

聚焦 | 打造文商融合旅游热点门户

舜帝烧饼 千年炉火映河东

本报记者 王新欣

寻味

“四菜一汤一饼”特色美食品牌

运城的清晨，在大街小巷，总能遇到手拿饼子的行人，凑近一看，他们的饼子里时常还夹着卤肉、鸡蛋、香肠、麻辣串等，当冒着热气的卤肉与青辣椒、蒜瓣一起夹进饼内，光是一旁看着就让人垂涎欲滴。

我市地处北纬35度，是世界小麦生产黄金带，土壤肥沃，日照充足，运城小麦产量常年稳占山西省的半壁江山。半圆饼、油酥饼、石子饼、葱花饼……在运城，舜帝烧饼的种类多样，口感丰富。新鲜出炉的饼子冒着热气，融合面香、油香于一体，还未入口，就觉得香气扑鼻。

近年来，为进一步推动美食与文旅产业深度融合，我市积极打造“四菜一汤一饼”特色美食品牌。其中，“一饼”指的是舜帝烧饼，它包括半圆饼、油酥饼、葱花饼、石子饼等，是我市美食的一大特色。近日，记者走进我市几家舜帝烧饼店，探访这种古老面食在当下的鲜活面貌。

面粉厂与饼子铺的双向奔赴

凌晨5点，在稷山县翟店镇小宁村一家名为南吴口蛋娃饼子快捷店的店里，5个打饼师傅已经准备就绪，开始揉面、打饼。他们手中的面团经过4个小时的发酵，逐渐变得膨胀，一旁的电炉炉火也早已烧得通红。随后，师傅将发酵好的面团拍打成半圆形，精准投入炉膛。

这种饼子讲究的是火候，火候不到，饼子的口感相差甚远。“稷山饼子主要包括半圆饼、三角饼和圆饼，圆饼也就是油酥饼。这种饼子要想做得好吃，和面是关键，也要掌握住火候。我和妻子一般是在前一天晚上12点到第二天凌晨1点之间开始和面，不能用发酵粉，饧发4个小时，第二天由师傅们揉面打饼。”今年55岁的任新生是这家店的老板，他从十几岁就开始打饼，多年以来，打饼的技艺、手法已经深深烙印在他的脑子里。

“老板，要三个半圆饼。”说话间，准备前往盐湖区的吴先生停好车后，便和朋友直奔店里，“我知道这家饼子店好吃，今天路过，就顺便买一点当早饭。”吴先生笑着说。

据任新生介绍，来这里吃饼子的主要是过路司机和游客，大部分是慕名而来，回头客非常多。说罢，他打开手机微信，“今天就有不少外地的单子，你看，北京市昌平区的贾先生要了10个半圆饼，天津市西青区的朱女士要了20个圆饼，山东济南的今天还没来得及发……这些顾客有些是在外地工作的稷山人，有些是游客，回去后觉得好吃，便又联系我再买一点。”任新生说，“装饼子的袋子上，都印着我饼子店里的联系方式，顾客想要购买，随时能联系上我。饼子做好后，便由快递车装载着发往外地，可以保存一个礼拜。”

在任新生的身后，一辆卡车缓缓停下，司机白先生开始卸货。“这是棉籽油，我们一般5天给他们店里送一次，一次最少10桶，一桶是20升。”白先生一边卸货一边说，“我们主要是给稷山的‘饼子店、麻花店送油，光是饼子店大概就有100来家。棉籽油做出来的饼子好吃，和其他油做出来口感不一样。”

除了和面技巧 and 使用的油以外，在任新生看来，面粉也十分重要。他一直选用当地一家

面粉厂——稷山县稷谷园面粉厂的优质面粉。这家面粉厂最大程度保留了小麦的营养成分和原始麦香，用这样的面粉做出的饼，口感醇厚，麦香四溢。

随后，记者来到任新生所说的稷山县稷谷园面粉厂。一进门，就听到机器的轰鸣声，“小麦进仓后，14个磨粉机同时工作，将小麦磨成面粉，面粉从面罐中出来后，直接就可以装袋了，整个过程只需要两三个人。”面粉厂负责人李淑芳介绍。

“我们面粉厂每天生产面粉5万公斤，每天售出面粉1000袋左右，主要是收购稷山当地农民的小麦。磨出来的面粉，一来新鲜，二来因为设备比较先进，制作过程中面粉不会发烫，可以保持面粉原有的特性，不影响面粉的口感和品质。”李淑芳说，“今天，万荣一家客户要了100袋面粉，10点左右刚刚拉走。”

