

石泉：旅游产业焕发生机 绘出乡村新画卷



石泉，因“城南石隙多泉，径流不息”而得名。因水而兴，因文而盛。北依秦岭、南枕巴山，全域群山环绕，汉江穿境而过，这里是秦巴汉水生态旅游重要目的地。

近年来，石泉县认真践行“绿水青山就是金山银山”理念，坚定不移走生态产业化、经济生态化绿色发展之路，依托独特的自然资源、秀美的自然风光和厚重的人文底蕴，建成国家AAAA级景区4个、国家AAA级景区5个、国家级乡村旅游重点村2个，形成了全县东南西北中旅游各具特色、精彩纷呈、多点开花的全域旅游发展新格局。

挖掘鎏金铜蚕文化 打造文化旅游名县

1984年12月，石泉县的一个普通农民在河床上淘金时，无意间发现了一件珍贵文物，属国内首次发现的西汉鎏金铜蚕，经鉴定为国家一级文物，现收藏在陕西历史博物馆。

2019年7月，石泉县成功举办首届鎏金铜蚕文化国际研讨会，取得丰硕成果。大会形成“丝路起点在长安，丝路源头在石泉”的一致共识，并将鎏金铜蚕出土地石泉池河确定为国际研讨会的永久会址，研讨会两年举办一次。

2021年6月4日至6月8日，中国·石泉“鎏金铜蚕·丝路之源”文化旅游系列活动暨第二届鎏金铜蚕文化国际研讨会活动在石泉县举办。活动在进一步弘扬鎏金铜蚕文化，通过“文化搭台、经济唱戏”聚力三产融合发展，助推金蚕小镇建设和乡村产业振兴，扩大“秦巴水乡·石泉十美”旅游形象品牌影响力，提升“丝路之源·中国石泉”经济发展水平。

以全域旅游推动乡村全面振兴 扩大富民惠民新途径

石泉县委常委、宣传部部长王众义表示，本次系列活动以“挖掘鎏金铜蚕文化·打造文化旅游名县”为主题，在鎏金铜蚕出土地金蚕小镇及全县旅游景区开展，集中展示和推介石泉全域旅游整体形象、资源优势、特色产业，并开展文化交流、学术研讨、文艺展演、才艺大赛，以及投资洽谈、商务推介、产品展销、美食展示等活动。活动内容丰富、

亮点纷呈，既是一场旅游推介，又是一场文化盛宴，更是一场经济大餐。

“鎏金铜蚕文化博大精深，我们将加强对鎏金铜蚕文物文化的挖掘、保护和研究，组织鎏金铜蚕文化遗产的申报，加强对鎏金铜蚕文化相关的原产地保护、商标注册和使用管理。”石泉县委常委、县政府常务副县长王仁康表示，要充分运用“鎏金铜蚕”文化品牌国际影响力，带动石泉扩大知名度、美誉度，将“鎏金铜蚕”文化品牌转化为经济优势，为文旅融合、富民一方作出贡献。以弘扬文化自信为己任，讲好“一带一路”故事，让鎏金铜蚕文化走出陕西、走向世界，为促进世界经济文化交流贡献力量。

以全域旅游推动乡村全面振兴 扩大富民惠民新途径

2020年12月17日，文化和旅游部公布的第二批国家全域旅游示范区名单中，石泉县榜上有名，继成功创建国家卫生县

城、国家园林县城、全国休闲农业和乡村旅游示范区后，成为安康市首个国家全域旅游示范区。该县依托丰富资源禀赋，创造性践行“两山”理念，以实施乡村振兴战略为总抓手，实打实把全域旅游作为兴县富民的战略支柱产业来打造，在多业融合推动县域经济转型高质量发展中取得了明显成效。

全域旅游是引领乡村振兴、推动县域经济转型升级高质量发展的重要引擎。石泉县着力推动文化资源产业化、非遗产品旅游化，精心打造“鎏金铜蚕·丝路之源”、“鬼谷故里·智慧之乡”两张文化名片和“秦巴水乡·石泉十美”旅游形象名片。常态化开展“丝路之源·十美石泉”大型原创实景歌舞剧演出，固化春季民间文化艺术节、夏季蚕桑文化节、秋季鬼谷子文化节、冬季汤汤会美食文化节四大旅游文化节庆活动。

据了解，石泉县连续三年旅游接待人次及综合收入始终保持20%以上增速，旅游业增加值占GDP比重增长达24.87%，三次产业结构由2016年的9.7:66.3:24优化至2020年的12.9:45.6:41.5。2020年在新冠肺炎疫情冲击下，全县旅游接待人次和综合收入均恢复至上年的95%，成为推动经济恢复性增长的强大引擎和重要支撑。

