安康日报

秦巴文旅

2021 年 9 月 1 日
每周三出版总第 202 期

主　　编　王　建
执行主编　王　拥
本版编辑　吴　苏
专刊电话　0915—3311918
投稿邮箱　1030738808@qq.com

“美味安康”——网红美食，你来打卡！

寻味安康，『好吃的』香满城

美食，在人间烟火中蕴藏着一座城市的基调与气质，从春种秋收，到一蔬一饭，人们对于食物的态度，在一日三餐中得以显现。

安康地处陕、鄂、渝三省交界处，加之湖广移民的历史背景，使得安康的文化底色具有多元荟萃的特征，秦巴文化、荆楚文化、川蜀文化的汇聚，赋予了安康美食包罗万象的底色，形成了集各家所长的独特魅力。

走进安康，就走进了一座有故事的美味之城。无论是白河“三点水”、蜀河“八大件”这样隆重的菜肴，还是“白火石汆汤”“安康蒸面”等特色小吃，酸辣咸鲜的背后，都暗藏着人们对故土最深刻的眷恋和对美好生活的追求。而这份发乎心底，最终又在舌尖呈现的情感，凝聚在热腾腾的餐桌上，于人们的碗筷之间，碰撞出生活的百般滋味。

今天，我们正处于一个物质文明空前丰富的时代，从吃什么到怎么吃，来自山川湖海的食材，都能通过发达的物流网路，以迅捷的速度，花样百出的烹饪手法，给人们带来舌尖上的满足。摆脱果腹的生理所需，食物，承载了更多的情感功能，人们的味觉记忆，依赖于一方乡土的滋养而形成，又在后天的成长经历中，随脚步的变迁叠加了更多样化的味蕾体验。可无论岁月如何更改，属于一座城市的味道，却始终萦绕在人们的心头，成为挥之不去的乡愁。

在感受地方风味，探寻地方美食的过程中，安康味道有传承也有创新，经典美食在各类餐饮大赛中屡获佳绩，推陈出新的菜品也获得了众多食客的青睐。各餐饮企业争相竞秀，以味道的重叠、做法的颠覆和对经典美食的复刻，为人们带来舌尖上的饕餮盛宴。

“好吃的”越来越多，这对促进城市活力，推进夜间经济，打造消费集聚效应都有着正向的意义。这些品类各异的美食，不一定就是安康的传统菜肴，通过厨师灵巧多变的烹饪手法，以及年轻人对新奇事物的追求，被冠以“网红美食”之名。

而“网红美食”缘何能引得食客争相打卡，除了自身味道佳，就餐环境好等原因，也依赖于消费者在长期深入城市肌理的时候，用感官投票，寻找出这座城市中的“好味道”。

为挖掘更多样化的特色美食，一起发现谁最能代表“舌尖上的安康”？打造安康网红美食打卡地，安康市烹饪餐饮行业协会、《安康日报·秦巴文旅》编辑部将联合市区市场监督管理部门，开展“美味安康、网红美食，你来打卡”活动，通过消费者推荐、商家自荐、实地体验等方式，寻找惊艳舌尖的安康好味道。

同时，活动主办方将遴选出由专家学者、网络红人、美食达人等组成的评审团，参与决定“美味安康·网红美食”终选入围名单。届时诚邀大家踊跃参与，积极投票，甄选出最具风味的安康舌尖地图，并给最终入选的店家颁发美食优赏证书及网红打卡地名片。

活动从即日开始，从多角度、立体式、全方位向大众展示推荐安康的“网红美食”，籍此促进安康美食融合发展，不断推陈出新，打造舌尖上的安康美食新名片。

心动不如行动，邀请你赶快报名，我们的活动将不定期举行，你也可加入美食陪审团，快快呼朋引伴，叫上你身边的美食达人们一起来参加吧！

报名联系方式
加微信号：13891585527

本期推荐：美味故事酒店城西店

推荐菜名：果木烤鸭
推荐人：毛朝军
推荐理由：

美味故事的烤鸭是我每次宴请亲朋必点的一道菜，鸭子原材料用的是北京填鸭，具有填食时间短、育肥快、肥瘦分明、皮下脂肪厚、鲜嫩适度、不腥不酸等特点，是制作烤鸭的上等原料，在制作方法上采取“明厨亮灶”方式，并根据陕南人的口味，搭配上各种秘制佐料，烤制黄亮，皮质酥脆，肉质细嫩，配上果酱、葱丝、黄瓜丝卷饼，吃起来味道醇厚，肥而不腻，口舌生香，我和亲戚朋友每次到这里吃饭，烤鸭是必点菜品，现在几天不吃就有点不习惯，这里的烤鸭真是一道不可错过的舌尖美味。

