



地道风味

从本土风味变身「网红美食」

——襄垣县西营官尝靠「标准化+个性化」圈粉全国

文孙彬雁 图栗玉杰

深冬时节,山西晋襄园食品有限公司生产车间里热气蒸腾,荞麦的清香在空气中弥漫。镜头前,张勇手拿新鲜出炉的西营官尝,眉眼带笑地展示这份承载着本地风味的匠心美食。

西营官尝原名“灌肠”,是将荞麦面和小麦面混合均匀,加少许食盐搅成糊状,由注浆机注入模具内,晾凉后切片,或凉拌或爆炒,筋道爽滑的口感是刻在襄垣人味蕾里的乡愁。

15年前,张勇开始跟着长辈学习制作官尝。起初夫妻俩守着一方灶台,摆着小摊售卖。凭借坚持手工制作,积累了大批本地老主顾。

然而,受制于手工制作的模式局限,这一地道风味很难进一步推广开来,旺季时更是面临供不应求的“甜蜜烦恼”。2017年,张勇果断投入10余万元,购置一套生产设备,对官尝制作进行标准化升级。

“为了更好地满足市场需求,2025年5月,我们又投入30余万元找专门的厂家定制了新的设备。现在,淡季日均产量1万多对,旺季时则突破3万对。”张勇指着生产线介绍。

产量提升的同时,销售渠道也在不断拓宽。张勇始终兼顾大众消费与个性需求,推出适配当地人日常饮食的散包装、契合节庆礼赠的礼盒装、面向商户的定制款等多种样式。

“前段时间,我们的官尝还参加了2025进博优品交易会,

很受大家欢迎。这让我觉得,守住手艺不仅是营生,更是在传递家乡的温度。”张勇说,“我们的包装还印上了有关官尝的历史传说,让大家既能品尝地道的特色美食,又能感受咱们的文化底蕴”。

随着短视频热潮兴起,张勇在襄垣县乡村e镇的带动下开始尝试线上销售。2025年“双十二”当天,他首次通过短视频平台独立直播带货,短短20多天,线上订单就突破了1000单,不仅卖到山西周边地区,还卖到广东、浙江、海南等地,让襄垣美食顺着互联网一路飘香到了更远的地方。

近年来,襄垣县大力支持传统美食产业化发展,不仅为张勇提供了各种支持,还积极邀请他参加非遗美食展销会、乡村振兴特色农产品市集等活动。“党委、政府给搭台、给指导,让我们这些做传统美食的少走了很多弯路,也更有信心把这门手艺做大做强。下一步,我们准备增加投资,扩大生产规模,让更多人能够尝到襄垣的好味道,也把襄垣的老手艺传得更远。”谈及官尝的传承与发展,张勇充满信心。

从手工小摊到“线上+线下”双线布局,张勇用15年的坚守留住传统风味,用创新激活美食活力。如今,真空包装的西营官尝通过快递奔向全国各地,让更多人知道了这一襄垣特色美食。这碗看似普通的官尝,正以全新姿态走出本土,在传承中焕发新生。



原料调配



注浆入模



新鲜出炉



包装上市



直播带货