

只因敬畏与热爱

记者 吴苏

翻滚,凉菜清新爽口,生蚝花甲鲜嫩多汁,干锅浓香扑鼻,纸包鱼细腻入味……每一道菜品都倾注了厨师的心血,传递着食材最本真的滋味。黄新昌凭借多年积累的烧烤经验,与周鹏共同负责烤制工作。那些精选的牛腩和羊腿肉,在热烈的炭火下渐渐渗出晶莹的油花,表面泛起诱人的焦黄色泽,撒上一把孜然、辣椒面,顿时香气四溢。入口外酥里嫩,肉汁在舌尖迸发,让人欲罢不能。而马红军则专攻麻辣烫,一锅秘制汤底翻滚着数十种香料,各种风味在汤中交融,涮入新鲜的蔬菜、豆制品和肉片,瞬间唤醒味蕾,每一口都是酣畅淋漓的享受。

杨晨作为后厨的炒菜担当,对食材与调味有着近乎执着的追求。他坚持每日挑选最新鲜的食材,配以原产地的优质香料,每一道小炒都力求突出食材的本味。酸辣牛肥肠麻辣鲜香,尝一口便叫人欲罢不能;简单的酸辣土豆丝,也能炒出爽脆与软糯的完美平衡。随着季节更迭,店里的菜单也会悄然更新。夏日炎炎时,一盘盘红艳油亮的小龙虾成为主角,蘸上特制的麻辣酱汁,鲜香与辣意在唇齿间碰撞,配上冰镇啤酒,便是夏夜最惬意的享受。

而当寒风渐起,“东关老街美食”便会推出精心研制的冬日新品。辣子鸡红火热烈,鸡肉外焦里嫩,在辣椒的包围中更显香醇;酱牛骨、酱牛排酱香浓郁,肉质酥烂入味,轻轻一抿便

发红火。

谈及经营秘诀,黄新昌的眼中闪烁着真诚的光芒:“食材永远是我们立足的根本。”他细数着那些精心挑选的原料,清晨采购的鲜嫩牛羊肉、四川汉源的大红袍花椒、广西防城港的八角、甘肃民勤的茴香和地道的秦椒……每一味调料都来自最佳产地,只为呈现最地道的风味。在菜品研发上,他们更是不遗余力,每年轮流外出学习,一道新菜从香料配比到火候掌控,往往要经过数十次试验才能登上菜单。而服务上的精益求精同样不可或缺,新顾客的偏好、老熟客的口味,他们都牢记于心,让每位踏进店门的客人都感受到家的温暖。

正是这份对美食的敬畏与热爱,让“东关老街美食”在竞争激烈的餐饮行业中屹立不倒。每当华灯初上,小店便迎来一天中最热闹的时刻。客人们围坐一桌,谈笑风生,杯盏交错间,美食不仅满足了肠胃,更串联起人与人之间最朴素的情感。陈莹穿梭于桌椅之间,笑容温婉地招呼顾客;黄新昌与周鹏在烧烤架前挥汗如雨;马红军专注地调配着麻辣烫的汤底;杨晨则在灶台前挥动炒勺,一道道佳肴随之诞生……这幅忙碌而和谐的画卷,正是小店最动人的风景。

在可预见的未来,这5位合伙人仍将在餐饮的道路上携手同行。他们计划进一步优化菜



切肉串穿

骨肉分离;武汉黑鸭煲则以十余种香料慢炖而成,鸭肉紧实,辣中带甜,香气层次丰富。这些新品无一不是几人外出学习、与同行交流的心血结晶。这个小团队始终相信,唯有不断推陈出新,才能持续满足食客们挑剔的味蕾。

在食客刘先生眼中,这家店的成功绝非偶然。“这里的牛羊肉货真价实,咀嚼间满口肉香,绝无半分虚假。”他赞叹道:“炒菜里也尝不到多余的添加剂,只有食材本身的香甜和天然香料的芬芳。每隔一段时间来,总能发现新菜品,服务贴心,价格透明,我和朋友们都把这儿当作聚餐的首选。”正如刘先生所言,“东关老街美食”的魅力,正在于其对品质的坚守和对创新的包容。许多顾客从“回头客”变为“回头客”,又带来新的朋友,如此口耳相传,生意愈

品结构,提升用餐体验,甚至考虑在保持品质的前提下开拓新的经营模式。正如黄新昌所说:“餐饮是一场没有终点的修行,我们愿以匠心守初心,让更多安康人品尝到地道的清真风味。”或许,正是这份质朴的坚持,让“东关老街美食”不仅成为味蕾的归宿,更成为城市烟火气中一抹温暖的亮色。在这里,美食不再只是果腹之物,而是连接人与人、人与城市的纽带,承载着记忆与温情,继续书写着属于它的美味故事。



牛骨煲

武汉黑鸭煲

麻辣烫

在汉滨区建民街道黄沟路南龙滨江公馆二期商铺12号,“东关老街美食”静静地伫立在街角。每当夜幕降临,那块黑底黄字的灯牌便如约亮起温暖的光晕,仿佛一位老朋友在守候着每一位食客的到来。这家面积仅80余平方米的小店,承载着5位合伙人的梦想与热忱,也凝聚着无数食客的味蕾记忆。自2019年开业以来,这里便以地道的清真菜系、亲切的家常风味,成为安康美食地图上的一块重要拼图。

