

聚焦 | 打造文商融合旅游热点门户

关公羊汤

一碗传承千年的温暖与力量

本报记者 王新欣

寻味

“四菜一汤一饼”特色美食品牌

运城人的一天,可以从一碗关公羊汤开始,也可以以一碗关公羊汤结束。

醇厚鲜香、香辣滚烫的羊汤不仅是一种美食,更是故乡独有的滋味。约上三五好友,酣畅淋漓地“咥”上一碗,让汗水在鼻尖肆意流淌,是不少老运城人的仪式感。

把羊汤与关公联系在一起的,八成是个地道的运城人。相传当年,解州城里住着一个人称“熊虎员外”的恶棍,勾结官府,仗势欺人。关羽闻之大怒,揣了两个饼子跑进解州城,买了一碗羊汤,将饼子掰成小块放入,吃饱喝足后杀了“熊虎员外”,关公和羊汤的渊源便由此诞生。

近年来,为进一步推动美食与文旅产业的深度融合,我市积极打造“四菜一汤一饼”特色美食品牌。其中,“四菜”指的是黄河大鲤鱼、中条山牛肉、峨嵋岭土鸡、涑水河火锅,汤是关公羊汤,饼是舜帝烧饼。关公羊汤,不仅包括解州羊肉泡,还有东郭羊肉泡、张店羊汤、绛县乳白羊汤等。

◆从历史到餐桌
关公羊汤的文化与美味之旅

早春二月,万物复苏。

在运城关公故里旅游景区,由于天气转暖,往来游客比平日也多了许多。古柏苍郁、殿宇巍峨的解州关帝祖庙,吸引了不少外地游客来此旅游观光。

“春秋楼建筑外檐的悬梁吊柱,真是令人惊叹,这么精美的古建,让我感受到了古老河东大地浓厚的历史文化底蕴。”一名来自河南的游客说。

从北京专程来运的吴女士跟随好友一边参观一边感慨:“我是来运城访友的,她带着我第一站就来到了这里,这里的每一座建筑、每一棵古木、每一件器物,都让我感受到了历史文化的魅力,真心希望更多的人能来这里。”

逛完解州关帝祖庙,吴女士和朋友便驱车去了附近的解州王剑羊肉泡总店。毕竟,来到关公故里,如果不品尝一下与关公有着不解之缘的关公羊汤,那就真是太遗憾了。

相传,关公生前常以羊肉汤为食,既能补充体力,又符合其节俭的生活方式。这种饮食习惯逐渐演变为运城的特色美食——关公羊汤。

来到解州王剑羊肉泡总店,进门转角处,只见醇香浓郁、色白如玉的羊汤,在一口大锅中不断翻滚冒泡。雾气蒙蒙中,熬得酥软的羊肉若隐若现,舀汤数年的王艳峰在不厌其烦地撇着浮沫。

王艳峰从早上6点就开始熬羊汤了,20多公斤的中条山小绵羊是他的最爱,因为这种羊肉嫩、肥瘦相间、膻味小、熬肉的水则取自解州本地的地下水,甜而不硬。店里的大锅一次能放150公斤羊肉,一天下来要煮三四只小羊。王艳峰根据经验,待羊汤熬至一定浓度,就将其倒出来重新放肉、熬汤,汤太淡或太浓都会影响口感。

除了熬肉,店里还有一口锅专门用来熬骨头。将大骨敲碎,骨髓被熬至松软,里面的味道全部溢至汤中,肉汤和骨汤融合在一起,羊汤的滋味才真正醇厚到了“骨子”里。

从选羊、熬汤到切肉、打饼,每一个环节都会经过严格把关。不单是王剑羊肉泡,同属一个流派的“一把抓”以及其他经营有方的底张羊肉泡、东郭羊肉泡、张店羊汤、绛县乳白羊汤等,都明白一碗好羊汤的分量,关公羊汤也因此成为运城小吃的代表,深受运城人及外地游客的喜爱。

“平日里,店内外地游客就很多,大概能占到三分之一,遇到‘五一’‘十一’等节假日,占比更是超过了本地食客,逛完解州关帝祖庙,再来喝上一碗关公羊汤,已经成为越来越多外地游客的选择。”该店员工郭凌雨介绍。



上图、下图 解州王剑羊肉泡总店的关公羊汤,吸引了众多外地游客。



“之前只听说过西安羊肉泡,没想到运城的关公羊汤也如此美味,非常有特色,下次一定还和朋友来品尝。”吴女士显然对这碗羊汤十分满意。

在运城,很少有人可以拒绝关公羊汤的美味。无论什么身份,当坐在餐桌旁,专心品尝这碗羊汤时,大家都获得了相同的感觉——这味道,简直是“美太”!

◆从羊场到饭店
滋补美味与现代味蕾的碰撞

“咩!咩!”在临猗县庙上乡北杜村光明羊场,伴随着一声声羊叫,31岁的仵雷熟练地为自家的萨福克羊注射羊痘疫苗,动作迅速而专业。

春季是动物疫病的高发期,为有效预防和控制重大动物疫病发生,仵雷每年三四月份都会为羊群注射疫苗。

“父亲养了一辈子羊,我从20岁就开始跟着父亲养羊了。目前,我们场里养了1000多只羊,有30多个羊圈,父亲和我各管理一部分,所养的羊主要供给我们场的9家羊汤店。”仵雷说。

关公羊汤对所用羊有着很高的要求,这就要求养殖户们在喂养上要多费些心力。“我们给羊吃的都是粮食作物,有玉米、豆粕、青贮等,玉米有助于羊长脂肪,豆粕则有助于羊长瘦肉,且喂养时间长、场地大,每天都会让羊得到充分活动。”说罢,仵雷拿着一桶饲料朝羊圈走去。

