

杜光发：匠心铸就“好味道”

通讯员 李胜璋

石泉县长宏居餐饮美食店经理杜光发近两年连年获得“陕西烹饪行业职业技能大赛中式烹调热菜项目金奖”及“安康味道”名菜、小吃大奖，是安康众多餐饮企业得奖最多的单位之一，看到他餐饮店人气旺盛，前厅热闹，后厨火爆，生意做得红红火火。探寻其缘由就是：全心做菜民为本，匠心铸就“好味道”。

杜光发1984年出生于石泉县城关镇七里城社区。2002年找到城里开蒸面店的老板，边打工边学艺。后来又到一家扯面馆和凌记面馆继续打工学技术。3年多的打工经历，杜光发学会了蒸面、扯面等面食制作技艺及常见的炒菜技艺。2005年到石泉最大的酒店弘盛楼酒店小吃城做厨师，一年后做领班，凭他过硬的厨艺在这里开心地工作了5年。2010年5月，杜光发在石泉县文化路租下10多平方米房子，一个以面食小吃为主的餐饮店开业了。2015年又到石泉县向阳路租下石泉县总工会4、5号门面房80多平方米继续经营面食小吃。2018年他把自己经营的店面转出去，到石泉国际大酒店、秦巴风情园、英子私房菜等处做厨师，在实践中学习烹饪技艺。2021年8月他二次创业，在石泉县城关镇新桥村一组租下200多平方米经营“石泉县长宏居餐饮美食店”。这时的杜光发有了8年的开店经验和10多年的厨师经历，二次创业自是得心应手。他结合石泉人的消费习惯及爱好，利用石泉特有的好资源做出了一道道受消费者喜爱的菜品。

杜光发说：“做好石泉县传统菜肴是他烹饪技艺的基础，也是开店的招牌。”他做的“豆腐干炒腊肉”，自家秘制香料制作的豆腐干和土猪肉放入锅中，大火烧开后中小火煮一个小时左右，用筷子能插进方可捞出，腊肉、豆腐干分别切片，起锅倒入菜籽油烧热，下腊肉炒出多余的油汁，再加葱、姜、蒜、花椒、青红辣椒，炒香后下豆腐干，加调料炒香出锅装盘即可。腊肉或香肥瘦相间，色泽

鲜艳，肥而不腻，豆腐干口感细腻，豆味香醇，越嚼越香。“石泉辣子鸡”是石泉人的最爱。辣子鸡的关键，在于鸡原材料的选择，杜光发做的辣子鸡，一直是选用石泉农家散养粮食喂养的健康土鸡，制作采用的是传统技艺，首先把宰杀的鸡，去除内脏洗净，将鸡剁成小块，用凉水浸泡出血水，洗净沥干水分，加入葱、姜、料酒，腌制去腥，然后再焯水洗净，沥干水分后备用。起锅菜籽油烧到150度左右后，下葱姜，鸡块炒制，再加调料炒干水分，倒入高度白酒去腥增香，加入清水大火烧开转中火，盖上锅盖焖制一小时左右备用。再起锅加入菜籽油，加葱姜蒜，辣子，鸡块及配菜干土豆片、粉条、木耳翻炒，加食盐、花椒面，中火炒香出锅，一道美味可口的辣子鸡制作完成。风味正宗，色香味俱佳，麻辣过瘾，味道特别鲜美，一定能震撼你的味蕾！不仅满足你对美食的期待，更是一种生活的享受。杜光发也凭这道“石泉辣子鸡”被石泉县公布为“石泉辣子鸡”县级非物质文化遗产项目代表性传承人。

