



“山珍海味一桌饭，抵不过一桌蒸碗！”逢年过节，安康人餐桌上总少不了蒸碗子，当一碗碗热气腾腾的蒸碗子端上餐桌时，那扑鼻的浓香，不仅“蒸”出了年味，更解了无数人的乡愁。

“这段时间要的人太多了，最多时候一天要卖700多碗，有点供不应求了。”金州农舍网上销售运营经理周先生高兴地说。没想到今年这么多人要蒸碗子，尤其是线上卖得好，天天收入都过万了。

2016年，李花和丈夫，在安康城南开办了金州农舍，集中展示销售汉滨区北山大河土鸡、黑猪肉、木耳、香菇、辣椒、豆腐乳等农产品，并以这些农产品为原料制作特色菜品，生意红红火火。

李花特别喜欢做蒸碗子，每年冬天她都会精心准备蒸菜所需的各种食材，像腊肉、风干鱼、羊排等。李花说蒸菜象征蒸蒸日上，因为李花名字中有个“花”字，大家把她制作的蒸碗叫“花姐蒸碗”。

李花最拿手的蒸碗莫过于“红薯蒸肉”，肥而不腻、软嫩爽口。李花介绍“红薯蒸肉”的做法并不复杂，但要做到真正好吃，选择食材极其重要，一律选用汉滨区北山农村的上好黑猪肉，尤其以肋条部位的五花肉最好。因为太肥蒸出来会化成“水”，不成型、太腻；太瘦则不滑溜，不润口，必须是一层瘦肉一层肥肉的间隔着，肥肉遇热容易化，瘦肉久煮也不柴。

李花说：“肉煮好后，刀工也是非常讲究的，必须切成厚薄均匀一厘米左右，待肉片切好后，整齐码放在碗里，均匀铺上剁好的红薯，放入蒸笼大火煮40分钟即可。”

“李花做的蒸碗让我吃出了年的味道，妈妈的味道，太好吃了，我每次都停不下来，一次可以吃一碗，今天又让他们送了几碗。”经常吃“花姐蒸碗”的张先生说。

“我从抖音上看到金州农舍卖蒸碗子，感觉做得非常好，我今天先买几碗，如果好了，我还要买一些。”杨先生领着老伴和孙女从安康城区专门开车前来购买“花姐蒸碗”。

金州农舍员工邢江高兴地说：“我们今年因为蒸碗卖得好，生意比原来好了，虽然忙了一些，但是收入比原来高了。”据了解，为了确保“花姐蒸碗”和各种土特产能够及时送到消费者手中，金州农舍在保质保量的同时，加班加点进行制作，配送人员增加到4个，解决了20多人就业，在自身发展的同时为社会做贡献。



通讯员 胡智贤 梅杰

花姐蒸碗“日销售上万元



二磨粉条“走俏年货市场

记者 张妍 通讯员 胡斌



春节临近，在汉滨区关家镇，前来购买“王二磨”手工粉条的顾客络绎不绝。

“王二磨”粉条采用当地纯天然无污染的红薯作为原料，做出来的粉条晶莹剔透、味美可口、爽滑筋道、营养丰富，具有耐煮泡、不糊汤、不断条、不粘连、口感细腻、食用方便等特点，可凉拌、热炒、火锅，而且手工制作，天然富硒。”汉滨区关家镇镇长李丽萍说。

据悉，王二磨原名叫王业文，今年55岁，出生于汉滨区关家镇洛河村，小时候家庭生活较为困难，上完初中的他就踏入社会，走上了谋生道路。2019年，王业文在家乡陆续投资40余万元，建起红薯粉条加工厂。“建粉条厂的目的是想利用家乡纯天然无污染的自然资源优势，把手工红薯粉条这一传统工艺传承下去，同时带动群众脱贫致富”，王业文介绍说。

粉条加工厂采取的是公司+农户的方式，动员了关家、石梯等镇30余农户种植红薯，年收购红薯50余万斤，生产粉条10余万斤，解决100余名群众家门口就业，有力地推动了土地增效、农民增收。

“我当时贩过猪、牛、羊，经营过木耳、茶叶、杜倍，赚的都是辛苦钱。”回忆起当年的情景，王业文仍感心酸。为了抢抓最好时机、生产质量最好的传统手工粉条，王业文和他的工人们，从十月份就开始连续加班。

手工粉条工序多，打芡、揉粉、漏粉、捞粉、冷却、晾晒等一道道工序，没有10多个人忙不过来。“传统手工粉条柔滑爽口、粉味醇正、筋道耐煮。”粉条加工师傅李康介绍，虽然现在有部分工序可以使用机器来替代，但每一道工序都不能少，材料也要纯红薯粉制作，这样才能保证粉条的口感。

好手艺成就了传统手工粉条柔滑爽口、粉味醇正、筋道耐煮，一生产出来，大部分被本镇和临近镇的群众上门购买了，少部分通过王业文在城区的批发公司销往四川、重庆、河南等地，网上销售也很火爆，可以说是供不应求。“他人品很正，讲信誉，生产的粉条不掺假、质量好，吃起来筋道，我们每年都提前预订他们的粉条。”一位和王业文打过多年交道的客商王先生说。

“明年，我准备带动更多的乡亲们参与进来，把红薯种植面积扩大，让更多的农户共同富裕，产品继续保质保量，把关家‘王二磨’手工粉条做成品牌，推广到更广阔的市场中去。”回到来年打算，王业文信心满满。