教你制作烤鸭：

制作烤鸭的燃料为果木柴，以枣、桃、杏、梨等果树木柴为主，果木柴具有烟少火硬、耐燃烧、味清香等特点。提前 1 小时将烤炉内的残灰清理干净，留足炭底，码上果木柴，点燃 30 分钟左右，当炉温上升到 200℃以上，即可准备烤制了。

在烤制进行当中，火力是个关键，要根据需要随时调整，一般鸭坯刚入炉时，火得旺一些，随着炉内温度的升高，以及鸭还上色的情况，火力要逐渐减弱，炉温一般控 250—300℃之间为好。对于鸭子是否已经烤熟，除了掌握火力、时间、鸭身的颜色外，还可倒出鸭腔内的汤来观察。当倒出的汤呈粉红色时，说明鸭子 7—8 成熟；当倒出的汤呈浅白色，并带有一定的油液，说明鸭子是 9—10 成熟。如果倒出的汤呈乳白色，油多汤少时，说明鸭子烤过火了。鸭子烤好出炉后，要趁热刷上一层香油，以增加皮面光亮程度，并可去除烟灰，增添香味。

食用配料主要是甜面酱、大葱白段等。为了适应不同宾客的生活习惯，也可增加精盐、白糖、花椒油、姜末、蒜泥、小萝卜、小葱、黄瓜、青萝卜等为配料。

甜面酱以面粉为主加工发酵制成，把甜面酱放入盆内，按每 500 克甜面酱加入 125 克白糖和 25 克香油的比例兑好，搅拌均匀，上屉蒸 25 分钟左右，取出晾凉即成。大葱白段选用高白大葱，将其剥洗干净，切去青绿的部分，切成 6 厘米长的段，把中间破开即成。

推荐菜名：石头鱼
推荐人：网友 @ 木子小叶
推荐理由：

美味故事在安康开了很多年，菜品是偏向香辣重口的，有川菜的底味，我特别爱吃他家的招牌石头鱼。厨师说，石头鱼是选用新鲜的草鱼或鲢鱼，片成薄片后加十几种香料腌制，然后将烧红的鹅卵石铺在盆底，把鱼片放上去后，迅速浇上热油，利用石头的高温锁住鱼肉内部的水分，最大程度激发出鱼肉的鲜嫩。这道菜口感麻辣鲜香，鱼肉不失鲜甜弹性，保证吃过一次就会让人念念不忘。

推荐菜名：卤牛肉
推荐人：张女士
推荐理由：

美味故事酒店的卤牛肉，是我每次来这宴请亲朋时的必点菜品。牛肉选的是牛腱子，肉质紧实，用十几种香料制作成卤料，再经过长时间小火慢卤，牛肉的肌肉纤维发生变化，肉质更加鲜嫩弹牙，吃起来余香满口，而且摆盘精美，观感上也是赏心悦目。

记者 **吴苏**/文 通讯员 **胡智贤**/图

岚皋县：比学赶超助振兴

通讯员 张毕顺

从 8 月份开始，岚皋县开展“一月一主题、一月一评比、一月一通报”活动，掀起巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接工作高潮。

该县结合工作实际，在 8 月至 12 月分别以“住房安全有保障”“项目建设和人居环境整治”“饮水安全有保障”“巩固‘两不愁三保障’及安全饮水成果督查”“脱贫成果巩固提升”为引领，进一步夯实县、镇、村主体责任，落实落细教育、医疗、住房、饮水、产业、就业、金融、兜底等衔接政策，强化防返贫预警监测和动态帮扶，持续推进项目建设和资产管理，确保全社会巩固脱贫成果认可度进一步提升。

8 月，即“住房安全有保障”月，全面排查所有农户住房安全隐患，彻底解决“危房不住人”的问题。9 月，“项目建设和人居环境整治”月，强力推进项目建设和人居环境整治工作，确保项目建设进度达到 85%，资金支付进度达到 75%。10 月，“饮水安全有保障”月，全面排查所有农户饮水安全隐患，确保农户饮水安全有保障。11 月，“巩固‘两不愁三保障’及安全饮水成果集中排查督查”月，按照《岚皋县实现巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接督查办法(暂行)》要求，开展年度工作大排查大督查。12 月，“脱贫成果巩固提升”月，针对脱贫攻坚国家后评估和全省巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接年度成效考核指标，对标对表、查漏补缺，迎接中省市检查考核。

