



金洲美食： 难忘的陕南安康味

黄鸿 余夏

有人说乡愁是一种家乡的味道。这些味道，才下舌尖，又上心头，让我们几乎分不清到底是滋味，还是情怀。人常说，家乡味最能留住一个人的乡愁，即使吃遍再多的山珍海味，闻过再多的花香，也抹不去人们心中那缕浓浓的家乡味。特色美食，一次触动味蕾深处的感觉，会让人终生记住这座城市。

在安康，因为食材丰富，也因受移民文化的影响，人们的饮食喜好多元，味蕾复杂而敏感，这给以家乡菜为主的餐饮单位创造了无穷的发展机会。近年在安康迅速崛起的“金洲美食”餐饮品牌，致力于挖掘安康土土的家乡菜、努力打造别样的陕南安康味道。他们利用秦巴山区与汉水谷地自然禀赋孕育的独特天然食材，在保持食材原汁原味的基础上，研发创制了令人过目不忘、唇齿留香的陕南安康味，勾起人们舌尖上的乡愁，辐射吸引着行进在全国不仅仅限于安康游子们的情愫。

地道家乡菜勾起人们的乡愁

汉江黄辣丁、农夫烧乌鸡、洋芋粑炒腊肉、蒸盆子、八大件、天蒜土豆片、草木灰魔芋、麦砷子馍馍……每逢周末或节假日，金洲美食八家店的食客们排起了长队，为了吃上在别的地方吃不到的美味，他们愿意等，等的是心心念念藏在味蕾深处的人生幸福。

为了让当地百姓吃上这份美味，金洲美食做足了食材选择功课。安康汉江谷地盛产富硒菜油，金洲美食在每年夏初当地油菜收割之季，就去产地与供应商签订收购合同，派专人留守，参与整个土法压制工艺，得到最纯净香醇的菜油。金洲美食筹建了专门的“水产畜牧养殖基地”，确保能够给食客提供健康安全的肉类食品。“蔬菜种植基地”，为各店提供新鲜、健康、应季的特色蔬菜。除了自建蔬菜基地供应的新鲜蔬菜外，每天凌晨五六点钟，采购人员还到各处菜市场寻找农户自产或野生的当地珍蔬。干腊肉类食材，订制“中国长寿文化之乡”镇坪县高山农家养殖猪，专门熏制。干菜类食材，聘请专人，对新鲜食材进行收集、加工、制作、晾干，保持干菜特有的香味。特色腌渍类食材，聘请专人对豆豉、豆腐乳、辣椒酱、泡菜等进行生态加工。调味品类选用各种自然香料，不选用粉末状成品……

地道家乡菜，仅靠食材还不够，还要讲究烹饪技巧。金洲美食挂牌成立了禹金洲陕南菜研究院，出版了《寻味金洲——陕西安康菜研究》的书籍。董事长、行政总厨等组成的研发团队利用休息时间走进当地农家，品尝各种土法制作的地道美食，回餐厅后改进研发；利用外地出差机会，品尝全国各地美食，精选健康美味菜品用安康本地食材进行再创制。比如燕麦丸子炖土鸡，就是在镇坪县农家品尝当地高山产燕麦后，感觉很好，带回来与土鸡慢炖而成为经典养生菜品。还有绞股蓝炭烤牛肉，在平利县考察绞股蓝食材，经过实验，发现与牛肉搭配可以焕发新的风采，绞股蓝泡水稀释了牛肉的腥味，绞股蓝特有的益气健脾、清热解暑的功效渗透入纹理清晰优质的黄牛肉中。麦砷子馍馍是在岚皋一户普通农家发现后研发的小吃。金洲美食餐饮集团董事长、品牌创始人禹纪兴说：“与农户聊天，知道了麦砷子馍馍是岚皋的传统小吃，将小麦磨成面

后不提取麦麸，全麦老面发酵，用桐叶包裹蒸熟。回来后，我们做了改进，用石磨打磨新麦，用自制酒酿发酵，换桐叶为更加具有香味的荷叶包裹，制作出的麦砷子馍馍，上桌后非常受欢迎，获得了陕西名小吃的称号。还有在外地学到的鲍鱼海参的做法，我们采用秦巴山区特有的食材制作了土豆魔芋赛鲍参，参赛也获得了金奖。”

当然，在安康当地，金洲美食的金洲盆盆鱼、美食物销菜、石锅黄辣丁、砷砷腊肉、鱼汤腊味饭等也都家喻户晓，为当地人们所喜爱。

金洲美食每季度组织的一次厨艺大赛，是厨师展示才艺的最佳时机，厨师们把自己一个季度辛苦研发的成果拿出来，参考烹饪大赛的评选办法同台角逐，优秀者将收获丰盛的奖品。“重奖之下必有勇夫！”一大批特色菜经过各种方式登上了大雅餐桌，形成了金洲美食独特的菜品体系，特别是他们利用安康特有的富硒食材精心烹制的金洲富硒宴，在中国第26届厨师节上获得“陕菜金牌宴席奖”，“金洲美食”也因此被纳入陕西省商务厅确定的陕菜品牌。

每道菜都能找到她的“出生地”

