

景点推介

雪怎么就长满了风? 怎么就掠过了河流? 怎么就挤满了一座山? 飞渡峡, 这里会告诉你答案。沿着飞渡河蜿蜒前行, 近20公里的峡谷里长满各色植物, 巨石、飞瀑、深潭汇聚成冬日里的山水梦幻之境。没有了春天的清澈透明, 夏天的碧波荡漾, 秋天的层林尽染, 冬日的飞渡峡, 冰清玉洁, 银装素裹, 恬静而又漫长。飞渡峡从山底至山顶约15公里, 海拔落差达1300米, 如此地理特征让飞渡峡的雪极具个性: 浓烈、凛然、霸气, 甚至有点嚣张。至下而上, 能看到雪的演变过程, 山底之雪温柔脆弱, 山中之雪犹犹豫豫, 山顶之雪成熟刚烈, 就像尘世一生。风声雷动, 雪粒飞扬, 山野茸茸, 树松脉脉, 天地一片苍茫。



陈小乖摄



民俗文化

滴滴浓香泸康酒

陈国伟



魏武帝曹操有诗云:“何以解忧, 惟有杜康”。酒伴随着中国文化从远古到现代流传至今。相传, 杜康造酒的传说是“有饭不尽, 委之空桑, 郁结成味, 久蓄气芳, 本出于代, 不由奇方。”杜康将煮熟的未吃完的剩饭, 放置在桑园的树洞里, 剩饭在洞中发酵后, 有芳香的气味传出。三国演义中有“青梅煮酒论英雄”的故事图画。传统的制酒工艺需要4个大步骤, 如粮食煮熟糊化、糖化培菌、发酵池发酵、蒸酒和十几个小步骤, 将一颗颗粮食变成一杯酒, 工艺流程特别的复杂。其中, 将粮食“煮熟”和酒甾“蒸酒”都需要消耗大量的木柴。据酿酒师傅介绍, 土法酿酒一百市斤大约需要耗损干柴七十五市斤左右, 这在资源匮乏的古代和近现代是难以想象的高昂代价。伴随着煤炭的出现, 规模化、大批量的酿造白酒使白酒的产量大大提高, 从而满足了市场需求。通过了几十年的发展, 燃烧煤炭所造成的严重污染变成了又一大难题。为治理大气污染发布《节约能源法》与《大气污染防治行动计划》以及后来的“蓝天保卫战”, 各地狠抓大气污染治理, 要求节能减排, 节约能源, 降低能源消耗, 减少污染物排放。泸康酒业未雨绸缪, 积极策划新建工厂、厂房, 购置清洁设备, 打造现代化无污染酿酒工业企业。其最终目标是达到四化, 及“工厂公园化”“燃烧无烟化”“酿酒纯粮化”“酒品优质化”。2018年, 泸康酒业新址迁建落成。工厂以花园为主基调, 内设酒仪仗队雕像广场, 重点体现中国三千年酒文化

之神韵, 创建新时代酒文化旅游公园。园内花、鸟、鱼、虫、亭、台、楼、榭, 今天暂且不表, 单说热点话题, 泸康酒在酿造过程中如何做到“燃烧无烟化”? 在新厂建设之初, 泸康酒业规划设计采用安康市范围内第一家无污染的燃气蒸汽锅炉, 作为以后白酒生产中的蒸煮设备, 计划总投资一百余万元, 包括燃气蒸汽锅炉所需要的厂房与连接管道及其他辅助设施。燃气蒸汽锅炉所用天然气为燃料, 从南环干道铺设专线供给。2016年, 泸康酒业燃气蒸汽锅炉投入使用, 目前正在使用的燃气蒸汽锅炉非常节能, 在燃料成本上比液化气、电锅炉节省, 燃气蒸汽锅炉还是一种保护锅炉, 在使用的过程中不会有危害我们健康的灰尘和气体产生; 燃气蒸汽锅炉的热效率非常高, 可以达到90%以上。最关键的是寿命很长, 因为用的是非常清洁的燃料, 所以在进行燃烧的时候也不会产生炉膛里产生灰尘烟灰。在锅炉的发展历史中, 环保、高效和节能是最终发展目标, 目前燃气锅炉这三个方面都已经基本满足。这也就是有些关心、关注泸康酒发展的朋友疑虑之所在, 未见烟冒烟, 泸康酒是如何生产出来的? 答案就在这里。燃气蒸汽锅炉不但节能、高效、环保, 为白酒酿造过程中蒸煮酿酒原料粮食提供源源不断的热能, 而且大大提高了泸康酒的生产能力。2018年, 新厂落成当年完成产能3万吨白酒, 成为安康酿造白酒历史上的壮举。