汉滨关家镇：

湖光山色看关家 宜居小镇待客来

通讯员 杨力 胡斌



汉滨区关家镇位于安康市汉滨区以东，距城区18公里，总面积108平方公里，境内有张坝公路和古关公路2条主干道贯穿，辖2个社区、8个行政村，总人口17836人。

近年来，关家镇党委、政府带领全镇近1.8万干部群众，以“创新、协调、绿色、开放、共享”五大发展理念为引领，以“巩固拓展脱贫攻坚成果，夯实筑牢乡村振兴战略之基”为统领，把“生态立镇、基础强镇、产业富镇、旅游兴镇”推向高质量发展。主要产业以核桃、蚕桑为主，依托园区、大户，因地制宜，发展有生猪养殖、大樱桃、金银花、黄花草、花椒等特色产品，努力打造“美丽关家、宜居小镇”。



“十三五”时期，关家镇新修公路50条103公里，整治“油返砂”16条78.7公里，全镇基础道路建设实现了历史性飞跃。“十四五”期间，关家镇将不断完善镇域公路网络，提升公路标准。目前，过境的张坝公路已建成通车，张关公路有望4月份实现通车；争取并完成环库公路拓宽改造项目、关田桥、乌垭桥重建项目。

夯实产业基础。围绕宜蔬则蔬、宜果则果、宜养则养的发展思路，激活农业产业发展要素，纵深推进产业革命，加快构建以蚕桑、核桃为主导，食用菌、花椒、生态畜禽、设施蔬菜等共同发展的山地特色农业产业体系。通过着力打造“两区三线”的产业发展布局。

推动传统产业提质增效。坚决扛稳粮食安全这个重任。落实最严格的耕地保护制度，坚决遏制耕地“非农化”、

防止“非粮化”，坚决遏制农村乱占耕地建房行为，按照“种植面积不减少、产能有提升、产量不下降”的要求，加大对闲置、荒芜耕地排查整治力度，决不撂荒一块土地，加快推进3000余亩高标准农田建设。

推动主导产业发展。以林科现代农业园区、农旅农林科技有限公司、汉滨区高湾经济林果农民专业合作社等市区级园区为引领，实现核桃、养殖、蚕桑等主导产业规模化、品牌化、现代化。全面抓好已建成近4万亩核桃园的修枝、刷白、施肥、防虫、锄草、浇灌等管理管护措施，确保核桃产业提质增效。创造各种条件，做大做强畜牧养殖产业。依托汉滨区重点招商引资项目——关家镇魏垭村“十万头生猪养殖项目”，积极推进仔猪繁育基地建设；积极培育养殖大户，对双旺、清宝、景湾等猪、牛、鸡养殖合作社继续加

大扶持力度，提高养殖规模效益。鼓励引导蚕农坚定信心，推行科学化、订单式养蚕，稳定扩大密植桑园面积，增加养蚕数量。持续扩大劳务输出，实现劳务人数和劳务收入逐年双向增长。

强力筑牢生态安全屏障。严格按照生态保护红线、环境质量底线、资源利用上线和生态环境准入清单管控要求，认真执行《秦岭生态环境保护条例》，加强生态环境治理，打好蓝天、碧水、净土三大保卫战。全面落实“林长”“河长”责任制，严厉打击非法破坏林地、乱砍滥伐、“炸毒电”鱼、非法采砂等行为，切实保护生态环境，让关家天更蓝、山更绿、水更清。

推动特色旅游宜居小镇建设。充分利用关家依山傍水、青山常在、绿水长流、天空常蓝、空气清新的生态优势，以及独特的“一湖一山”（许家河水库、天池山）地理条件、自然风光禀赋和历史文化底蕴，着力发展文旅产业。通过科学规划，形成环库栈道漫步、休闲垂钓、园区采摘体验、特色美食品味、民宿体验、十里磨河观光、天池山无量殿寻古迹等等一系列文旅项目，依托许家河水库，将山地的特色农业产业体系与乡村旅相结合，打造具有关家特色的“赏花、夏食菌、秋品果、冬吃菜”乡村旅游新样板。

坚定不移防范各类风险。强化风险意识，着力防范化解各类风险。突出疫情防控、安全生产、道路交通等重点方面，未雨绸缪、精准研判、积极防控、妥善处置。

提升现代化治理水平。以“321”基层治理模式为抓手，发挥综治中心平台优势，着力构建“网格化管理、精细化服务、信息化支撑”的基层治理体系，推进社会治理现代化。常态化开展矛盾纠纷大排查大化解，维护社会和谐稳定。全面推进依法治镇，落实综治信访领导包案制，提高群众性事件防范处置能力。深入开展“八五”普法宣传，增强群众法治观念，让学法懂法守法用法蔚然成风。深入推进“我为群众办实事”活动，切实把为民办实事工作扛在肩上、抓在手上、落在行动上。倡导现代文明理念，推进农村移风易俗、绿色殡葬改革，弘扬社会美德，倡导健康、文明、科学的生活方式，促进乡风文明。

“关家镇将持续围绕全镇第17次党代会及第20届人代会上确定的以“古关公路、磨河公路、张坝公路”三线为依托，以建设“特色旅游宜居小镇、特色农林畜牧强镇、特色社会治理新镇”为抓手，全力打造“畜牧养殖经济、设施农业示范区、林果粮油保供区”的“三线三特三区”总体目标，全力在项目建设、产业发展、社会治理等方面取得新突破，努力实现关家发展新飞跃。”谈到今后发展，汉滨区关家镇党委书记顾伟信心十足！