

聚焦 | 打造文商融合旅游热点门户

运城大盘鸡、摇滚炒鸡、香酥鸡……

“一只鸡”的风味密码

寻味

“四菜一汤一饼”特色美食品牌

驱车驶上临猗县峨嵋岭，两侧到处可见苹果树。这片横亘于运城的古老土地，黄土层深厚，日照充沛，物产丰饶。除苹果外，在这里，一种被当地人世代珍视的禽类——峨嵋岭土鸡，正在这片土地上自由生长。

运城大盘鸡、摇滚炒鸡、香酥鸡等，以峨嵋岭土鸡为主角的美食，变化万千，贯穿始终，它从黄土坡上走来，在厨人的匠心与市井的烟火中，演绎出一场舌尖的涅槃。

今年以来，我市加快推进文商深度融合，提升和打造“四菜一汤一饼”特色餐饮系列，峨嵋岭土鸡便是其中菜品之一。近日，在市、县商务部门工作人员的陪同下，记者来到临猗县，探索峨嵋岭土鸡背后的风味密码。

风土孕育 工心滋养

走进山西晋龙养殖股份有限公司临猗分公司（以下简称晋龙临猗分公司），12层的鸡舍让人眼前一亮。“目前我们公司拥有蛋鸡600万羽，一期有16栋鸡舍，二期有10栋，每只鸡平均每天产一个鸡蛋，一天能产300吨鸡蛋，而且都是机械化收蛋。”晋龙临猗分公司厂长常慧鹏介绍。

分拣、清洗、喷油、打码……在晋龙临猗分公司，每一颗鸡蛋都要经过12道工序，才能从车间走向市场。富硒蛋、叶黄素蛋、可生食蛋……其生产销售的鸡蛋，每公斤价格要比市场上其他鸡蛋高0.6元到1元，但依旧受到分销商和消费者的青睐。

提及背后的原因，优质的蛋鸡是关键。“你看，这是我们的鸡饲料，包括玉米、大豆、亚麻籽、辣椒、万寿菊、小麦、酿酒酵母培养物、芝麻粕、花椒籽，没有任何添加剂，这样喂养500天左右，蛋鸡才会流向市场，因而肉质紧实，口感好。”常慧鹏如数家珍。

优质的鸡饲料和500天左右的生长周期，只是造就美味的部分原因。在晋龙临猗分公司的宣传墙上，一块名为“五福善养”的展板吸引了记者的注意。所谓五福善养，指的是拥有专利均匀通风鸡舍、无抗安全日粮、田园清新空气、深层纯净饮水和全程科学呵护。

“鸡好蛋才好，所以我们养鸡的过程中，一直遵循着五福善养的原则。我们是自动喂料，饲料从饲料厂直接进入料塔，再进入鸡舍，确保环境安全。蛋鸡用水也是24小时压力恒定供应，采用的是深井水。此外，每天工作人员还会对鸡舍的温度进行检查。”常慧鹏说，“每年晋龙临猗分公司给山西省画宝刚食品有限公司提供蛋鸡一千万只左右，除本地外，我们的蛋鸡还远销至山东、河北、河南等地。”

除晋龙临猗分公司外，在临猗县北景乡，还有不少规模较小的养殖场，养殖户们深谙“一方水土养一方鸡”的道理，部分还沿用山林散养的方式培育，用当地丰富的自然食谱，使得峨嵋岭土鸡的风味物质得到前所未有的积累，肌间脂肪分布均匀，造就了它们紧实而富有弹性的肉质，酝酿出底层最醇厚的鲜香。

一鸡百味 江湖争锋

中午12点，在盐湖区一家摇滚炒鸡店内，早已挤满了食客。

“微辣还是五香。”“订过了，一小份五香的。”

来这里的顾客，大多数都提前在电话上预订了，“到了饭点，直接过来吃就行，不然还怕排不上队呢。”家住附近的王女士说。

据老板霍先生介绍，他家店里的摇滚炒鸡都是现炒现卖，一锅一炒，收汁收得好，没有那么多药渣，所以受到欢迎。“一般而言从早上9点开始备菜，到晚上9点结束，一天能卖上百锅。”霍先生提到。

成品的炒鸡，色泽红亮，鸡肉酥软，香料的味道是直接而猛烈的，瞬间冲击味蕾，香辣咸鲜，更有“钢气”。

与讲究爆炒技艺的炒鸡分庭抗礼的，是经过炖煮的大盘鸡。大盘鸡源自西北，却在运城扎根、演变，形成了独具特色的晋南风味。其做法充满了北方的豪迈气概，精选的鸡肉剁成块，经过焯水、炒糖色、郫县豆瓣酱调味等工艺制成酱香浓郁的浇头，搭配土豆块、青



