

岫岩这碗汤火了 冬季必吃

三九严寒，一大早，这里已经开始排队了！

虽然东北人逢年节肯定是要吃饺子的，但除了饺子，还有一种辽宁美食也是“冬日顶流”——羊汤！除了大家熟悉的本溪小市羊汤，鞍山岫岩也有一种羊汤总是让人“排队排到地老天荒”也要喝上一碗。

排队没有最早只有更早

“这么早就到了？搁哪儿来的啊？”“沈阳啊！一早上开车过来的！”

从进入冬至开始，每天上午还不到11点，鞍山岫岩满族自治县黄花甸镇前堡村的这家羊汤店前已经排满了人。从沈阳特地开车来的潘先生一行人发现，赶着要在冬至这天喝碗鲜羊汤的人，那是没有最早，只有更早。

因为当他们终于赶到前堡羊汤店时，发现店内已经排起了队，正排队的张大姐和他说，她是当地人，过来打包羊汤的，前面排队的基本上都是像她一样过来打包的。现在过来还能排上号，过了中午12点那就说不上等到啥时候啦。

前堡羊汤的纪大伟告诉记者，鞍山人喜欢中午喝羊汤，已经成了咱当地的一个习惯，来打包的基本上都是岫岩当地人。现在是冬天，来早的顾客可以坐上桌，但来晚的顾客就不一定有位置了。如果是夏季或五一、十一的假期来喝羊汤，那人可多了，有时候就算你排队也不一定有位置，真的是“一座难求”。

这里的街坊“包月喝汤”

在岫岩，羊肉汤店很多，当地居民都爱喝羊汤。不过，居民最认的品牌还是前堡羊汤，一碗汤汁浓厚的羊汤，再配上现烙的薄饼，这美味，绝了。几十年来，来岫岩喝羊汤的顾客来了又去，去了又来，换了一代又一代，新顾客也好，“回头客”也罢，每年到此地报到品尝羊汤的人很多，冬天在这里包月喝汤的街坊邻居也不少。

岫岩当地有喝羊汤的习俗，羊汤作为辽东山区的一种大众食谱，民间考证起源



前堡羊汤。

于明清时期，至今已有数百年历史，久而久之形成了羊汤美食文化。而岫岩优越的地理和气候特点，为本地提供了丰富且极具地方特色的食材。去年12月17日，前堡羊汤第三代传承人纪大伟向记者介绍，前堡羊汤自上个世纪70年代末，在岫岩县的黄花甸镇前堡村，从一个农村的小作坊开始，历经40多年，经过三代人的辛勤努力，已经把前堡羊汤做成了岫岩地标性的美食。

2010年，纪大伟从母亲手中接管前堡羊汤，并申请注册前堡羊汤品牌商标，2012年，经过两年持续稳定的发展与创新，在岫岩本地及周边地区已小有名气，不仅成为岫岩具有代表性的地标美食，而且还获得“鞍山老字号”名牌产品奖、“岫岩非物质文化遗产”“3·15诚信品牌”“文明诚信经营星级示范店”等荣誉。

这里的羊+这里的水 才能熬出独特的口味

羊汤哪都有，为啥前堡的羊汤就能锁住人的味蕾呢？纪大伟向记者介绍，羊汤的原材料主要是羊，而他们后厨用的羊都是当地

受访者供图

上山吃“百草”、喝“泉水”的山羯羊，山羯羊就是绒山羊中的公羊。山羯羊被阉割之后，肉质紧实、香而不膻，用最原始的方法熬制出色白似奶、肥而不腻的滋补羊汤。

除了独特的制作工艺外，还得益于优质天然的岫岩青山羊肉和当地的水质，用外地的羊肉熬制出来的羊肉汤往往丧失了其本有的独特风味，比起正宗岫岩羊肉汤大打折扣。所以，前堡羊汤虽名声远扬，但因其传统工艺的独一无二性和原材料的地域性限制，只能在当地现熬现品，全国各地的游客不到前堡，恐难尝到正宗的“美味”。不少天南海北的游客来岫岩，就冲两件事来的，一个是岫玉，另一个就是前堡的羊汤了。

在前堡羊汤的带动下，岫岩特色羊汤这一主打品牌带动了岫岩餐饮业的发展，扩大了就业。很多岫岩人把羊汤卖到了全国各地。岫岩的特色羊汤，用其精湛的厨艺和实实在在的食材来传承，赢得了顾客的口碑。近年来，岫岩特色羊汤这一美食，不仅带动了当地及周边村庄餐饮业的发展，更叫响了岫岩这张美丽的名片。