五味品安康

平利八仙饮食之山珍

王向东



平利八仙境内山清水秀, 森林覆盖率高, 生态环境优美, 没有污染。独特的自然气候环境, 孕育出许多其它地区所没有的山珍野味。世世代代的生活实践, 从数千种植物中, 选择出近百种可以食用, 不少现在已成为稀有珍品。天蒜。天蒜生长在海拔2000米左右的高山地区, 它的生长期和其它植物一样, 一年一个周期。由于高山气温偏低, 因而仲夏之后才开始发芽出苗。刚出土时形似蒜苗; 再长高一点, 叶片渐宽。长到30公分左右, 便可采来食用。其所以称之为“天蒜”, 其原因有四: 一是苗出土时像蒜苗; 二是香味似蒜似韭, 蒜味更浓; 三是生长地离天比其它植物更近; 四是“打天蒜”(八仙人把採天蒜叫打天蒜)很辛苦。天蒜采到后, 先要将其根部的碎须剥掉, 然后洗净晾干, 或整的或切

段拌盐放进坛子中腌制。一般一个星期之后, 就可以抓出来作为凉菜或佐料食用。因其性味味辛, 很少有人生食。腌制好的天蒜, 无论单独食用或做配菜, 那种独有的似韭非韭, 似蒜非蒜的清香味, 那种酸里带甜, 又绵又脆的口感, 是其它任何腌制品所不具备的。让人闻之欲食, 食之不忘。半边菜。半边菜生长的区域大体与天蒜相同。只是海拔稍低, 且喜阴湿。所以多生长在高山沟沟岔岔的小溪旁, 一年一季。农历清明前后开始发芽, 先长出一匹叶子, 小叶在这片叶子的茎上是对称的。随着气温的升高, 它再抽苔长出第二、第三匹叶子。所有的大叶都不是对称的, 故称之为半边菜。鲜嫩的半边菜有一股微冲的清香味。半边菜扯回家后, 要先洗净用开水余烫, 再用清水漂两次, 然后再炒或凉拌。也可做面臊子或半边菜拌洋芋, 还可将其切细晒干制作成干腌菜备用。干腌菜既可以炒着吃, 也可以用做垫碗。不少人对鲜半边菜的冲味情有独钟。无论哪种食用方法都不失为一种美味。半边菜不仅味美可口, 而且营养丰富, 其维生素、氨基酸、微量元素、纤维素含量都很高。并且具有清热解毒、降血压、降血脂等作用。蕨菜、蕨粉。蕨菜俗称蕨毛草、鸡爪子。其它地方也有称如意菜、拳头菜、龙头菜等多个俗名。古书《埤雅》中说“蕨, 状如大雀拳足, 又如人足之蹶也, 故谓之蕨。”属凤尾蕨科, 多年野生草本植物。其幼叶出土未展开时向内卷曲, 形似拳头或龙头, 故名。其嫩芽柄可以食用, 称之为蕨菜。因其营养丰富, 清脆鲜嫩, 特殊清香, 微甜清爽, 无污染, 药食兼益, 风味独特, 备受人们喜爱。蕨菜生长在海拔400-2500米左右的林缘、林下及荒坡向阳处。八仙海拔2500米以下都是其适宜生长区。蕨的种类较多, 我国大约有2600种。我们食用的蕨菜名为凤尾蕨。成草茎高1米左右, 叶呈阔三角形, 三回羽状或四回羽状复叶, 叶互生。根状茎较长, 横生土中, 有棕黄或黑色细毛。春天, 当幼嫩芽芽冒出地面, 长至30厘米左右即可采收。采集时逐根掐下。当日采集, 当日加工, 用开水余成鲜品, 即可炒食。也能做蒸菜、垫碗和罐头等。可晒制干菜或盐渍腌制, 以备食用。总之, 无论哪种做法, 都是美味佳肴。蕨菜茎叶都是宝。其嫩叶, 适量食用, 能驱风湿、解热利尿、消肿安神、去

