

“土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

夏县十宝之卤汁土杂鸡



▲产品推介

在历史的长河中，美食与文化的交融总能碰撞出令人回味无穷的故事，像东坡肉、太白鸭等。

在夏县，卤汁土杂鸡也有着一段鲜为人知的传说。相传，北宋时期，大文豪苏东坡在撰写了司马光的悼文后，被朝廷派遣到夏县监督立碑事宜。在返回官驿的途中，一股异香扑鼻而来，引得苏东坡坐轿追寻。这异香源头，便是瑶台山下尉郭古镇的一家肉大郎门店。卤鸡的香气吸引了众多食客，苏东坡品尝后赞不绝口：“和我东坡肉相比，有过之而无不及。”自此以后，“肉大郎”卤鸡声名大噪。苏东坡更是为门店题词，为这道美食增添了浓厚的文化底蕴。

时至今日，山西晋星食品有限公司负责人李建平多方打探、反复试验，再次让人们品尝到穿越千年的味道。

山西晋星食品有限公司(以下简称

“晋星食品”)，是一家集食品研发、生产销售于一体的高标准食品加工企业。该企业拥有专业的生产线，在承继传统工艺的基础上不断创新，主要生产卤汁土杂鸡及鸡心、鸡胗、鸡爪、鸡脖等卤制品。

用心做好每一只鸡，是晋星食品的办企理念。走进该公司新建成的生产车间，员工们“全副武装”、各司其职。流水线上，这头还是生鸡呢，到了那头就成了卤鸡。

“肉大郎”卤汁土杂鸡之所以味美，是有迹可循的。该公司加工的每一只鸡都经过严格的筛选和清洗，这保证了食材的新鲜和品质，而秘制的卤料由多种中草药和香料混合而成，长时间的卤制和慢炖，使得鸡肉入味且口感鲜嫩。

对于食品行业，干净、卫生、安全是最基本的标准。这一点，李建平有着近乎“洁癖”的要求，且不说生产车间如何

高标准打造了，就是公司大院的环境也令人愉悦。

不管是参观生产车间，还是行走公司大院，晋星食品都给人一尘不染的感觉。“没有好的环境，怎么能保证产品的质量。”李建平说，“凡是来考察的人，都认为咱这不是食品加工企业，更像是商务办公的地方。”

正是全链条的严之又严，才造就了“肉大郎”过硬的口感。该产品自问世以来，收获了诸多好评，慢慢打开了一片新市场。

市场的认可、消费者的肯定，也坚定了李建平的信心，“还要继续扩大规模，一方面让养殖户没有后顾之忧，另一方面提供更多就业岗位”。

诚然，晋星集团的不断壮大，也可以带动周边种植、养殖、运输、餐饮等相关产业的发展。

眼下，随着直播带货之风愈演愈烈，晋星食品也顺势打开了线上渠道。“公司搭建平台，员工就是主播，销售收入扣过成本，都是员工自己的。”李建平说，“如此不仅有助于提升卤鸡的知名度，对员工也是个锻炼，能让员工更好地成长。”

“路虽远，行将必至；事虽难，做则必成。”李建平还十分重视企业文化建设。在他看来，只有不断增强员工的归属感、幸福感，公司才能不断发展壮大，这样才能让世界品尝到晋星美食。

如今，位列“夏县十宝”的“肉大郎”卤汁土杂鸡，已经成了一个具有历史底蕴和美食文化的品牌。它不仅仅是一道美食，更是一种文化和传承。每当人们品尝这道美食时，都会被其背后那段流传千年的传奇故事所吸引。

记者 景斌

▼深耕“三农”



▲走向世界

▼严把质量