走进店内,映入眼帘的是整洁有序的用餐环境。桌椅整齐排列,若逢天气晴好,门外还会摆上数张桌椅,可容纳50余人同时用餐。每天下午两点多,当城市仍沉浸在白日的慵懒中,黄新昌、陈莹夫妇与马红军、周鹏、杨晨几位合伙人已陆续到店,开启一天的忙碌。备料、配菜、熬汤、调酱……五人各司其职,默契配合,直至深夜一点多打烊。这份日复一日的坚守,源于他们对美食共同的热爱。

翻开菜谱,店内的菜品种类丰富,宛如一幅多彩的味觉画卷。步入后厨操作间,家常小炒镬气十足,特色烧烤香气四溢,麻辣烫红油

宁陕“亮闪闪”

丁天



渔湾逸谷景区

九月底,我随“多彩宁陕·文化名人金秋行”采风团,走进这片被誉为“秦岭之心”的土地。在“村光大道”总决赛现场,见证“民星”闪耀;于悠然山间,体味“采菊东篱下,悠然见南山”的闲适;步入上坝河密林,感受翠意浓荫间的游目骋怀;驻足渔湾逸谷,聆听“稻花香里说丰年”的丰收喜悦。每一处风景,皆超越期待,每一寸土地,都闪烁着“多彩宁陕”的动人光辉。

踏入宁陕,人便似跌进一片无边的绿海。空气澄澈如水,又含着草木蒸腾的湿润,深吸一口,沁入肺腑,如饮清泉。这里的绿是鲜活的,有生命的韵律。近处叶片油亮,泛着水光;远山叠翠,层峦浸染;山巅青黛与流云交织,难辨是山绿了云,还是云润了山。

长安河等5大河流如碧色丝带,蜿蜒于绿色巨毯之上,作为“南水北调”“引汉济渭”的源头活水,每一滴都清澈矜持,映照者使命与荣光。

宁陕林地面积达530万亩,森林覆盖

率96.24%,冠绝全国,不负“绿都”之名。朱鹮时而在水畔梳理漫步,见人则振翅而起,翅下那一抹胭脂红,惊艳了时光。它们与竹海中酣睡的熊猫、林间嬉戏的金丝猴、山涧漫步的羚牛,并称“宁陕四宝”,共同织就这片土地最璀璨的生态底色。

从脱贫攻坚迈向乡村振兴,宁陕将农耕文化的烟火气,从田间带向舞台。“村光大道”以文艺赋美乡村,激活文化内生动力,让农耕文明与现代生活交融共生。

舞台就搭在广场,以青山为幕,星河为灯,五谷为景。登台者皆是农民,他们洗净泥腿,便是最耀眼的“民星”。老汉歌声苍劲,孩童笑语天真,青年舞步飒爽。每一句唱词、每一个动作,都仿佛从泥土中生长出来,带着汗水的咸与稻花的香。

总决赛那夜,细雨如丝,乡亲围坐,掌声如潮。奖品是活牛、活猪、活羊,实在,也最动人。“村光大道”亮的不是技艺,是农民心底的自信,是乡村被唤醒的生命力。这光,温暖而踏实,照亮夜晚,更照亮前路。

曾以伐木为生的宁陕,在洞察山河疲惫之后毅然转身。从“砍树吃饭”到“植树致富”,伐木工变成护林员,征服者化为守护者。

他们发展林下经济,种植板栗、香菇、天麻;300余种中药材遍布山野。天麻、猪苓、香菇获国家地理标志认证,成为市场宠儿。从顺应自然到修复自然,从摒弃旧习到传承文明,宁陕建起农耕博物馆,让传统在新时代熠熠生辉。

宁陕的腾飞,根植于深厚的民生情怀。每一项工程,都不为“面子”,只为“里子”。县城里的环山栈道,白日里是景,夜晚是百姓散步聊天的去处;上坝河的步伐,既是健身步道,亦是山水画廊。这些建设的光芒,不在投资多巨,而在于照见了执政者心中的“民声秤砣”。

乡村振兴,更是实打实的作为。依托生态优势,宁陕县积极发展“菌、药、果、畜、渔”五大产业;引入“乡村振兴合伙人”唤醒沉睡资源。渔湾村的精品民宿、稻田景观皆

成典范。

务实创新,换来口碑与奖杯。宁陕5载蝉联全市考核优秀,2021年更被党中央、国务院表彰为“全国脱贫攻坚先进集体”。2024年,获评“国家级全域森林康养试点建设县”,并在海南国际文创周斩获两项大奖。2025年9月,宁陕凭借空气负氧离子浓度达国家一级标准,成为安康市首个荣获“中国天然氧吧”的县区。