去石泉吃庖汤

王敏

“胡萝卜混泥甜, 看到看到要过年, 娃儿要吃肉, 老汉得掏钱”。每年立冬后, 孩子们在院坝里转着圈唱着这句农谚。过去的石泉由于比较清贫, 平常吃肉的日子少, 一般要过年才能美美地享口福。吃“庖汤”的民间习俗, 不知兴于何时, 源于何地, 但在秦岭南麓地区的农村, 吃“庖汤”早已成为一种民俗习惯, 也是陕南地区广为流传的民俗之一。吃“庖汤”这种传统习俗是淳朴的、纯真的, 是这秦巴山区人与人之间加强情感交流的一种方式。在深冬之后, 挨家挨户都会杀年猪, 犒劳一年的辛苦, 再吆喝上亲朋好友, 吃新鲜猪肉, 喝庖汤, 这样千百年延续下来的民俗, 在石泉得以留存。2018年5月, 石泉庖汤会被正式批准为国家第六批非物质文化遗产。说起这石泉庖汤会, 就不得不说这庖汤会的来源。据历史记载“庖”, 古汉语是指厨师, 庖汤, 即厨师调制的菜肴, 《孟子梁惠王》曰, “庖有肥肉”。庖汤, 就是清水煮新鲜猪肉, 而且是大片的肥肉, 边吃边添加诸如肠子之类的杂碎, 再将与大碗盛好的、已经凝结成块状的猪血放进汤锅, 最后才是烫煮各类新鲜蔬菜。庖汤的特点是清醇甘香, 油而不腻, 回味无穷。随着岁月的流逝, 庖汤逐渐成为一道颇具地方风味, 深受人们欢迎的时令菜肴。在过去的农村, 一头年猪, 既是一年劳动成果的汇总, 也是来年主要营养的积蓄, 更是一个家庭荣誉的象征; 所以, 每年腊月时节, 村里家家户户都宰杀年猪, 以示年丰事顺。石泉县每年的庖汤会现场可谓十分壮观, 有最肥最壮的山猪, 有最健壮最勇猛的屠户, 有最庄重最喜庆的仪式, 有最特色最年味的宴席, 有最朴实最期待的乡民……传统杀年猪是很讲究的, 先是要选一个好日子, 接着就是请把式(杀猪匠)和二把手, 准备“卯子”(用棕叶扭成, 以备缚肉块之用)。杀猪时要一刀毙命, 称之为“过山快”, 预兆来年槽头顺。毛要刮得干净, 肉也要砍得周正。当毛刮净, 将整猪支在大澡盆上, 杀猪匠就从脊背处“开边”, 看是否“通脊”(首尾膘的厚度均匀), 围观者多用手指插入量出几指膘来。也就在这时, 内当家的才很自信地走出来, 享受人们的称赞。割下猪头, 往往要先称一下, 好预测该猪的净重, 一般是一比十, 就是猪头30斤, 净肉就是300斤。下来就是实测, 也就是将砍下的半边一称, 就会得出整条猪的实际重量, 此举称之为“吊边”。砍肉也有讲究, 常言说: “猪大猪小, 二十四个卯”。肉从尾部砍起, 依次称之为: 坐墩、二道臂、腿筋、黄猪肉、倒尖、软腔、腰卷、宝肋、槽头、顶圈。“庖汤肉”也很有讲究, 一般用的是“槽头”, 因为这儿的肉块头大, 一块就是十几斤, 而且有肥有瘦, 便于厨房烹煮。待头、蹄、下水收拾停当, 刚把烟吸过, 茶喝罢, 鲜美可口的庖汤肉就端上了桌。七大碗八大碟, 主菜一般都有粉蒸肉、回锅肉、炒猪肝加上农村土制的红苕粉,



油腻、助消化、补五脏, 并具有提神治癌之功效; 其茎可以去积热、利水道, 又可驱虫、治蛇咬伤、安神降压等; 其根, 可提取蕨粉; 全株可提取单宁, 纤维可制作绳线和造纸。干叶烧成灰, 是陶瓷工业中的重要原材料之一, 可防止陶坯开裂。蕨菜。蕨类植物, 为紫萁科, 学名紫萁。八仙人叫它“鸡脑壳”。多年生野生草本植物。蕨菜成株高达1米左右, 根状茎短粗, 斜生。叶生长阔披针形, 羽状分裂; 羽片5-7对, 对生叶脉羽状。为啥叫蕨菜? 王安石《字说》: “微贱所食, 因谓之蕨”。蕨菜是营养十分丰富的山珍。据检测分析, 每百克鲜蕨菜含蛋白质2.2克, 脂肪0.19克, 糖类4.3克, 纤维素1.6克, 胡萝卜素1.8克(相当于白菜的10倍), 维生素0.35毫克, 相当于芹菜的5倍, 还含有人体必需的16种氨基酸和多种微量元素, 营养价值较高。蕨菜生长在海拔1000-1600米之间的林下或溪边酸性土壤上。八仙大部分地区都适应蕨菜的生长。每年清明后40天左右, 为集中采摘的旺季。蕨菜采集的最佳期是出土7-8天时间, 再迟就老化了。采集时要注意采绿茎、粗壮鲜嫩的雌蕨, 不能采黑茎的雄蕨。采集时自上而下20厘米处掐下。当日采集当日加工。先用凉水浸湿, 捋去棉花状的茸毛并清洗干净。然后放入开水中煮漂, 至色鲜绿、味清香时捞出, 放至清洁、向阳通风处晾晒。晒至表皮发干时趁热摊平顺一个方向轻轻做弧形揉搓, 揉至出水为止, 然后再晾再揉至出水。如此边晾边揉, 反复数次, 直至八成干为止。最后阴晾至全干。加工好的蕨菜干, 成弯曲状, 皮皱纹棕褐色, 有光泽和弹性, 无老梗与直条, 保存好防止霉变, 以备食用。刺苞头。刺苞头是一种多年生的木本植物。生长在海拔800-2200米左右广大区域沟阴湿处。八仙地区大部分都有这种植物。由于海拔落差比较大, 低山和高山的采摘时间相差20天左右。清明过后, 一株株刺苞头逐渐发芽抽叶。嫩芽红里带绿, 太阳一出闪烁着诱人的光泽, 等待人们去采摘。刺苞头采摘回家后, 用清水洗净, 在开水中余好, 再用凉水漂洗滤干, 切段就可炒后食用。既可清炒, 也可做炒肉的配菜, 同时还可以晒干备用。