岚皋县每月一主题活动，分别落实牵头单位、配合单位和责任单位责任，要求牵头单位切实履行牵头抓总工作职责，与配合单位一道研究制定专项工作方案，细化工作措施，严格成效督导核查。镇村和相关行业部门认真落实主体责任和主管责任，主要领导亲自上手，加强上下沟通和横向衔接，为工作有序推进提供组织保障。

深耕一园山水 致富一方百姓

——走进汉滨区大同镇鲁家村民俗文化园

记者 凌子越

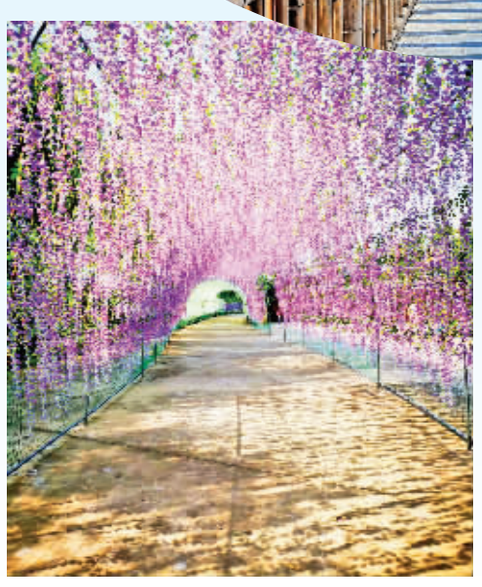
从安康城区出发，沿 316 国道向西北方向行驶不过 20 公里，便能到达位于汉滨区大同镇的鲁家村民俗文化园。

8 月 31 日，记者走进园区，眼前的景象令人格外陶醉。整个园区被一大片竹海和人工湖包围着，园区内绝大多数建筑都是竹木结构。这些竹木结构的亭、台、楼、阁、廊，与园区内的湖光山色相结合，别有一番江南水乡情趣。

据了解，该园区是由安康市源丰民俗旅游开发有限公司重点投资打造的陕南乡村旅游项目，以陕南民俗文化和安康火龙文化为主要背景，集陕南美食街区，非遗文化及民俗活动表演、汉水文化体验、古作坊集群、农产品展销、民宿客栈、花卉观赏、果蔬采摘等为一体。项目占地 1300 余亩，总投资 2.5 亿元，分三期进行建设，目前一期建设已经完毕，园区内的 CS 游乐场、火锅店以及农产品直播带货公司等也将于近日陆续开业。

鲁维是安康市源丰民俗开发有限公司总经理，2010 年毕业于四川外语学院旅游专业。毕业后，她原本打算出国深造，但当时家里的野鸭大雁养殖基地需要人手，她放弃了出国的机会，选择回乡创业，和父亲鲁宗奇一起打拼出了一份不菲的家业。她告诉记者，通过多年的发展，积累了一定的资本后，父亲鲁宗奇一心想给乡亲们做点事情。于是，她带领村上的党员干部先后去江苏省华西村、西安市袁家村、平利县龙头村进行了考察，最后决定把发展乡村旅游作为突破口，既能改善村里人居环境，又能以产业带动村民增收致富。于是，鲁家村民俗文化园应运而生。

据鲁维介绍，2015 年 6 月，安康市源丰民俗旅游开发有限公司创立以来，就以“文化+商业+旅游”三结合的模式发展乡村旅游产业，实施乡村振兴战略，解决农村就业问题，并通过合作社模式发展黄酒、稠酒、蒸菜等乡村产业，提高村集体经济收入，带动村民共同致富。公司还与周边千亩花卉观赏基地、瓜果采摘基地、香菇种植基地等产业联合发展，共同打造具有陕南特色的规范化、规模化、品牌化和可持续一体化的乡村旅游产业。

着眼于未来，为了响应乡村振兴战略，加快村集体经济发展，鲁家村在保留传统农业生产的同时，正聚力发展乡村旅游产业，将农业生产和农业服务结合起来，提高生产效率，增加村民经济收入。目前，除了修建的鲁家村民俗文化园外，该村还计划重建传统老作坊，以乡村旅游带动经济发展、改善村容村貌、提升村民素质和认知水平，为打造中国美丽休闲乡村奠定坚实基础。

这也正是安康市源丰民俗旅游开发有限公司所瞄准的发展目标。眼下，鲁家村民俗文化园二期项目建设正在进行中，项目计划对 300 余户村民住房进行整体改造，建成特色民俗客栈及手工作坊，对鲁家村的历史名人鲁秦侠故居、陈树藩故居进行修复。同时，未来三期项目建设中，还将修建特色养生养老基地，为老年人提供环境优美、配套完善的休闲养老胜地，助力乡村全面振兴。