石泉县城吃鱼，那是汉江流域最佳吃鱼场所目的地。多数人到石泉后就会去吃那满街都是的锅贴鱼。但想要吃石泉汉江鱼的原味味道，那得去吃杜光发做的“汉江黄辣丁”和“汉江红尾鱼”。石泉县退休教师、石泉县游泳协会秘书长杨顺泉因游泳走遍了汉江流域及很多江、河、湖边的城市，也吃过这些城市的美食。他吃了杜师傅做的“汉江红尾鱼”说：“这是他吃过最有地域特色的美食，一定要把它介绍给更多来到石泉的客人及美食爱好者。”杜光发也靠着这些传统菜熟练的制作技艺在2022年12月获得了“陕西烹饪大师”的荣誉称号，2023年10月参加陕西烹饪行业职业技能大赛中式烹调热菜项目获得金奖。

“洋芋biángbiáng”是石泉人喜爱的面食之一，以本地高山洋芋、面粉为主料，本地四季豆、菜籽油等为辅料制作的具有地域特色的美食。这道小吃重要的是和面要有充足

的耐心，干稀适中才能筋道弹牙，这靠的是经验。鸡蛋清是和面的关键，其蛋白质能让面粉口感滑爽，更有弹性。揉面团要揉出光滑筋道有弹性，涂抹食用油放制半小时后，面团会变得更加柔软劲道弹性好。在醒面的间隙，杜师傅将土豆去皮洗净切厚片，豆角掰成段，起锅菜籽油烧热，加猪油、鸡油，再加葱姜、小茴香、干辣椒、花椒等调料同土豆块、豆角一起炒匀，再加食用盐小火炒香，炒干水分，土豆炒黄，充分激发土豆和豆角的香味，加汤煮7成熟，再扯biángbiáng面一起煮，加少许鸡粉，胡椒粉调味，煮到土豆软烂，出锅加小葱花，土豆软糯酥烂，biángbiáng面筋道口感好，面汤醇香浓郁。在配上一碟秘制的石泉火烧腊子，这才是石泉人家喻户晓的美味佳肴——洋芋biángbiáng面，也是魂牵梦萦的家乡味道。这道小吃在2023年安康市组织的“五名认证”中被评为“安康味道”名小吃。

“甜酒火烧馍”是石泉县几代人美食智慧的积累，它采用古老传统老酵面加甜酒发酵，将老酵面、甜酒加入温水后，再加入面粉一起搅拌均匀后再揉面。把面团揉制光亮后放置几小时待其自然发酵。等到面团成发泡蜂窝状态，才可以开始将面团做成圆形，在用擀面杖擀薄圆形面团放入柴火灶锅中，撒上芝麻，小火炕制一面黄在翻面炕制两面色泽金黄。这样一道色泽金黄，外酥内嫩糯，回味香甜的“甜酒火烧馍”就做好了。吃进嘴里有小麦淡淡的清香味，也有甜酒的甜香味，回味无穷。杜光发制作的这道小吃获得安康市2024年“安康味道”名小吃。

2024年11月，杜光发参加在汉中市举办的“陕南淡水鱼餐饮暨‘翰文鑫杯’烹饪技能大赛”，他以制作的“以卵击石”鱼子饼软糯咸香，鱼子与鱼泥混合的馥郁口感。“汉江红尾鱼”肉质酥嫩细腻、酸辣爽口的特点，让大赛评委感受到厨艺的魅力，荣获大赛三等奖，并被授予“陕南烹饪能手”荣誉称号。



综合性示范园区进行尾期工程施工

打造综合性生态园 推动农旅融合发展

通讯员 潘文进 文/图



工人师傅正在清理施工现场

近日，旬阳市双河隆科现代农业园区积极探索农业发展新路径，充分利用当地资源优势，大力推广“稻田+”综合种养模式，投资建成一个40余亩集渔业养殖、休闲垂钓、观光旅游于一体的综合性生态园，推动当地经济发展。