图①图② 山西省画宝刚食品有限公司的车间内，工人们在加工卤鸡。

本栏照片由本报记者 金玉敏 摄



红椒、洋葱等配料，宽汤慢炖，让土豆的淀粉质融入汤中，香料的味道也深深渗透进每一块鸡肉，使其变得浓稠醇厚，让人回味无穷。

待热气腾腾的运城大盘鸡被端上桌，视觉与味觉的冲击同时袭来。酱色的鸡肉麻辣鲜香，金黄的土豆绵软，彩椒点缀其间，汤汁红亮诱人。先吃鸡肉，块大肉厚，入味深透，香辣过瘾；再品土豆，吸饱了汤汁，入口即化，是许多食客的心头好。最后，将手工制作的面条拌入剩余的汤汁中，面条裹挟着浓汁，堪称整道菜的完美收官。

同样是中午，在绛县一家大盘鸡店，络绎不绝的食客让老板王珊珊忙得焦头烂额，“一到饭点，店里的人就一波接着一波，我们绛县大盘鸡有点甜味，老少咸宜，而且面条劲道，很多外地人来了都赞不绝口。”王珊珊说。

在运城大盘鸡的广阔版图内，绛县大盘鸡可视为一个重要分支。其特色在于更注重香料的复合运用，辣度相对温和，但香气更具层次，汤汁往往更为红亮油润，土豆炖得尤为软糯，形成了别具一格的地方风味。

除运城大盘鸡和炒鸡外，还有一道峨嵋岭土鸡造就的美味——北相香酥鸡。它似乎脱离了浓油赤酱的江湖纷争，自成一家，展现出另一种烹饪智慧。香酥鸡，重在“香”与“酥”。其做法

更接近传统的炸制菜品。通常选用嫩鸡或鸡的特定部位，经过腌制入味后挂上糊，入油锅炸至通体金黄，外皮酥脆。这看似简单的过程，实则考验对油温与火候的精准掌控。

炸好的香酥鸡，外形金黄诱人，香气扑鼻。用筷子轻敲，外壳发出清脆的响声。咬下去，“咔嚓”一声，是极致的酥脆，内里的鸡肉却依然保持了鲜嫩多汁。它无需依赖厚重的汤汁或复杂的香料，仅凭本身腌制的底味和油炸带来的酥香口感，便足以征服食客。

以运城大盘鸡、摇滚炒鸡、香酥鸡为代表的风味，展现了峨嵋岭土鸡其市井、豪放与充满生命力的一面。它从宴席的端庄处走下，跃入江湖的沸腾，演化出纷繁的流派与迥异的性格。

品牌赋能 香飘万里

鸡胗、鸡爪、鸡翅、鸡腿、椒麻鸡、五香鸡、鲜烧鸡……在山西省画宝刚食品有限公司，各种各样的产品让人眼花缭乱。

香酥鸡，重在“香”与“酥”。其做法

“我们的产品都是用新鲜活鸡加工而成，智能煮制3个半小时，色泽鲜艳，外表美观。”山西省画宝刚食品有限公司副总经理王艳敏笑着介绍。

几年前，退伍军人侯朋飞与张新民由于喜欢吃烧鸡结缘画宝刚品牌，二人多次赴河南考察，“之所以山西省画宝刚食品有限公司能落地运城，其中一个原因是稷山是全国有名的蛋鸡规模化养殖基地，晋龙集团可以提供高质量的蛋鸡，其货源充足，蛋鸡生长周期长、肉质筋道。”王艳敏说。

在王艳敏的带领下，记者来到精检车间，只见一只只鸡在经历了机器脱毛后，又经工人之手，进行二次精挑，保障每只鸡都是精品，没有鸡毛等异物；在造型车间，烧鸡被做成元宝形状，并将竹撑放到鸡肚子里，确保造型美观。“我们最为出彩的是着色方式，采用非油炸工艺，既节能环保，又能确保鸡肉的鲜嫩度，使其颜色微带嫩黄。”王艳敏的语言十分轻快。