该县还以创建国家全域旅游示范区为契机，坚持把旅游产业作为绿水青山变为金山银山的可行路径，采取“景区带村、景点带村、企业带村、服务带村”的旅游扶贫“四带”方式，全县直接或间接从事旅游业的人员突破2万，3429户8470人贫困人口稳定脱贫。2020年全县农村居民人均可支配收入达11588元，较2016年增长32%，走出了一条巩固脱贫成果与乡村振兴同频共振的新路子。

近年来，石泉县积极探索绿水青山变为金山银山可行路径，勇于探索、创新实践，发挥了依托青山绿水、发展全域旅游、实现富民强县叠加放大效应，为县域经济社会高质量发展找到了路径。而今，素有“八山一水一分田”之称的石泉县正在朝着新目标迈出坚定的步伐。

（来源：新华网）

汉阴政协：翰墨颂党恩 丹青绘百年

本报讯(通讯员 邓永新) 6月21日，汉阴市政协举办以“永远跟党走、奋进新时代”为主题的书画作品展览，邀请社会各界人士齐聚一堂，庆祝建党100周年伟大时刻到来。

据悉，此次书画作品展面向政协委员、县内书画爱好者征集100幅书画作品，集中展示了该县近年来书画创作方面的主要成就。作品征集活动受到了政协委员、书画爱好者的积极响应，参展作者创作了众多集思想性、艺术性、观赏性于一体的文艺精品，为作品展览提供了充足候选作品。展览当天，政协委员、书法界代表等各界人士应邀到场参观，并对参展书画作品给予了高度评价。

据了解，此次书画作品展是汉阴市政协庆祝建党100周年“五个一”庆祝活动之一。自5月份以来，汉阴

汉阴汉阳镇：“书”通党史学习教育最后一公里

本报讯(通讯员 邱静) 为推动党史学习教育走“新”更走心，走深更走细，确保辖区离退休党员不漏学、思想不掉队，连日来，汉阴县汉阳镇开展“送学上门”活动，确保党史学习教育“最后一公里”，让党史学习教育深入人心、每一名党员心中。

活动中，镇村干部为辖区行动不便、年老体弱的老党员送去《中国共产党简史》等党史学习教育用书。每到一户党员家中，工作人员都详细了解老党员们开展党史学习教育的具体情况，听取他们对党史学习教育的看法和建议，鼓励他们继续发挥党员先锋模范作用，积极开展学习，更好地在学习中学党史、明理、学史增信、学史崇德、学史力行。

汉阴平梁镇：用心学党史 用情办实事

本报讯(通讯员 李科军) “感谢平梁镇党委政府为我解决了这个麻烦，我们采石场出境道路畅通了。”汉阴县宝坤采石场负责人门某向该镇党委书记吴路平说道。

2020年以来，宝坤采石场为了提升效益，计划投资600余万元，实施出境道路扩宽工程，拟修建6米宽沥青路，但在工程扩宽施工中，1农户与企业僵持不下，该镇党委主要负责人知道此事后，将其作为“为民办实事”的主要工作来抓，先后与村党支部、村委会干部组织涉及农户、企业召开多次协调会，通过与农户积极协调，算

汉滨征收办：追寻红色基因 传承红色文化

为扎实推进党史学习教育，引导党员干部继承革命先烈遗志，充分发挥党员模范带头作用。近日，汉滨区征收办组织全体党员干部冒雨赴汉阴县陕南抗日第一军纪念馆及“三沈纪念馆”开展党史学习教育主题党日活动。

在瞻仰陕南抗日第一军纪念馆的过程中，全体党员默哀鞠躬，深切缅怀革命先烈，并重温入党誓词，坚定理想信念的信仰信念。

在参观“三沈纪念馆”的过程中，详细了解了“五四”

岚皋：甜桃惹人爱 采摘正当时

通讯员 陈阳

巴山好时光，桃农喜颜开。为与桃农共同欢庆黄桃丰收，促进春美甜桃销售、推动农村文旅发展，让春美甜桃不仅产得出、产得好，还能卖得出、卖得好，近日，岚皋县文旅广电局一行来到城关镇茅坪村黄桃种植示范园区，现场通过视频采集、拍照、品尝等形式向旅游团队宣传推广与销售，并就春美甜桃出产规模、订价价格、售后保障等关键问题进行充分交流。

