



记者 胡智贤 实习生 陈健飞

邀你来品火烧馍



入夏以来,汉滨区吉河镇以火烧馍为特色美食的农家乐便火爆起来,众多游客云集。喝鸡汤,吃火烧馍,品农家菜,成了食客们的首选。外酥里嫩、香醇美味的馍,或掰成两半,加上香辣可口的豆豉炒肉,或掰成小块,泡入鸡汤,那味道,就一个字“赞”!

据了解,火烧馍的制作很讲究,面粉内加入自家的甜酒、酵母和适量的温水,搅拌均匀揉成面团,醒3至4分钟,再分成等量的面粉子,擀成圆月似的面饼,摊在滚烫的柴火灶铁锅里,烙至双面微黄,再将面饼放入红火灰之中,烧制半个小时左右,待面饼发出阵阵麦香时,火烧馍就可以出炉了。烘烤的加工工艺,让火烧馍的外皮变得酥脆,但不至于咯牙,薄薄的一层脆皮,包裹着柔软的内瓤,外酥里软的口感,让人回味无穷。

“我们根据人数安排火烧馍数量,人均1个,再配上一盆适量的跑山鸡母鸡汤,加上几个农家菜,一口汤,一口馍,一口小菜,皆是儿时的味道。”吉河镇板栗园农庄负责人左定勤介绍说:“由于火烧馍物美价廉,每逢节假日和周末,农庄都是座无虚席,周内每天也会接待三四桌客人,忙的时候一天要做200余个火烧馍。下一步,将着手提升农庄内外环境,打造独具特色火烧馍农庄,吸引更多客人前来品尝地道的农家风味。”

板栗园农庄只是吉河镇众多农家乐发展的一个缩影。该镇地处汉江南岸,距城区5公里,东与新城街道、香溪洞风景区相连,南与晏坝镇、瀛湖风景区相邻,北与建民街道隔江相望。辖内气候温和,交通便利,具有环山、连城、依水的独特自然条件和优越区位优势,是人们休闲、健身、康养、旅游、避暑的首选之地。

近年来,该镇依托资源禀赋,着力发展以“农家乐”为主的旅游服务业,以拐枣、土鸡养殖、食用菌种植为主的旅游副业,围绕银龙湾市级养老中心,发展康养产业。

境内三河村“七间院”、吉河坝“水天河”、高水“月亮湾”等景点(农家乐)颇具人气,“火烧馍、土鸡汤、三黄鸡、烧大鹅”等美食备受青睐,吉河古城、回龙观等一大批自然、历史景观(景点)将要开发。截至目前,全镇发展农家乐经营户20余户,其它社会投资经营户3户。土蜂、土鸡规模养殖户31户,食用菌、木耳种植户14户。其中龙潭村的“寿拐”拐枣酒、板庙村的羊肚菌、吉河坝社区的“金稻渔米”等本地特色农产品也备受欢迎。

吉河镇旅游资源十分丰富,美在原始,贵在自然。安岚高速公路穿境而过,207省道改造提升将吉河镇纳入十分钟城区经济圈,“休闲吉河、康旅小镇”与瀛湖汉水旅游线、香溪洞南山旅游线路、牛蹄岭红色旅游线路、城郊休闲旅游线路交融,发展生态文化旅游业潜力更加巨大,前景更为广阔。

“我们将围绕‘12345’发展思路和‘生态立镇、旅游兴镇’战略目标,深挖农业旅游资源和历史文化内涵,以生态康养旅游为龙头,抢抓乡村振兴和全域旅游创建契机,形成‘政府推动、部门联动、企业主动、项目带动、整体推动’的生态旅游新机制,高起点做好吉河旅游发展总体规划工作,综合开发旅游资源和景点,提振全镇群众对旅游产业开发,特别是以‘农家乐’(民宿)为主的乡村旅游开发信心和士气,逐步形人人盼望旅游资源开发,个个愿意开发旅游资源的良好氛围。”吉河镇镇长党信恩说,融观光旅游、山水风光、农耕体验等多种功能为一体的“休闲吉河、康旅小镇”乡村旅游业态正展翅高飞,欢迎大家来吉河品火烧馍,吃农家菜,游山水,忆童年,投资兴业,携手共建“休闲吉河、康旅小镇”,把吉河镇打造为集体休闲娱乐、游览观光、农事体验、民宿康养、富硒粮油生产供给、文创玩具制造为一体的康旅特色小镇。

汉滨县河镇干部:

为辣子鸡代言

记者 胡智贤 实习生 陈健飞



进入夏季,汉滨区河镇的游客便多了起来。大量游客因辣子鸡慕名而来,细品地道农家美食,畅游醉人青山绿水。“我听朋友说这里的辣子鸡是安康乃至陕西的一绝,所以专程从西安跑过来尝尝这享誉市内外的辣子鸡。”游客李先生津津乐道地说。

辣子鸡是县河镇一道端得上宴席的名菜。为扩大县河镇辣子鸡的影响力和知名度,汉滨区河镇宣传传统战委员梁国旗和毛坝村党支部书记成英娟为县河镇辣子鸡代言,希望通过宣传推介辣子鸡品牌,助推全镇旅游业高质量发展。