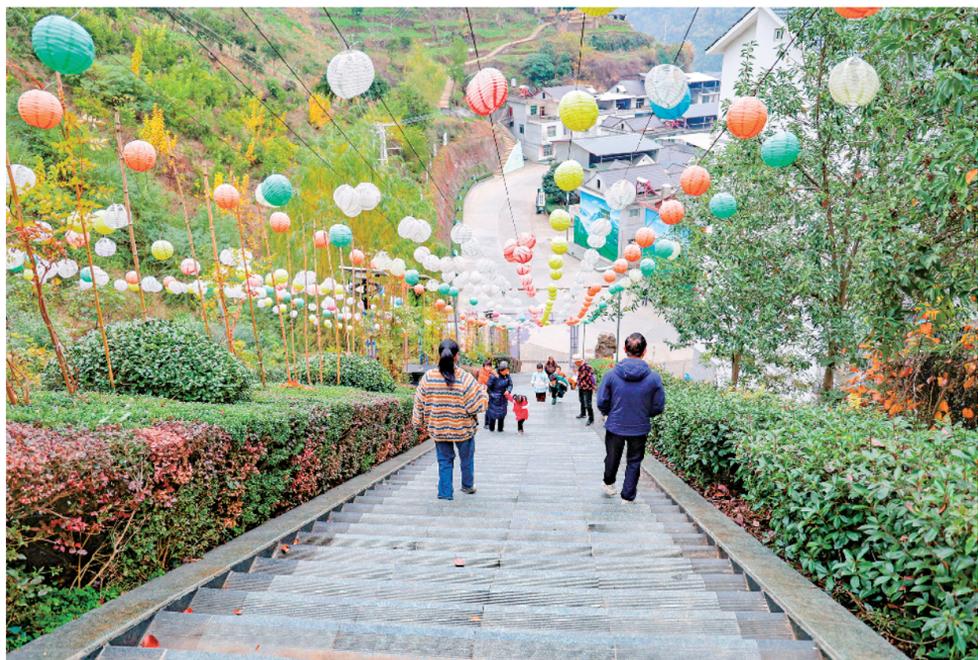
据园区负责人袁慎稳介绍，旬阳市双河镇农业资源丰富，拥有水田6000余亩，素有“鱼米之乡”之称。2018年，该园区借助脱贫攻坚政策机遇，引进了稻田养鱼产业，在种植水稻的同时进行水产养殖，实现了稻鱼共生、互利共赢，带动沿线百余户村民脱贫。

近期，该园区又积极引进“稻田+”经营模式，园区除了继续发展稻田养殖外，还积极发展乡村旅游，建成一个40余亩集水产养殖、休

闲垂钓、观光旅游园，吸引游客前来观赏田园风光，体验乡村生活，品尝新鲜农产品，了解农业生产过程，感受乡村文化的魅力，以此提高土地利用率和农产品附加值。

通过“稻田+”综合种养模式，不仅实现了农业增效、农民增收，还为游客提供了独特的休闲体验，在带动当地农民持续增收致富的同时，促进了当地生态环境保护和乡村旅游发展。

据了解，该园区将进一步完善配套设施建设，提升服务水平，拓展旅游项目。同时，注重加强农副产品的品牌建设，提高知名度和市场竞争力，促进农业与旅游的有机结合，实现农村经济可持续发展。



岚皋县大道河镇配合旅游产业发展，在集镇所在地建起了丰收大道的网红打卡地。

张天兵 龚菲 摄

动荡分化 破浪前行

——世界经济形势回顾与展望

新华社记者 欧阳为 于荣 闫洁

2024年，世界经济在缓慢复苏中呈现动能不足、增长失衡、碎片化加剧的特征。地缘冲突升级、单边主义和保护主义蔓延等风险挑战，给全球增长前景蒙上阴影。与此同时，变革与机遇令人瞩目：全球科技创新方兴未艾，催生更多新经济形态；绿色转型成为大势所趋，有望为可持续发展注入新动能；“全球南方”占世界经济比重提升，深刻改写世界经济版图……