春美甜桃桃种植示范园区位于岚皋县茅坪村，

种植面积210亩，种植条件十分优越，所处地理位置佳、植被丰茂、土壤富硒、水土光照条件好，从而生成大量果糖与葡萄糖，没有一点酸涩，吃起来就好像蜜一样清甜，没有任何添加成分。

据悉，5月20日至12月20日陆续有突围、五月蜜、金冠8-18、7-7油蟠、金中、中蟠11、锦绣、黄金四、黄金脆、帅帅香等30个品种陆续成熟，采摘时间长达7个月。



“烤蛋哥”：火上功夫烹佳肴

通讯员 柯贤俊



“蛋清劲道、蛋黄酥软，真好吃。”“第一次吃铁签烤鸡蛋，香，真香。”前来消费的人对安康高新区星星烧烤店的铁签烤蛋赞不绝口。

“铁签烤蛋怎么穿签？蛋清会不会流出来？怎么烤才不会烤破？味道是怎么进去的？”大家边吃边问烧烤店老板“烤蛋哥”刘金金。

“熟能生巧，我才开始学穿签，也破了很多蛋，要掌握好力道，手不要颤抖，一气呵成，现在穿蛋基本不会破了”，刘金金一边变魔术似的为大家演示，一边介绍说：“鸡蛋穿好后放在烧烤炉上，先烤穿签地方，凝固封口，慢火烘烤半小时，敲碎鸡蛋壳，加上提前调好的卤味调料，继续加热，让调料渗入蛋内，制作就算完成了”。刘金金说这样烤出来的蛋香味浓郁、营养丰富，既可独立食用，也可与其它菜搭配。

“就是奔着这个烤蛋来的，享受这独特的味道”。王先生说他专门从十多公里外开车带朋友来吃烤蛋，吃完后还要带上一盒，让家人也品尝一下美味。

刘金金说他卖铁签烤蛋已经有三年了，现在5元钱一个，每天可以卖出去200个左右，一般客人来点个烤蛋，再点一点烤菜、烤肉，几个朋友坐在一块喝酒聊聊天，挺享受的。

安康铁签烤鸡蛋源于10年前文县路夜市，一经推出，就受到消费者青睐，后经星星烧烤团队优化方法、秘制汁料，便有了现在更加可口的味道。目前安康已有4家烧烤店经营铁签烤鸡蛋，城区3家、高新区1家，生意都很红火。

刘金金表示，以后要尝试铁签烤鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等，扩大铁签烤蛋品种，让消费者享受到更多舌尖上的美味。

“面鱼姐”：浆水翻滚独一味

通讯员 翁军

“面鱼、浆水……”清脆的声音，划过安康城区大街小巷，步履匆匆的行人，勾魂似的闻声歇过去，巧儿蹬着三轮车，一边吆喝，一边穿梭。

巧儿性格开朗，见人熟。“来一碗，浆水美得很。”有人走近，她就停下车，掀开身后的玻璃罩，在“流动餐车”上操勺售卖起来。

三轮车里放着一个煤气灶和许多盆盆罐罐，面鱼卷缩在盆里，被薄膜盖着，黄色的，白色的，泛着粼粼微光。

面鱼是一种北方常见的传统小吃。在靠近南方的安康，面鱼大抵有两种，一种是米面鱼，一种是苞谷面鱼。米面鱼主料米粉，以前是将米用石磨碾或石窝捣，现代是用机器打成粉，苞谷面鱼的原料苞谷面。和面、发酵、熬煮三部曲的关键是搅拌。烧开一锅水，就将米或苞谷面倒进去，用擀面杖向着一个方向，不停地搅，搅的越粘稠越好。两种粉面不能混合，口感迥异，米面鱼是白的，苞谷面鱼是黄的。面鱼做的好不好，火候很重要，文火武火要恰到好处，开始火越旺越好，后来用小火焖。

面煮成浆糊状了，就用漏勺一勺一勺舀出，悬空滴落在另一个凉水盆里，一滴热乎乎的面糊，落水就变成了一条条小面鱼。

巧儿圆圆的脸，憨憨的笑，卖面鱼有三十多年了，吃她面鱼的回头客很多，她的面鱼盛在碗里就像活鱼一般游弋在碗中。

安康浆水与众不同就在于水。安康是南水北调中线工程的重要水源涵养地，水源无污染，更含有硒等矿物质，用本地的萝卜缨、芹菜、芹菜等沤出来的浆水，不涩不腻，酸味绵长。有离开安康的人，拿着菜料