据了解,县河镇辣子鸡以农家放养的优质土鸡为原料,根据养殖的时间确定炒制方法和时间,如今养殖的多样性和原料区分更加清晰,烹饪方法也更多,故对厨师要求也略高。在烹制时,需要用到不同的调料,如八角、花椒、姜等等,每一种调料的配比都是经过精密计算的。烹制过程中,香料的香气随着食材的煮炖而自然地融入到鸡肉中,独特的香气与味道完美地结合在一起。传统辣子鸡会加入很多种配菜,而县河镇辣子鸡却反其道而行之,配菜只有韭菜和红辣椒,这就是它的独到之处,韭菜的特殊香味和纤维质地与辣子鸡的麻辣口感相得益彰。另外,韭菜也能够为人体提供丰富的维生素和矿物质。因此,将韭菜和辣椒、鸡肉搭配烹制,既增加了菜品的美味,又提高了食品的健康指数。

食用时,鸡肉入口爆香,劲道中又显软糯。炖土鸡所产生的汤汁,那味道才是县河镇辣子鸡的灵魂所在,舀一勺汤汁加入柴火锅巴米饭中,味道浓郁醇厚,让人回味无穷;掰上一块儿锅巴,沾一沾汤汁,放入嘴中,细嚼,唇齿留香,满是儿时的味道,极具诱惑。

镇党委书记郭磊说,县河镇辣子鸡是县河群众自发制作传承的地方特色美食,深受消费者好评。随着周边游、近郊游不断升温,镇党委、政府积极推动“县河镇辣子鸡”文

化创意、品牌包装、形象提升,申报非物质文化遗产项目,让“县河镇辣子鸡”品牌更响亮。

2022年,“县河镇辣子鸡制作技艺”入选汉滨区第九批非物质文化遗产名录。“我们开店到现在好多年了,自从我们的辣子鸡被评为‘非物质文化遗产’之后,游客暴增,生意也是越来越红火。今年三个店陆续重新装修,如今面貌焕然一新。每个店都依山傍水,环境优美,除了有美味辣子鸡外,鲜嫩的农家豆腐、可口的豆豉炒肉、入口即化的豆腐乳蒸肉等农家菜品也颇为地道,欢迎八方来客前来品美食,亲山水,共享农家之乐。”县河镇辣子鸡(红房子店)负责人陈辉乐呵呵地说。

县河镇地处安康城区以东,是安康的“后花园”,交通便利,自然条件优越,环境优美,旅游产业发展迅速。据统计,农家乐从2000年起步发展到如今的38家。

近年来,该镇以发展全域旅游为龙头,以红色县河、田园县河、美味县河、人文县河“四个县河”为抓手,倾力打造特色生态旅游名镇、红色教育基地重镇,聚力建设红升社区国家美丽搬迁安置区、牛岭社区全国红色美丽乡村、财梁社区乡村振兴样板区,实施财梁片区农旅融合示范带、迎凤片区山林经济示范带、黄洋河畔田园综合体示范带、红色美丽乡村示范带建设,形成经济社会发展集群化、体系化、规模化,拓展产业链,拓宽就业链,加速产业提档升级,持续推动高质量发展。

“县河镇将加快推进农家乐、休闲民宿建设,提升改造现有农家乐、民宿设施环境,积极推动牛岭社区红色旅游、财梁社区农旅融合、黄洋河畔田园风光及县河社区旅游示范村、毛坝田园景区建设,把休闲旅游产业做大做强,培育‘诗画田园·臻享县河’旅游新品牌。欢迎八方客前来品美食,游山水,忆乡愁,开启快乐消夏模式。”县河镇宣传战委员梁国旗发出诚挚邀请!



古川家园的乡土味道

通讯员 李胜璋



古川家园位于紫阳县双安镇林本河游东岸。青山当户翠为屏,秀水绕门蓝作带。清风宁静,雅致温馨;风光旖旎,景色宜人。

2023年,由赖刚、丁帮坤、明平珊等乡贤牵头,乘着乡村振兴的东风,有效利用当地资源,投资加固装修原四合院,完善配套设施,兴办起集餐饮棋牌茶社、观光游览、文化体育娱乐于一体的休闲农家,命名为古川家园。

据悉,古川家园有标准客房8间,其餐饮既有地方特色的富硒农家菜,又有挖掘整理出来的古庄园传统菜。庄园金银米饭就别具特色,该菜品以大米、玉米混合蒸熟后,加腊肉、酸萝卜丁等炒制而成,大米、玉米鲜香与腊肉或香融为一体,加萝卜丁酸香爽脆,堪称主食一流大餐。水煮土豆丝看似家常,却很能体现紫阳餐饮文化的特色,厨师过硬的刀工,切出细而匀整的土豆丝,点睛之笔则是用泡制酸菜坛子的汤汁,这也是整个菜肴口味成败的关键,土豆丝酸脆,汤汁酸辣适中。猪蹄炖玉米、四季豆,肉肥而不腻,汤色香味俱佳,也颇受欢迎。

