

2024年11月8日/星期五

一版、二版责任编辑 韩立 南炎红 // 美编 李鹏 // 校对 孔雄 // E-mail: ycwbbjb@126.com

外地人眼中的运城

10月，一位来自陕西的美食博主“肚子等待”来到我市探店，连发多期视频和文章，表达他对我市美食的热爱，刀削面、凉菜、羊肉泡、肉夹馍……他称“运城是吃货的天堂”。

记者感言

“运城的羊肉泡和西安的有什么不同？”“运城凉菜到底独特在哪？”“听说运城饼夹万物，好想去尝一尝。”……

一座城市的独特美食往往是吸引外地游客前来的重要因素，对当地饮食文化的体验也是旅游活动的直接动力，东湖农贸市场的爆火也恰恰证明了这一点。

因此，多挖掘运城特色美食，探索“美食+文旅”的更多形式也需要给予更多关注。让游客们从美食中了解运城文化和历史，体验独特的人文气息，为了一道美食，奔赴一座城市！

见习记者 赵泽艳

『运城是个值得你专门来吃饭的城市』

“运城炒刀削面征服我，现场削面锅气十足”

在运城的街头，随便走进一家不起眼的小面馆，你的味蕾都会被征服。

在这里，根本不需要去“网红”打卡餐馆，每一碗面都饱含着地道的山西风味。今天，我专门来到运城，在街道深处的一家老牌炒刀削面馆体验了一把。

这家小店，门口毫无装饰，看上去有些年头。然而，当你踏入店内，明厨亮灶，干净整洁，老板亲手削面，这种朴实与用心，让人瞬间对这碗面充满期待。

店里的招牌是炒刀削面。炒面的过程很简单，却透着一种难得的家常味道。西红柿、鸡蛋、现削的面条，地道的配料和调味，让每一口都带着浓浓的锅

气，那种亲切的滋味，仿佛吃到了母亲在家为你做的饭菜。每一根刀削面都均匀且弹牙，削出来的面条在热锅里与食材翻滚，最后撒上一些辣椒，香气扑鼻而来。

那辣椒炸得酥脆，带着山西特有的微甜，再配上一点儿蒜末，酸甜的味道在口中回荡。

吃着这碗炒刀削面，耳边还有路过的车辆鸣笛，但这丝毫不影响美食的魅力。人间烟火气息，正是山西面食的灵魂所在。老板甚至会教你如何享用这碗面——把炒肉夹到面里搅拌均匀，每一口都渗透着肉汁和面条的香气。这样简单的动作，却让面条的味道更加丰富。

运城的炒刀削面，和大同、临汾等地以汤面为主的刀削面风味迥然不同。虽同为山西的经典面食，但各自呈现出完全不一样的风味。山西的面食文化，真是就像这片土地深厚而多样。

当这一碗面摆在眼前，我不禁感叹，这种在家中才能享受到的温暖，或许才是食物的真谛。在大城市里吃惯了复杂的调味、繁琐的摆盘，这家小店却用最朴实的手艺，打动了无数食客的心。

有人说，幸福或许并不在于吃山珍海味，而在于吃一碗简简单单的面条，享受那份发自内心的满足。今天，这一碗炒刀削面，无疑给了我这种幸福感。

“6元肉夹馍配素拼凉菜，好吃又实惠”

在运城这座古老的城市，凉菜和白酒的碰撞，才是真正让人欲罢不能的味觉享受。

兄弟们，今天我带大家走进这个隐藏在街巷中的熟肉店，看看在这里，咱们能体验到怎样的美味。

这家芮城县有名的卤肉店，店名很有意思，就叫“熟肉店”，简单直接，一目了然。

点完菜后开始上菜，你们看这饼子，都是千层的，酥脆到不行。而这肉，看看这肘子，卤得透彻，肉质软烂，随便用筷子一夹就分开了。38元一斤，太划算了，配上这饼，天哪，绝了！肉的鲜美完全浸透到饼子里，外脆里嫩，再来一口青椒，这是要把我味蕾炸开的节奏啊！

运城的素拼凉菜也是绝对不能错过的，所有菜都是切好了之后再拌，料汁调得刚刚好。运城凉菜讲究的就是一个“清爽”，吃完一盘，还想再来一盘。

酒呢，当然要上酒了！这里喝酒有个讲究，你要配上蒜和青辣椒，一口酒，一口辣椒，再来口卤肉，兄弟们，爽到灵魂深处了！

吃到这儿，我真是感慨万千，山西的醋，真的是名不虚传，酸中带甜，搭配凉菜无敌了。而且运城人实在，量大管饱，你们看看这土豆丝，10元一大盘，肉夹馍6元，这些年你在哪儿见过这么实惠的价格？

还有7元的肚丝汤，我强烈推荐。酸辣开胃，汤里还加了炸豆腐干和肚丝，每一口都浓郁厚实。你以为7元会偷工减料？错！这肚丝多到溢出来，喝一口就能暖透全身。我都不忍心喝完，还特意留了半个馍泡汤，真是香到不行。

我说一句实在话，运城真的是一个值得你专门来吃饭的城市。别的不说，

光这美食和物价，就足以让你流连忘返。

运城的文化也是厚重得让人叹为观止。吃完饭，随便逛一圈，就能看到各种古建筑遗存。历史和美食在这里交织，让人沉浸其中。

兄弟们，趁着今天吃得开心，最后再来一口肉、一口酒，咱们干了啊！

记者 李婉玉
见习记者
赵泽艳
整理

央视《探索·发现》走进绛县拍摄特色美食纪录片

运城晚报讯（记者 李婉玉）自11月4日以来，中央电视台CCTV-10科教频道《探索·发现》栏目组受绛县县委宣传部邀请，围绕寻找特色美食、展现地域风情、传播美食文化等主题，在绛县拍摄制作《大地餐桌》纪录片，传播民俗，寻访专属绛县的味道。

《大地餐桌》是中央电视台CCTV-10科教频道精心打造的大型美食文旅节目，节目以调查、体验的方式，运用轻

松活泼的语态，寻找原生态的特色美食，揭秘美食与文化、美食与制作者、食材与自然环境之间的关系，挖掘美食背后的传承和故事，展现独特的地方饮食文化和地域风情魅力。节目每晚8时30分播出，在国内外有较大影响。

此次栏目组将深入绛县南樊镇沸泉村、陈村镇东荆下村、古绛镇中杨村、冷口乡横岭关村等地，围绕虹鳟鱼、大盘鸡（右图）、花馍、饅椹、石磨面粉等特色美食，深入挖掘每道美食背后的文化

故事、风土人情，宣传推广绛县优质农产品和特色非遗文化，展现绛县经济社会发展和乡村振兴成果。

据悉，此次录制的节目将于12月下旬在中央电视台CCTV-10科教频道播出，届时将给全国观众奉献一道绛县特色美食及独特地域文化大餐。同时，该节目助力乡村e镇建设，在全国进一步打响绛县美食品牌，让更多消费者了解、喜欢、热爱绛县的好山、好物、好风情。