面对复杂严峻的外部环境，中国经济顶风破浪，稳中有进，持续向好态势不断巩固，沿着高质量发展航道前行的步伐更加坚实，为世界经济增长和发展提供有力支撑、创造更多机遇。

复苏放缓 增长失衡

“弱而不均”是2024年世界经济运行的主要特征。整体而言，新兴市场和发展中经济体增速明显快于发达经济体，地区、国别之间增长分化明显。

据国际货币基金组织(IMF)预测，2024年全球经济增长3.2%，低于2023年的3.3%，也低于新冠疫情暴发前多年平均水平。其中，发达经济体经济预计增长1.8%，新兴市场和发展中经济体增长4.2%。

发达经济体中，只有美国经济增速相对较快，但其结构性顽疾未除，仍面临劳动力短缺、通胀回升、债务问题恶化等风险。IMF预计，美国经济2024年增长2.8%。欧洲经济在经历长时间停滞之后有所复苏，但地缘政治紧张、贸易摩擦等给增长前景带来下行压力。据欧盟委员会预测，2024年欧盟和欧元区经济分别仅增长0.9%和0.8%。

从地区来看，亚太地区经济展现巨大活力，成为引领全球增长的重要力量。IMF近日发布亚太地区经济展望报告，2024年亚太地区经济增长4.6%，高于此前预期，对全球经济增长的贡献率达60%左右。

同时，非洲经济保持稳健增长。非洲开发银行预测，2024年非洲经济增速为3.7%。拉美地区经济展现一定韧性，但高通胀、自然灾害等仍给经济发展带来不利影响，地区主要经济体增速分化明显。世界银行预计，2024年拉美和加勒比地区经济增长1.9%。

受巴以冲突延宕外溢影响，中东多国经济受到严重冲击。2024年第二、三季度，土耳其经济分别同比萎缩2.4%、2.1%，为2020年第二季度以来最低水平。以色列中央银行预测，2024年该国GDP增长0.5%，显著低于先前预测的3%。

展望2025年，IMF总裁格奥尔基耶娃警告，尽管全球通胀正在缓解，世界经济并未进入衰退，但下行风险显著增加，未来可能陷入低增长、高债务的困境。

逆风加剧 变中寻机

地缘政治紧张局势加剧、保护主义进一步上升、全球债务规模进一步扩大、主要发达经济体货币政策转向……当前，世界经济面临更多不稳定和不确定性因素。

过去一年，地缘冲突不断升级，地缘竞争愈加激烈，加剧全球经济碎片化。一些国家将商品、投资、科技、金融等武器化，令制裁与反制裁扰动全球贸易；一些国家通过降低对国际市场依赖规避地缘政治风险，导致贸易全球化遭遇逆流。

美西方不断升级单边主义、保护主义举措，筑起“小院高墙”，推动所谓“脱钩断链”“去风险”，导致全球生产和消费成本抬高、国际贸易受阻，对世界经济复苏造成巨大冲

击。美国当选总统特朗普此前提出，上任后将多国商品加征进口关税。野村日本首席经济学家森田京平认为，这可能导致全球供应链断裂、国际贸易下滑和世界经济放缓。英国《金融时报》网站援引IMF的预测报道，美国新一届政府的关税政策和其他经济政策将使2025年全球经济产出减少0.8%，2026年减少1.3%。

风险还来自不断膨胀的全球债务。一些国家采取大幅财政扩张措施制造“繁荣表象”，加剧主权债务风险和金融系统性风险。其中，美国国债规模2024年11月已突破36万亿美元。IMF预计，2024年年底，全球公共债务达到100万亿美元，相当于全球国内生产总值(GDP)的93%。到2030年，这一比例将升至100%。

此外，主要经济体货币政策转向带来巨大外溢效应。2024年9月，美国联邦储备委员会大幅降息50个基点，随后又降息两次。由于美元在国际金融体系中的主导地位，美联储开启新一轮宽松周期致使全球利率环境改变，影响资产估值和风险偏好，重塑国际资本流动格局，给各国经济带来不同程度影响。