“单就稷山饼子来说，全县从业户1200余户，从业人员近3500人。经营地主要分布在稷山县、盐湖区和省内的太原、吕梁、晋中、临汾以及省外的北京、天津等地，人均年收入8万元左右。”稷山县商务局副局长于麒宝说。

每天上午，当饼子店的焦香还未散尽时，稷山县稷谷园面粉厂的机器已然轰鸣。这条跨越两端的麦香纽带，在稷山，还有很多很多，正是这条纽带，串起了饼子店与面粉厂多年来的“双向奔赴”。

街头滋味与地方文旅的相互成就

上午9时，位于中心城区的东湖农贸市场前水马龙、人流涌动，走进早市狭长的过道，叫卖声、吆喝声不绝于耳。市场里，有从田间地头直接到摊位的甜瓜、樱桃等新鲜果蔬，还有胡辣汤、水煎包、煎饼、圈圈馍、葱花饼等各式各样的美食，充满鲜活气息的生活场景和热气腾腾的烟火气，吸引了不少游客前来寻觅美食。

清明小长假期间，东湖农贸市场迎来客流高峰。这个曾经只有本地人知晓的早市、这个承载着市井烟火气的早市，凭借美食、文化与服务的多元融合，摇身一变，成为不少外地游客来运城旅游“打卡”不可错过的重要一站。

在东湖农贸市场，一家名为胖女闻喜葱花饼的摊位前总是排着蜿蜒的长队。凑近一看，只见面团在案板上翻飞，青葱碎与热油在铁板上滋滋作响，一张张金黄的葱花饼裹着香气出炉。葱花饼出炉后，顾客还可以根据需求加入鸡蛋或者辣条等，吃起来酥香可口，让人回味无穷。这家看似平平无奇的小店，如今成了不少游客导航地图上的必访坐标。

“以前都是当地人来买早饭，现在天南海北的客人都来排队，有的时候都买不上。”市民李女士边打包边感慨。

“我最喜欢东湖农贸市场的葱花饼了，它简直是葱爱好者的福音，厚实的面饼裹着一大把葱花，刚出锅时远远就能闻到饼香。”来自西安的游客曹女士笑着说，“在我来运城之前，我就已经把它列为必须要去打卡、品尝的美食了。”

在闻喜县，葱花饼更是当地的一张美食名片。县城里的大街小巷，有不少卖葱花饼的店铺。这些店铺各具特色，但都有着共同的特点，那便是坚持传统工艺，注重品质和口味。

从准备材料到烤制完成，制作葱花饼过程中的每一步都至关重要。制作葱花饼，和面很重要，不仅要用温水，甚至天冷和天热，对面的软硬程度要求也不同，只有根据气温高低来灵活调整，才能把面的延展性充分发挥出来。饼子皮要擀得越薄越好，这样卷起来的饼子，层

次多、口感好，吃起来也更加酥脆。不过，葱花饼的关键还得是葱，这种介于蔬菜与调料之间的神奇食物，可是葱花饼的灵魂所在。

正宗的闻喜葱花饼，其形状饱满圆润，色泽金黄诱人，饼皮酥脆，外焦里嫩，松脆与爽滑并存，令人垂涎。热气腾腾的葱花饼出炉，酥脆掉渣、葱香四溢，元气满满的一天，就从一个葱花饼开始了。

葱花饼，早已成为不少运城人生活的一部分，也成为运城美食的一张重要名片。许多游客来到运城，都会特意品尝葱花饼，甚至还有一些游客是专门为了葱花饼而来的。

食物是最柔软的文化载体。葱花饼这一地方小吃，正续写着古老土地的新故事，演绎着传统美食在当代的鲜活面貌。这种承载着河东大地烟火气的饼子，正成为我市文旅版图上的独特地标，在撬动文旅发展方面逐步发挥着独有的作用。