出锅的画宝刚烧鸡，色泽油亮，香气透骨。无需用力，轻轻一撕，骨肉即刻分离。入口后，鸡肉丝丝分明，却不发柴，卤味的醇厚与鸡自身的鲜甜完美融合，在齿间回荡，余韵绵长。

据王艳敏介绍，山西省画宝刚食品有限公司有100家左右的门店，各个门店在晚上8点前报货，厂区进行订单式生产，夜间进行煮制，第二天凌晨三四点发货，确保新鲜。

画宝刚烧鸡，让峨嵋岭土鸡香飘万里；散落在我市的各家饭店，也把这道美味带给了更多食客。

“嗞嗞啦”，在盐湖区星河广场“盐韵石饼村·运城名菜楼”招牌菜里，鸡块刚一下锅，只见热油翻响。在这里，峨嵋岭土鸡凭借其鲜香嫩滑的口感，成功跻身我市“必吃榜”，吸引了不少外地游客。

“我和朋友来这里旅游，除了必吃的运城大盘鸡和东湖早市外，我们又在这家店品尝了峨嵋岭土鸡，果然没让我们失望。”来自西安的游客刘女士说。

除了“盐韵石饼村·运城名菜楼”外，马师水饺、甘美私房菜等多家餐饮企业也纷纷设立“四菜一汤一饼”展示档口，推出组合套餐，不仅满足了食客味蕾，也打响了“四菜一汤一饼”的品牌知名度。

近年来，运城在提升“四菜一汤一饼”特色餐饮系列中，遵循市场主导、政府引导、协会助力、企业参与的多元合作模式，推进统一标识建设、制定统一标准规范、开展统一宣传活动……让品质成为地方美食的核心竞争力。

今年4月，以“传承河东食韵味地道匠心”为主题的“四菜一汤一饼”地标美食技能大赛火热开赛，这不仅是一场美食技艺的精彩比拼，更是一次河东美食文化的集中展示。想要河东美食走出运城，香飘万里，必须在品牌化、产业化上精耕细作。近年来，我市通过举办节庆、赛事等形式多样的美食交流活动，不仅让“四菜一汤一饼”的品质更上层楼，也让河东味道走向更广阔的天地。

在国家大力推进数字经济与实体经济深度融合、优化营商环境的背景下，基层税务部门如何精准施策，赋能企业高质量发展？

近日，芮城县和永济市税务部门交出了一份亮眼答卷。他们立足本地实际，一手通过搭建“企企互鉴”平台激发企业内生动力，一手依托技术驱动实现业务流程重塑，以务实创新的服务举措，为企业减负增效、为区域经济高质量发展注入新动能。

“企企互鉴”打通财税数字化转型新路径

为响应企业在规模化发展过程中对财税管理精细化、数字化转型的迫切需求，近日，国家税务总局芮城县税务局组织辖内南通星辰合成材料有限公司芮城分公司与亚宝药业集团股份有限公司两家重点企业开展财税管理专题交流，通过搭建“企企互鉴”平台，推动企业共享实践经验，共同提升财税管理效能，为区域企业数字化转型探索可行路径。

随着企业规模扩大和业务复杂程度提高，财税管理在效率提升、数据准确性和合规保障等方面面临新挑战。芮城县税务局在常态化走访调研中发现，不同行业企业推进财税数字化转型的方案各具特色，具备交流互鉴的基础。本次专题交流是税务部门在持续优化企业服务基础上的重要举措，旨在通过精准对接企业需求，促进经验共享与管理提升。

在交流环节，南通星辰公司财务团队演示了自主搭建的报销与保障共享系统。该平台通过业务流程重构，将票据上传、费用归类等操作前置至业务端，实现数据实时采集；后台则集中进行合规性审核与系统运维，推动企业财务部门职能从“事前审核”转向“事后监督与收支执行”。该系统具备与电子税务局对接的能力，可为纳税申报提供数据支持，有效提升财税工作效率并降低差错率。

亚宝药业集团财务负责人结合医药行业特点，就系统在多业务板块、跨区域管理中的适用性提出问题，双方围绕系统架构设计、权限管理、数据安全等具体环节展开深入讨论。亚宝药业相关负责人表示，将参考此次交流成果优化企业正在推进的财务数字化升级方案。

芮城县税务局的业务骨干针对电子发票合规使用规范、税前扣除凭证管理要求、涉税数据安全风险等共性难点，结合最新政策口径进行解读，并提供操作建议，引导企业在合规框架内推进管理创新。

芮城县税务局相关负责人表示，此次“企企互鉴”活动是优化税收营商环境、提升服务质量的有益尝试。未来，税务部门将围绕不同行业、不同规模市场主体的需求，拓展交流形式，深化政策辅导，完善服务措施，为企业财税管理提质增效提供持续支持，助力县域经济高质量发展。