走进金洲美食，每家店门口展台上摆放着当天采购的新鲜食材，让食客看得见、感受到飘散着露珠的田园气息。

让顾客看到的还不止这些，金洲美食在安康率先通过了ISO9001质量体系认证，推行了明厨亮灶4D厨房，4D是指整理到位、责任到位、培训到位、执行到位。走进厨房，各种切配好的菜像工艺品一样整齐地摆放在台面上，每一道菜，是哪些食材，如何烹制，食客们一目了然……这里没有刺鼻的油烟，各种炊具摆放整齐，柜、台一尘不染，地面没有水渍，就连使用的抹布，也分别采用白色、蓝色、棕色三色区别，各自负责不同的区域。走进库房，就像走进琳琅满目的超市，那样整齐丰富，金洲美食打破传统餐饮厨房禁止客人入内而提倡参观的模式，将餐饮服务的关键部位与环节置于社会监督之下，让食客在参观中看到食品的安全，在食用过程中感受到家乡菜的浓浓情意和无穷魅力。

“民以食为天，食以安为先。”安全地道的好菜要有好水，金洲美食在进水管道上安装了全屋净水设备，洗菜、烹饪，全流程都使用净化水。在洗碗这个环节，他们投入专项资金购置瞬间蒸汽能够达到240摄氏度的高温消毒设施，消毒后，客人可按需取餐具，保证了餐具的洁净。

家乡菜，食材安全也很关键。金洲美食对食材的安全要求特别苛刻，专门购置了蔬菜农残检测设备，安排专人专岗，建立台账，对采购的每一批蔬菜进行检测，才能进入厨房加工，从而形成了每道菜的完备追溯系统，也就是说，每道桌上的菜，都能找到她的“出生地”。

安全的家乡菜，还得保证菜品的原汁原味。金洲美食拒绝使用添加剂。炒肉，在别人看来加嫩肉粉会使瘦肉嫩滑一点，但他们认为那怕瘦肉柴一点，也不添加。金洲美食董事长禹纪兴说：“二十多年啦，我们只做一件事，就是用感恩的心做良心菜

品，不放过每一个细小的环节，让每一道菜都是一件艺术品，让安康人民体会到家乡菜的纯正，家乡人的热情。”

家乡菜里的安康故事

一方水土养一方人，每个人的舌尖就是一个故乡，每个人的餐桌都给“家乡菜”预留了一个位置。如何让家乡菜在品尝中得到传承，在传承中讲述安康的故事？

热爱收藏的禹纪兴，在挖掘地方美食的征程中，总不忘收藏一些有关美食的老物件，并利用自己的藏品建成了由陕西省文物局批准设立的陕南首家美食博物馆。在博物馆里，早至汉代陶釜，近至清末熟食挑，还有安康非遗特色菜品：八大件、汉江富硒宴等菜品造型，无不诉说着安康这座古老城市餐饮文化的无穷魅力。

禹纪兴坦言：餐饮是传承文化最好的媒介，是具有传播力、渗透力很强的媒介，为了传承安康文化，金洲美食的每一家店在装修风格上都在讲述着一个有关安康的故事。广场店以安康的历史为元素，不仅装修风格仿古，还以安康水西门、朝阳门等老地名作为包间名；党校路店以汉调二黄为主调，在室内设计融入汉调二黄脸谱的浮雕；育才路店以安康的山水为主题，讲述着安康优美的自然风光；安澜路店以龙舟文化为主打，让汉水与龙舟的故事在这里得到远播；高新店以生态富硒为主线，让人们深度阅读富硒给安康这座城市带来的丰富资源。预计在2020年元旦开业的西安高新店，与安康富硒研究院合作专门设立了富硒科普与食材土特产展厅，共同科普富硒知识推介安康富硒产品。

在金洲美食消费，你还可以感受到金洲美食的节约文化。无需多点多餐，服务员看着菜量差不多，都会善意地提醒顾客：“这些菜基本够了，你们先吃，不够了再加！”金洲美食在努力做到物美价廉，让工薪阶层都消费得起的同时，还注重食客的养生——夏天，送一碗绿豆汤，一碟西瓜，让食客消暑；冬天，送一杯红糖姜茶，为食客驱除寒气；餐前，送一碗土法熬制的浆把汤养胃暖心。

快速崛起的安康本土金洲美食餐饮品牌，还在努力讲述关怀社会的文化，奉行创业者积极回报社会的理念。近年来，金洲美食积极参与脱贫攻坚战役，在采购食材过程中，优先采购贫困户的产品，先后帮助汉滨区洪山镇、汉阴双乳镇农户销售莲藕，帮助瀛湖镇农户销售土豆等农副产品。对于滞销的农副产品，在自己店销售不完的情况下，还推介到烹饪协会会员单位帮助销售，鼓励员工爱心购买。在用人方面，优先录用贫困户家庭劳动力，仅录用建档立卡贫困户劳动力就有上百人；还上门免费为贫困户农家长开展技术培训，先后多次慰问帮扶贫困户、敬老院老人，社会捐资多达数十万元……

金洲美食的故事仍在继续，她是安康人自己的家乡味道、安康品牌与安康故事。陕南菜在陕西的菜系中占有重要的位置，金洲美食每年在安康接待外地游客10万+，她将安康的味道传递到陕西各地以及全国更多的地方！



金洲美食

8888881