古老技艺与现代电商的碰撞

河东大地，田野里随处可见风吹麦浪的景象。麦浪翻滚，让面食成为运城人餐桌上不可或缺的美食。一块面团烤成饼子，足以温暖每一个运城人的清晨。

在位于中心城区涑水街星河广场的盐韵石饼村·运城名菜楼，石子饼是该店的一个特色美食，这种饼选用的是平陆县的小麦和芮城县的椒叶。开放式的厨房，可以让顾客欣赏到制作石子饼的每一个环节。厨师们将精选的优质小麦面粉加入适量清水，再加入精盐、食用碱、胡麻油等调味品和成面团，反复揉匀，然后擀平面团，把秘制馅料均匀铺在面皮上卷起，分成小剂，再用擀面杖把小剂擀成椭圆形薄饼坯。另一旁，炉子烧热，上面放来自中条山的青石，石子加热好之后，把饼坯放进去盖住石子，等几分钟后，再把饼子翻过来放进去，上焙下烙数分钟，直至饼色金黄即可。

最终出炉的石子饼，面香四溢，加上特制的辣椒炒葱、咸菜或者阳城卤肉，吃起来十分香酥可口。

无论是半圆饼、油酥饼还是石子饼，主要服务的还是运城当地人，但随着名声远扬，外地务工人员增多，不少饼子店开始探索线上销售的方式，积极拓展线上市场。

在盐湖区五曹村，五曹网红油酥饼的店铺前，挤满了前来吃饼子的顾客，“来我们这里的顾客有夏县的，有盐湖区和闻喜县的，也有不少外省的。比如山东、河北、陕西、河南，大部分人是过来玩的，他们可能在刷抖音的时候看到了我们的直播，所以专门过来吃饼子。最近两年，来我市旅游的人很多，外地的顾客也就随之多了起来。”该店老板王帅说道。

据王帅介绍，他们店里每天用掉十几袋面粉，销售出去2000多个饼子，光是打饼师傅就有11个，大部分是本村村民。主播草草来自盐湖区，每天下午4:30到晚上8:30之间在店里进行直播，线上每天能有100来单，也就是1000多个饼子。

“我们都是将饼子真空包装后，再加上冰袋，这样到顾客手中的时候就能最大程度保鲜。”王帅笑着说。

在稷山，稷山饼子生产研发基地也在探索线上销售的途径。

“我们主要的产品是稷山饼子半成品，顾客

买回去之后只需要加热便可以食用了。这是我们设置的稷山饼子的展厅，继续往里走是自动化生产线，目前处于设备调试阶段，预计这个月底开始投入生产。自动化生产线单日产能较高，半成品饼子可以满足线上消费需求和大规模市场需求，将会提升稷山饼子的市场占有率，带动相关产业的发展。”该基地负责人说道。

通过技术升级、品牌化运营、现代化管理，该基地不仅解决了传统作坊的痛点，更实现了文化传承与商业价值的统一，具备更强的市场竞争力和可持续发展能力。

除了探索线上销售之外，不少饼子店也开始创新形式，推出更适合现代人口味的饼子。

在稷山县稷峰东街的天峰饼子店，老板张天峰正在给顾客夹饼子，“除了普通的油酥饼和半圆饼外，我们还有这种辣椒饼（网红饼），里面混合有海带丝和牛仔骨，比较辣，更符合现在年轻人的口味。”张天峰笑着说，“除了来店消费的顾客，还有不少顾客选择在电话或者微信上预订，一般就是直接要十来个饼子，在线上，这种辣椒饼也非常受欢迎。”

与南吴口蛋娃饼子快捷店不同，这家店的顾客主要是上班族和学生。“我们店附近有一家



▲上图 打饼师傅将半圆饼投入炉膛。

◀左图 稷山县稷谷园面粉厂的自动流水线上，打包好的面粉被运送到出口。

▼下图 位于稷山县城北物流园内的稷山饼子生产（研发）基地。

本报记者 陈方斌 摄



学校、两家医院。因为上班族和学生是主要消费群体，所以这种辣椒饼十分畅销。”张天峰介绍。

“下一步，市商务局将积极发挥行业服务管理职能，指导市餐饮住宿行业协会加大‘四菜一汤一饼’推广力度，用特色餐饮吸引更多消费者来运观光旅游，助力文商旅融合高质量发展。”市商务局市场科科长陈磊磊说道。

人间烟火气，最抚凡人心。街巷深处，此起彼伏的拍打声是面案与擀面杖的古老对话。这些深植于黄土地的舜帝烧饼制作技艺，在运城人的巧手中传承着最本真的味觉记忆。现如今，在传承传统制作工艺的同时，积极探索产业发展新路径，与文旅产业融合，拓展线上销售渠道，才能让舜帝烧饼这种地方美食在新时代焕发出新的生机与活力。