自然人代开发票 实现“全流程线上办”

近日，扣缴义务人中车永济电机有限公司在国家税务总局永济市税务局办税服务厅工作人员辅导下，首次通过融合场景发起现代服务专家评审费发票，成功确认开具并顺利完成税款缴纳，标志着永济市税务局自然人代开劳务报酬发票开票缴税融合场景推广工作取得了阶段性成果，开启了当地自然人劳务报酬代开发票业务“全流程线上融合、一站式便捷办理”的新阶段。

此前，自然人代开劳务报酬发票需经历开票申请、税费计算、线下缴费、发票领取等多个环节，流程繁琐且耗时较长。为破解这一痛点，永济市税务局聚焦纳税人缴费人实际需求，依托电子税务局平台，打通开票系统与缴费系统的数据壁垒，优化业务办理流程，实现全流程一体化办理，进一步提升代开发票的满意度和获得感。

邮储银行运城市分行

筑牢风险防线 守护金融安全

本报讯(记者 范娜)为进一步提升全员反洗钱与案件防控意识，夯实金融安全运营基础，近日，邮储银行运城市分行组织开展了案件风险防控及反洗钱管理专题培训，全行高岗高管、业务骨干及一线员工共计100余人参加了此次培训。

本次培训邀请了行业内资深专家授课，内容紧密围绕当前反洗钱监管政策动态、典型洗钱案例解析、客户身份识别技巧、大额交易与可疑交易报告规范等核心要点展开。培训过程中，讲师通过“理论讲解+案例复盘+互动研讨”的形式，结合近年来金融领域发生的真实案件，深入剖析了洗钱及各类金融案件的作案手法、风险隐患及防控要点，重点强调了一线岗位

我市基层税务探索服务新路径

「企企互鉴」拓新路 数字融合启新程

本报记者 余果

据了解，自然人代开劳务报酬发票开票缴税融合场景试点工作启动后，永济市税务局成立专项工作组，统筹协调，细化措施，明确分工，确保全面推进融合场景的顺利落地。在拓展服务场所上，在税务服务厅设立自然人代开发票服务窗口，为自然人代开发票提供全流程服务。在优化代开程序上，按照现行征收管规程和政策，将代开方式由税务窗口代开优化为扣缴义务人在自然人电子税务局发起、确认开具，不仅规范了代开业务流程，也便于自然人自主操作。在压缩证明材料上，坚持优化服务和风险防控并重理念，压减不必要的证明材料，对分次代开业务采取业务合同留存备案制，避免资料重复提交，让自然人代开发票更轻松、更简单。在依托信息传输上，依托山西省电子税务局征纳互动平台，在线受理自然人代开发票退税申请、退税资料由税务部门内部流转、窗口出件，避免让开票人办理退税往返跑、多头跑，有效降低代开成本。

永济市税务局相关负责人表示，此次“企企互鉴”活动是优化税收营商环境、提升服务质量的有益尝试。未来，税务部门将围绕不同行业、不同规模市场主体的需求，拓展交流形式，深化政策辅导，完善服务措施，为企业财税管理提质增效提供持续支持，助力县域经济高质量发展。

芮城“企企互鉴”模式打破了企业间的信息壁垒，实现了先进管理经验的共享与扩散；永济“全流程线上办”则体现了以技术赋能服务、将便利留给群众的改革导向。这两项举措看似切入点不同，但核心都指向了“精准服务”与“效率变革”。他们不仅切实解决了市场主体在发展中遇到的具体难题，提升了满意度和获得感，更为探索基层治理新路径、营造一流营商环境提供了可复制、可推广的宝贵经验。未来，随着此类创新实践的持续深化和拓展，必将进一步激发市场活力，为区域经济行稳致远奠定更加坚实的基础。

此前，自然人代开劳务报酬发票需经历开票申请、税费计算、线下缴费、发票领取等多个环节，流程繁琐且耗时较长。为破解这一痛点，永济市税务局聚焦纳税人缴费人实际需求，依托电子税务局平台，打通开票系统与缴费系统的数据壁垒，优化业务办理流程，实现全流程一体化办理，进一步提升代开发票的满意度和获得感。

邮储银行负责人在总结发言中强调，反洗钱与案防工作是金融机构的生命线，全体员工要以此次培训为契机，进一步提高思想认识，将所学知识运用到实际工作中，严格落实各项监管要求和内部制度，切实做到“知风险、懂防控、守底线”。