规模化、科学化的养殖方式不仅保证了羊肉的品质,也使得羊肉富含营养,口感鲜嫩。

在盐湖区席张乡,经营坏娃底张羊肉泡的姜青松是仵雷最大的客户,仵雷口中的9家羊汤店,4家都是由姜青松经营的。



临猗县庙上乡北杜村的光明羊场内,仵雷正在喂养萨福克羊。

本栏图片均由本报记者 陈方斌 摄

支持地方经济发展
金融机构“明星产品”大看台③

运城农商银行
兴业贷 银担贷 银链贷

本报记者 余果

山西运城农村商业银行股份有限公司始终坚持“支农支小、支持实体经济”发展定位,有力支撑地方实体经济。针对中小微企业,该行推出“情义相挺”系列信贷产品,以快速、便捷、优质、全链条的金融服务,有效解决企业“融资慢、融资贵、担保难”问题。截至目前,累计发放中小微贷款超150亿元,惠及3.5万余户市场主体,充分发挥地方金融主力军作用。

“情义相挺”系列“明星产品”主要有——

兴业贷 发放对象为龙头企业、优质企业,贷款额度在1000万元以上。产品特点:决策链短、放款速度快;条件符合,资料齐全,10个工作日内完成发放;授信额度内随用随贷、随时循环使用,节约资金成本;定制还款计划,根据客户还款周期灵活确定;与客户共同成长,不抽贷、不断贷。

银担贷 发放对象是运营情况良好,但无法提供担保的企业,贷款额度

3000万元以内。产品特点:无须自行寻找担保,由该行合作的运城市财联中小融资担保有限公司提供担保;程序简洁,千万元内可由该行直接推荐,担保公司不再重复调查;费用低,仅为0.5%,提前还款可退还剩余保费。

银链贷 发放对象为链主企业及上下游企业。产品特点:定制贷款方案,通过对上下游企业授信,满足产业链整体信贷需求;利用链主企业信誉资质,减少上下游企业的担保条件;金融服务可延伸至上下游企业主和企业员工的个人金融需求。

在贷款申请方面,运城农商银行打通“线上、线下、电话”三大受理渠道,所有贷款均可通过二维码扫码识别,并纳入系统限时督办,进一步畅通了企业融资渠道,提升了服务时效。同时,该行响应政策要求,持续下调贷款利率,进一步减费让利,切实降低了企业融资成本,助力企业轻装上阵、稳健发展。

雪花啤酒运城分公司
开展绿色主题活动

本报讯(记者 李星星 通讯员 王晓毅)为弘扬雷锋精神,践行绿色发展理念,近日,华润雪花啤酒(中国)有限公司运城分公司开展“弘扬雷锋精神,播撒绿色希望”主题活动。

本次活动主要是在厂区空地上栽种树苗,美化厂区环境。活动现场,大家热情高涨,三人一组,分工明确、配合默契,有人挥锹铲土,有人扶苗填坑,有人提水浇灌,每一个步骤都认真细致,现场一片热火朝天的劳动景象。在员工共同努力

下,270株新苗在厂区“安家落户”,整齐排列,在微风中展现出蓬勃生机。

此次活动,不仅增强了员工们植树造林、绿化环境的环保意识,促进员工之间的交流合作,提升了团队凝聚力,也进一步传承与弘扬了服务人民、助人为乐的奉献精神和干一行爱一行、专一行精一行的敬业精神。未来,雪花啤酒运城分公司将持续开展各类绿色环保活动,激励更多人践行雷锋精神,为建设绿色家园贡献力量。

河津市忠信村
林下掘金 发展赤松茸种植

本报讯(记者 余果 通讯员 赵阳飞)产业添活力,林下菌生“金”。河津市僧楼镇忠信村依托林下资源,积极引导山西胜弘农业开发公司发展林下种植产业,引进珍稀菌类赤松茸,打造出百余亩种植基地,实现农林资源优势互补,为村民开辟新的增收渠道。

走进公司的林下种植基地,公司负责人薛应森正穿梭在林地间,指导工人浇水作业。他介绍,随着气温的提升,赤松茸生长旺季即将来临,清理杂草、定时定量浇水,做好病虫害预防,每一个环节都很重要。“我们去年引进了赤松茸这个品种,用的底料是木屑和玉米芯,发酵两月到三个月,拉到林下进行二次发酵。现在再有15天左右就能收获了,能

采收三茬到四茬,每亩的产量是5000到8000斤。”薛应森说道。

忠信村有960余亩林地,为充分盘活这些沉睡资源,让有限土地发挥最大效益,村里创新推行“村民出租土地、大户承包,携手成立农业开发公司种植赤松茸”的经营模式。村民只需将土地出租,无须再为林地管护操心,便可定期获得收益,真正实现资源变资产,农民变股东,激发了村民参与产业发展的积极性。薛应森还说:“我们的松茸种植是订单生意,不愁销路。发展林下经济不但提高了土地利用率,还带动了周边村民的收入。下一步我们还要继续扩大种植面积,把赤松茸产品做大做强,助力乡村振兴。”



盐湖解州:草莓采摘正当

3月16日,春日的阳光洒在盐湖区解州镇聚祥佳家庭农场,草莓大棚内一片生机盎然,吸引了众多市民前来采摘。

今年,该家庭农场的大棚数量增加至32个,种植面积进一步扩大。农场种植了章姬、红颜、粉玉、微黄等多个草莓

优良品种,色泽鲜艳、果香浓郁,令人垂涎欲滴。

据农场负责人介绍,草莓采摘期将持续至5月中旬,目前每天接待市民约50批次。

本报记者 陈方斌 摄

本版责编 陈永年 校对 孙勇 美编 冯潇楠