

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



上图、下图 解州王剑羊肉泡馍总店的关公羊汤,吸引了众多外地游客。

◆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市的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。

“无论是羊汤还是羊肉，追求的就是羊肉本身的鲜味，我们坚持只用运城本地羊。从光明羊场到坏娃底张羊肉泡，不过40分钟的车程，每天下午，仵雷都会把羊汤送过来，有时候，送来的羊肉摸着还有余温。”姜青松笑着说。

浸血、烫肚、煮羊头，羊肉经过处理后，第二天早上6点半，新鲜的羊骨和羊肉便会被放入大锅中炖煮，以保持羊肉的天然风味。

除了羊肉的鲜之外，坏娃底张羊肉泡之所以味道鲜美，还离不开两个诀窍，“首先是水质好，我们每天都会从永济市洗马村拉水，那里的水口感佳、水垢小。其次是调料，我们店里用的花椒是从韩城精挑细选的高山椒，味重、味长。”姜青松说。

单是花椒，姜青松先后尝试了本地花椒、四川青椒、风陵渡花椒等多种，就连韩城本地的花椒，他也尝试了好几个品种才最终确定下来。在他看来，食材、水源、调料都需要精挑细选，再结合现代人的口味需求，如此才能成就一碗羊汤的醇厚鲜香。

中午时分，店里坐满了食客。等待少许后，一碗鲜香爽辣、味道醇厚的关公羊汤便被端上桌面。挑起一筷入口，有软嫩、有爽弹，有麻辣、有鲜香，一口便直抵人心。除了羊肉，根据客人需求，还会加入羊血、粉条、豆腐等，不仅给味蕾增添了多重感受，也在视觉上带来了更大的诱惑。坐在窗边，不仅能看到一望无际的麦田，还能欣赏运城版“水上列车”，看列车徐徐经过硝池滩，真是一种享受。

◆从美食到品牌
传统佳肴与地域发展的完美融合

酒香也怕巷子深。2022年，我市推出特色系列餐饮“四菜一汤一饼”，关公羊汤的名号进一步被叫响。

走进我市“四菜一汤一饼”美食品牌推广示范点——位于中心城区涑水街星河广场的盐韵石饼村·运城名菜楼，一进门，一股浓郁的香气便扑面而来。厨师们在各自负责的档口前忙碌着，精心准备着当天的各类菜品。

店内，一个竖立的红色标志牌格外醒目，上面写着：“‘四菜一汤一饼’展示档口。”透过该档口的空隙可以看到，厨师正在将清洗后的羊肉放入锅中熬制羊汤，熬制关公羊汤的水是来自中条山附近解州镇的山泉水，严选的本土食材是铸就独特运城风味的关键。

不会，该档口展示区已满满当当当地摆好了“四菜一汤一饼”系列展示样品，看起来十分诱人。

近年来，盐韵石饼村·运城名菜楼、马师水饺等餐饮企业纷纷设置相关展示档口，在菜单上推出“四菜一汤一饼”组合套餐，不仅满足了食客的需求，也为“四菜一汤一饼”美食品牌的知名度奠定了基础。

“目前针对顾客需求，我们搭配其他运城本地菜，共推出了3种‘四菜一汤一饼’组合套餐。下一步，我们将在本公司其他连锁店进一步推广‘四菜一汤一饼’美食品牌，并加大宣传推广力度，让‘四菜一汤一饼’走出运城，走向全国。”盐韵石饼村·运城名菜楼相关负责人说。

市商务局相关负责人表示，做好“四菜一汤一饼”美食品牌推广工作，是市委、市政府打造文商融合旅游热点门户的具体行动。这项举措不仅能带动我市餐饮行业蓬勃发展，还将在很大程度上促进我市农业养殖、农产品加工运输、旅游等产业深度融合和进一步发展。下一步，市商务局将全力做好“四菜一汤一饼”美食品牌在我市的推广工作，叫响运城美食名片，传承好、发扬好运城特色美食文化，让更多人走进运城、了解运城、品味运城。

关公羊汤，不仅是一碗汤，更是一种文化的传承与创新。这一碗汤里，承载着运城人民对关公精神的敬仰，对传统美食的热爱，以及对未来生活的美好期待。

随着“四菜一汤一饼”美食品牌的进一步推广，运城美食的知名度和美誉度将进一步提升，而这趟真味之旅，不仅饱含了运城人的饮食记忆，也将充分展示运城作为关公故里的底气。

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发展。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，累计发放中小微企业贷款超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、随有随还，循环使用，节约资金成本；定制还款计划，根据客户回款周期灵活确定；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，千万年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受理，并纳入系统限时督办，进一步畅通了企业融资渠道，提升了服务质效。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 and 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，发酵两个月到三个月，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：草莓采摘正当时

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



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

本版责编 陈永年 校对 孙勇 美编 冯潇楠