温泉+文旅+康养

“三核”构建阳王发展新范式

本报记者 李 岩

超过3000元。

杨俊明说，未来北池村还将在荒沟里养殖鸡、猪等，提供农家乐服务，为游客提供更高品质的餐饮体验。此外，北池村还计划在温泉疗养中心大楼的二楼设置餐饮和住宿，进一步完善温泉产业的配套设施。

近日，北池村的三栋温泉民宿小院已正式对外营业。这三栋民宿小院以其优美的环境和独特的设计，吸引了众多游客前来预订。每栋民宿小院都有两层，内有5间单间、3个卫生间和两个客厅，可以满足不同游客的需求。民宿小院内还设有专属泡温泉的池子，为游客提供了更加丰富的休闲体验。游客们在这里可以远离城市的喧嚣，享受宁静的乡村生活；可以在这里喝茶聊天，欣赏自然风光，体验当地的民俗风情。

“温泉+中药材”

阳王镇的温泉康养产业之所以能够蓬勃发

展，离不开阳王镇丰富的中药材资源。当地的中药材种植历史悠久，村民们世代以种植中药材为生。中药材是阳王镇的主导产业之一，目前全镇中药材种植面积已突破2.5万亩，主要有远志、柴胡等30多个品种，其产品吸引了国内外众多客商，并远销韩国、日本等国家。

近年来，阳王镇通过科学规划和政策扶持，进一步扩大了中药材种植规模，建成了占地面积20亩、建设面积6000平方米的中药材示范基地。基地采用“公司+农户+合作社”的经营模式，与山西农业大学合作，由教授田洪岭每年定期前来传授先进经验，提供技术支撑。

“我们这里的中药材品质好，深受市场欢迎。”该示范基地负责人说。这种模式不仅提高了中药材的产量和品质，还为当地村民带来了稳定的收入。目前，阳王镇的中药材年产值近一亿元，供应给莒花、步长等在内的十余个大型制药公司。

中药材基地的成功，为阳王镇的温泉康养产业提供了坚实的“绿色基石”。北池村村民们将中药材与温泉洗浴相结合，开发出多种药浴

配方，让游客在享受温泉的同时，也能体验到中药材的独特功效。这种“温泉+中药材”的康养模式，不仅吸引了大量游客前来体验，也为北池村的康养产业注入了新的活力。

文商融合“新引擎”

在温泉康养和中药材产业的基础上，阳王镇积极探索文旅融合发展的新路径，以“温泉+文旅+康养”的模式，推动乡村振兴。“五一”假期即将到来，北池村已经做好准备，迎接来自四面八方的游客。

“我们希望通过文旅融合，让游客不仅能享受温泉康养，还能体验到阳王镇深厚的文化底蕴。”阳王镇镇长阎晓说。阳王镇计划“五一”期间在北池村举办一系列文化活动，包括书画展、

农耕文化展等。这些活动不仅会展示出阳王镇深厚的文化底蕴，也为游客提供了丰富多彩的文化体验。

据悉，此次农耕文化展共收集了100余件富有当地特色的农具，通过实物展示和图文介绍，让游客深入了解阳王镇的农耕文化。

北池稷王庙是全国重点文物保护单位，是一座主祭农耕业始祖——后稷神的庙宇，也是山西省考古已发现的保存最完整的一处稷王庙。“五一”期间，稷王庙将对游客开放，届时还有花鼓、舞蹈等表演活动，为游客带来一场视觉和听觉的盛宴。

与此同时，位于阳王镇阳王村的稷益庙在“五一”期间也将同步开放，庙内壁画展示了晋南地区的农耕文化，壁画上有农民使用农具工作的场景，还有祭祀文化、乐器演奏等内容。这些壁画不仅展示了阳王镇的农耕文化，还反映了当地的历史传说和社会生活。

阳王镇以其独特的温泉资源、深厚的文化底蕴，精心筹备了一系列丰富多彩的活动，期望在“五一”为游客带来一场别开生面的文旅盛宴。从温泉康养到农耕文化展，从特色美食到民宿小院，再到独具特色的中药材基地，阳王镇的每一个角落都充满了魅力与活力。

“下一步，阳王镇将继续挖掘自身的文化资源、自然资源和产业资源，进一步推动文旅融合，打造更加具有特色的旅游目的地，为游客带来更加丰富美好的旅游体验。”阎晓说。

本版责编 朱 姝 校 对 李 楠 美 编 冯潇楠