宁陕的“亮闪闪”,内在生态的青绿,外在乡情的赤金,内在智慧的湛蓝,外在民生的暖黄。它不似都市霓虹刺眼,却如长夜路灯般温柔,如秋晨露珠般晶莹,如老农笑纹般醇厚、温润、实在,直抵人心。离别时回望,万山叠翠,云绕峰峦,如一幅巨幅水墨。桂香浮动,稻浪翻金,我恍然明了,宁陕的光,是一种复合的光谱。它由自然、文化、智慧与民生交织而成,恰到好处地融汇成“秦岭之心·绿都宁陕”最恒久的光辉,照亮过客的归途,也照亮这片土地更加灿烂的未来。



学员们参加技能培训

巾帼巧手烹美味

通讯员 郭丽

金秋十月,岚皋县细雨蒙蒙,却丝毫不减妇女们奔赴技能课堂的热情。在岚皋县发改局与岚皋县妇联联合主办的2025年“岚皋味道”特色小吃技能培训班上,50余名学员不仅精研浆巴馍、洋芋丝饼等传统手艺,更围绕“小而美、便携带”展开创新。一股用巧手改变生活、用美味推广家乡的创业激情,正在这片土地上涌动,点燃了妇女群体干事创业的信心与决心。

“以前蒸的杂粮馒头个头大,一个吃不完,放久了还容易变硬。”学员刘大姐手捧刚出笼的迷你杂粮馒头,满脸成就感。“现在做成拳头一半大小,黑米、荞麦、玉米三种口味拼成一盒,试卖时不少顾客一次就买好几盒!”

课堂上,学员们反复练习浆巴馍的切块大小、杂粮馒头的发酵时间,不时交流改良思路。“以前总觉得家常手艺登不了台面,现在才知道,只要找对方向,老味道也能成‘新爆款’!”学员周大姐的感慨道出了众人的心声。改良的不只是小吃,更是对自身价值的认可、对创业发展的坚定信心。

“从在家给孩子做辣子鸡,到把‘厨房味道’做成小有名气的‘地方名片’,我靠的就是‘把家常味做精、把家乡故事讲透’!”“冬枚姐炒鸡”负责人卜冬梅带着自家产品走进课堂,将创业经历娓娓道来。起初因孩子爱吃,卜冬梅试着用短视频记录美食制作过程,在个人的坚持与互联网平台的传播助力下,一步步让岚皋辣子鸡被更多人知晓。她还现场分享食材选购、口味调试的细节,比如“选岚皋本地散养土鸡,辣子要用焙过的秦椒”,让学员们真切看到“小生意”里的“大讲究”。她的故事没有华丽辞藻



浆巴馍

时逢周末,只想暂别工作的烦琐,也不愿叨扰同事,便独自去爬那座念了许久却始终未成行的大妮山。山路崎岖,寻路不易,几经辗转,终于到了半山腰那一方小小的平地。集镇静横卧于山脚,任河在下方悠悠流淌。

忆起初到紫阳县毛坝镇时,车行缓慢,人也缓步。窄长的街道被车马行人、各色货物填得满满当当。一座又一座山,重重叠叠,如围城般将这里封得严严实实,人仿佛被禁锢其中,连呼吸都似在与山争抢。那一刻,心中满是压抑与迷惘。然而时间从不欺人,亦是一味良药。与这山相处久了,竟生出一种无人能及的情义。

这山,是厚重的。这厚重,不单来自岩石与岁月的堆叠,更源于一种沁人心脾的人文积淀。“有女莫嫁陡坡,老的多病摔死的多”,一句旧谣,道尽了金竹山曾经的艰辛。数十年前,羊肠小道悬于绝壁,稍有不慎便坠入深渊,于是有了“八百壮汉凿天路”的壮举。20世纪70年代初,盘桓河群众在“农业学大寨”的号召下,硬是从六座山梁上凿出数丈高的涵洞,将九曲回环的河道改直,造就千亩良田,“百里盘桓河,千亩稻花香”自此流传。关坪山所产的茶叶,更在清光绪年间作为贡品翻山越岭抵达京城。

这山,亦是包容的。它慷慨地敞开胸怀,滋养万物,千亩茶园、香椿、花椒、土豆、野菜、大米、药材等,皆在它的怀抱中生生不息。群山从不偏私,它包容一切,容纳万物的优秀。

这山,更是刚毅的。它无时无刻不在昭示,是它,无畏无私地托举起这一方百姓的生生世世,赋予他们生存的力量。纵然前路荆棘遍布、险阻万千,它仍如父亲般矗立,容你放肆,任你成长,教你坚韧。可它的刚毅,有时也带着决绝与倔强,令人敬畏。每逢夏雨连绵、秋雨相继,它那执拗的脾性便叫人提心吊胆,生怕它稍有不悦,便任山石滚落、泥土崩塌,留下难以弥补的伤痕。山不论春秋,不顾时序,该来的脾气从不延迟,仿佛以最直接的方式回应自然对我们的试炼。这份刚毅,看似寻常,实则是我们与山相处的智慧与决心的映照。

如今,毛坝的山于我,早已换了意味,山是基石、是依托、是源泉,是你中有我,我中有你。

毛坝的山
伍鹏