风险与危机也带来变革、催生机遇。在全球经济动荡变革中，促进经济增长的新动能正在孕育，新亮点、新格局初现端倪。

一方面，科技创新正深刻改变经济形态，尤其是各国在人工智能、新能源、生物技术等领域的科技调整和应用，有望推动产业升级和经济结构优化，提升生产效率，加快全球绿色转型步伐，促进世界经济可持续发展。

大、经济治理理念在世界上越来越受到广泛认同，对推动世界经济平衡、包容、可持续发展发挥着越来越重要的作用。世界银行预计，2024年，新兴市场和发展中经济体为世界经济增长提供超过一半的动力。

顶风破浪 承载期待

2024年，面对世界经济复苏乏力、地缘政治紧张、外部需求收缩等风险挑战，中国经济顶风破浪，稳中有进，为世界经济增长注入更多动力和确定性。在诸多国际机构和专家学者看来，中国仍是世界经济增长的重要引擎。

过去一年，中国经济运行总体平稳，前三季度增长4.8%，同主要经济体相比增速位居前列，经济结构持续优化。特别是过去几个月采取的一系列增量政策落地显效，使社会信心有效提振，经济明显回升。世界银行日前发布最新报告，上调2024年和2025年中国经济增长预期，认为中国经济正维持强劲增长势头，而宏观政策将进一步提振经济。

经济合作与发展组织(OECD)政策研究室主任玛吉特·莫尔纳日前表示，中国经济增速快于经合组织经济体和二十国集团平均水平。从中期来看，中国仍是全球经济增长的最大贡献者。过去一年，中国经济新动能加快成长壮大，新质生产力稳步发展，以集成电路、人工智能、量子技术等为代表的科技创新取得重要进展，传统产业智能化改造和数字化转型持续推进，绿色低碳转型步伐加快。世界知识产权组织发布的《2024年全球创新指数(GII)报告》显示，中国的

全球百强科技创新集群数量连续第二年位居世界第一，中国在全球的创新力排名较2023年上升一位至第11位，是10年来创新力上升最快的经济体之一。

在比利时中国经贸委员会主席贝尔纳·德威特看来，中国政府和企业科技创新领域持续投入，超过许多国家。随着越来越多中国科技企业崭露头角，中国未来将在人工智能、高科技、数字化等领域发挥关键作用。

过去一年，高质量共建“一带一路”扎实推进，中国高水平对外开放取得积极成效。全面取消制造业领域外资准入限制措施，首次在全国范围内对跨境服务贸易建立负面清单管理制度，推动电信、互联网、教育、文化、医疗等领域有序扩大开放，主动对接《全面与进步跨太平洋伙伴关系协定》和《数字经济伙伴关系协定》等国际高标准经贸规则，稳步扩大制度型开放……一项项扩大开放的务实举措中，中国始终和世界分享发展机遇的决心更加坚定，“中国开放的大门不会关闭，只会越开越大”的趋势更加清晰。

法国巴黎法中友好协会副主席利亚齐德·本哈米表示，在全球经济增长动能不足背景下，中国推动高水平对外开放的一系列举措使跨国企业得以更好地进入中国市场，这些举措不仅有利于中国自身高质量发展，其外溢效应更将带动中国的经济伙伴实现增长。

“实施更加积极有为的宏观政策”“全方位扩大内需”“以科技创新引领新质生产力发展”……不久前召开的中央经济工作会议将中国经济高质量发展路径阐述得愈加明晰。多家外资机构近期发布2025年全球投资展望，整体对中国市场积极乐观，不少外资机构认为，中国经济正走上健康且可持续的增长路径。

展望未来，中国将持续以自身发展为世界贡献更多中国力量，以高水平对外开放与全球分享更多中国机遇，不断推动世界经济走上强劲和可持续增长之路。