本报记者 王晓倩 贾琼

辽宁保障节日市场消费安全 开展元旦、春节食品安全监督抽检

本报讯 记者朱柏玲报道 1月5日，记者获悉，日前，辽宁省市场监督管理局统一部署，在全省范围内组织开展“两节”期间食品安全专项监督抽检行动，全面排查风险隐患，筑牢节日食品安全防线。

本次专项抽检重点围绕人民群众节日生活密切相关、消费量大的大宗食品开展抽检。覆盖全省14个市及沈抚示范区的食品流通、餐饮环节，聚焦直播带货等新兴业态及网购环节。重点抽检品种包括肉制品、食用油、乳制品、酒类、饮料、食用农产品等节日消费量大、群众关注度高的食品。检验项目聚焦农药残留、兽药残留、非法添加、微生物污染等关键风险指标。

截至目前，全省已完成“两节”专项监督抽检共计333批次。下一步，辽宁省市场监督管理局将及时向社会公布抽检结果，并依法依规做好不合格食品的核查处置工作，督促相关生产经营者落实主体责任，对违法违规行为依法从严查处。同时，将持续加大节日市场监督管理力度，强化风险预警与消费提示，确保全省人民度过欢乐、祥和、安全的节日假期。

大连边检站 护航外国游客跨年之旅

本报讯 记者吕洋报道 2025年12月30日，载有韩国旅游团的“飞龙”轮从韩国仁川出发，跨越黄海抵达大连港，大连出入境边防检查站以“高效、暖心、专业”的通关服务，为该旅游团的大连跨年行程筑牢入境保障防线，让韩国游客在滨城度过了一段温馨难忘的跨年时光。

此次韩国旅游团的大连跨年行程丰富且紧凑，从2025年12月30日启程，至今年1月3日返程，游客们将深度体验大连的城市风光、自然景观与特色美食。行程中，游客不仅登上莲花山观景台俯瞰大连城市全景，前往海之韵公园等景点感受滨海城市的自然之美，还将打卡圣亚海洋世界、星海公园等地标，并品尝东北菜、海鲜自助等特色美食，其中1月1日清晨6点前往海之韵公园观赏日出的安排，更是成为此次跨年行程的亮点。

为确保旅游团高效通关、行程顺畅，大连出入境边防检查站提前谋划、精准施策。针对旅游团人数较多、通关时间集中的特点，专门开通旅游团专用通关通道，安排业务骨干提前对接船方与旅行社，核实团队人员信息，优化通关查验流程。同时，移民管理警察提前到岗到位，引导游客有序排队、高效查验，最大限度缩短通关时间，让旅游团抵达大连港后迅速完成入境手续，无缝衔接后续行程。

“原本担心跨国旅行的通关环节会耽误行程，没想到如此高效，几分钟就完成了所有查验，让我们能立刻开启大连的跨年之旅。”韩国旅游团领队李先生连连称赞。

“本溪味道”入选“2025 美食旅游标杆案例”

本报讯 记者金松报道 2025年12月21日，由中国旅游研究院（文化和旅游部数据中心）主办的2025美食旅游发展大会落幕。本溪市文旅局申报的《以宴为媒 文旅共生》案例，作为辽宁省唯一入选项目，成功跻身“2025 美食旅游标杆案例”，获得国家级认可。

依托超过76%森林覆盖率的生态优势与多民族文化底蕴，本溪“美食+文旅”融合，形成了以“本帮菜”为核心的饮食体系，涵盖辽菜、民族菜、山野风味、江河湖鲜等10大系列，并重点打造“太河宴”“山珍宴”“人参宴”“河鱼宴”“鲟鱼宴”等十大特色宴席，将地方饮食符号升级为城市文旅IP。

本溪味道”十大特色宴席包括以太子河中珍品入馔、融蒸扒烧炸等辽菜技法的太河宴，精选山中野味的山珍宴，以辽东野山参入席的人参宴，还有鲟鱼宴、全羊宴、河鱼宴、抗联宴、烧烤宴、清真宴、满族



太河宴。

图据文旅本溪

八大碗宴。

“本帮菜”十大菜系有民族特色系列、风味小吃系列、铁锅炖系列、烟火烧烤

系列、抗联菜品系列及本溪辽菜系列、山野风味系列、药膳菜品系列、江河湖鲜系列、名优食品系列。