的
土特产·神池篇

神池县：

胡油飘香月饼甜 酱菜脆爽羊肉鲜

西洽子湿地公园。 刘文明摄。

在晋西北黄土高原的腹地，有一座海拔最高、四季气候分明的高原小城——神池。这里北纬38度的黄金种植带与胡焕庸线交会，年均2800小时的日照、1300米以上的海拔、清凉干燥的空气，共同孕育出一方独一无二的风物版图。神池胡油、神池羊肉、神池月饼、沙棘汁、神池酱菜、神池小杂粮……这些名字，既是舌尖上的记忆，更是一个县推动“土特产”迈向“大产业”的生动注脚。

◎

一滴胡油 香飘古今

“吃一个油花花，能精神三天。”神池人这句朴素的民谣，道出了胡油在这片土地上的分量。神池胡油，学名亚麻籽油，其历史可追溯至西汉张骞出使西域。据清光绪《神池县志》记载：“胡麻，子肥大，其色紫黑，榨油最多，甚佳。”而农学著作《马首农言》中“油出神池”四字，更印证了早在清代，神池已是闻名全国的胡麻原产地。神池胡油之“神”，不仅在于历史，更在于品质。据国家粮油质量监督检验中心检测，神池胡麻油α-亚麻酸含量高达57.9%，维生素E含量达53.1毫克/100克，各项理化指标均优于国家一级油标准，被国内外营养保健专家誉为“高山上的深海鱼油”。正因如此，神池胡麻籽成功入选国际慢食大会“国际美味方舟食材”，让世界品尝到了来自中国高原的醇厚滋味。如今，神池特色食品专业镇建设扎实推进。山西昌晟油脂有限责任公司投资2.6亿元建成现代化亚麻籽油生产项目，全部投产后可实现年产值10亿元，年产亚麻籽油及深加工产品4万吨，占全国市场份额的10%。更令人振奋的是，企业创新打造“海外种植+国内精深加工”跨国协同模式，在哈萨克斯坦成功试种4万亩亚麻籽，将产业链延伸至5000公里之外。

◎ 一块月饼 酥润百年

神池月饼为什么能香飘百年？答案藏在两样东西里：神池胡油和深层岩溶水。据考证，神池胡油月饼加工已有1600多年历史。遵循四油四糖的百年古法配方，在传承与创新中保持了甜而不腻、酥而不散的特殊品质，被认定为山西名点，制作工艺被列入省级非物质文化遗产名录。神池县也先后被授予“中国北方月饼之乡”“月饼产业强县”称号。但神池人没有止步于传统。面对消费升级的大潮，神池月饼从传统高糖高油向“低糖化”“功能化”转型。2021年建成投产的神池饼业食品有限公司，与江南大学食品学院签订战略合作协议，研发出红芸豆、胡麻、黑豆等5款高端杂粮“神池饼”，逐步打入国内高端市场。龙头企业引领下，长祥圆、合什得、战国等品牌百花齐放，月饼年销售额达1.5亿元。这块小小的月饼，真正成了神池人致富的“金饼子”。同样以胡油和神池水为底色的，还有酥脆香甜的神池麻花。一口咬下，层层酥脆在齿间绽放，胡油的醇香与面点的甘甜交织，成为神池人待客送礼的又一块“金字招牌”。

◎ 一碗羊肉 肥美鲜香

“一碗水煮一锅羊肉”——在神池，这不是夸张，而是烹饪的独特智慧。这些羊生长在北纬38度黄金线与胡焕庸线的交会点，草丰羊肥，水油同煮，肉质鲜嫩、肥瘦相间，自然成为国家地理标志认证产品。神池羊肉被誉为“高原小人参”，不仅因为口感绝佳，更因为它撑起了乡村振兴的“半壁江山”。2025年，神池羊产业全产业链达9.3亿元，全县超5000人从事羊产业相关工作，农民人均收入60%以上来自养羊，户均年增收2万元。全县存栏肉羊超100万只，年出栏30万只左右，位居山西省第二。从“杜湖神羊”到“鲁中肉羊”，从家庭散养到标准化规模养殖场69个、万只生态牧场6座，神池已建成晋西北最大的种羊繁育基地。

◎ 百味农珍 风物丰盈

在神池人的餐桌上，一盘开胃消食的西岭芥菜，是与大鱼大肉相伴的“黄金配角”。神池酱菜传承千年腌制工艺，如今在神池县石记源食品有限公司的带动下，坚持传统种植、有机生产，秘制芥菜辣丝等产品已摆上北京、上海市民的餐桌，去年仅西岭村157户种植户就实现户均增收1万元。而那一瓶金黄的沙棘汁，酸甜醇厚，富含59%的维生素C。神池县曦晟源生物科技有限公司作为国家级农业产业化龙头企业，年加工数千吨沙棘原料，通过电商平台“东方甄选”，将这份高原的酸甜送到全国各地。最令人惊叹的，是神池“一县六大地标”的产品矩阵。2010年至2012年，神池县先后成功申报神池胡油、神池胡麻、神池莜麦、神池羊肉、神池黍子、神池黑豆6个国家地理标志保护产品。一个仅10.6万人口、84.69万亩耕地的小县，坐拥六大地标，放眼全国亦属罕见。从“莜面吃个半饱饱”的民间俗语，到“小杂粮大产业”的发展格局，神池人用品质和匠心，让黑豆、黍子、莜麦这些传统作物焕发出新的生命力。

总投资1.5亿元的冷链物流仓储项目，仓储能力2.6万吨，是晋西北单体最大的冷库。神池现代农业产业示范区规划总面积120平方公里，集聚23家企业，4条铁路、2条高速公路、2条国道在此交会……神池，这个曾经“靠天吃饭”的高原小县，正以特色食品专业镇建设为抓手，把“土特产”做成“大产业”。人间烟火气，最抚凡人心。从醇香暖胃的炖羊肉，到酸甜适口的沙棘汁；从家喻户晓的老酱菜，到地道质优的小杂粮——每一道神池美食，都不只是味蕾的满足，更是代代神池人生活的印记、岁月的沉淀。美食是乡土最鲜活的名片，文化是美食最深厚的底蕴。如今，神池人正用这一缕缕人间烟火，向外界讲述黄土高原上的味觉振兴故事。

月饼外皮酥松、果仁饱满。



胡油醇香透亮。



羊肉肥美鲜香。



芥菜辣丝爽脆入味。



沙棘汁酸甜开胃。

策划：宫爱文 李春平 文字：乔龙飞 郑志东
设计：马 瑞