



起舞山水间 逐梦大旅游

——汉滨区创建全域旅游示范区工作侧记

通讯员 余迟 汪海玉

秦岭主脊之南,巴山之北,长江最大支流汉江上游,有一处好山好水、四季宜游的全域旅游休闲好去处,它就是陕西省安康市汉滨区。

坐拥山水人文资源优势,安康市行政中心所在地政治优势,依托襄渝、阳安、西康3条铁路交汇和西康、十天、陕川、鄂渝、包茂5条高速公路连接的区位优势,为了把最美的汉滨奉献给社会以及旅游市场,近年来汉滨区党政合力、企业联动、全民参与、久久为功,大力推动全域旅游示范区创建工作,实现了区域旅游产业、发展环境、公共服务和社会文明的全面进步,全域旅游示范区创建工作在汉江之滨结出了丰硕成果。

党政合力抓创建

把全域旅游示范区创建作为彰显“山水汉滨·幸福安康”品牌定位、旅游目的地打造的重要抓手,是汉滨区各级党委、政府近年来的重要抓手和重点考核项目之一。

为此,区委、区政府先后印发了《汉滨区创建国家全域旅游示范区工作实施方案》《汉滨区创建国家全域旅游示范区重点任务清单》《汉滨区创建国家全域旅游示范区工作联席会议制度》等三项工作制度;成立了汉滨区创建国家全域旅游示范区工作领导小组及办公室,推进党政主导、工作领导、专班推进、区镇联动、全域联动的工作机制,为全域旅游示范区创建工作提供了全域保障。

全民参与推创建

汉滨区户籍总人口102.61万人,常住人口88.64万人,是安康市人口大区。由于历史文化厚重、旅游资源富集,加之市委、市政府、军分区机关设立于此,又是全市政治、经济、文化、旅游、交通信息的中心,创建全域旅游示范区必须全民参与、人人争辉。

区委、区政府紧紧围绕全域旅游、企业联动、全民参与、全域创建的工作思路,将全域旅游创建与城市形象塑造、公民素质培育、文明环境营造、旅游市场营销紧密结合,因区施策、全民动员、城景一体、城乡联动推动创建工作。

企业联动促创建

全域旅游示范区创建工作是一个关联全区各部门、各行业、各单位共同协作的系统工程,对待市行政中心所在地更是如此。在此过程中,汉滨区委、区政府大力推进“企业联动”促创建,将创建任务清单细化到旅游关联的各级各部门和各行业。

根据《汉滨区创建国家全域旅游示范区专项督查工作方案》,由区委、区政府督查小组,分别对11个乡镇(街道)、26个相关

部门开展专项督查,制定了《汉滨区创建全域旅游示范区考核办法》,围绕目标、任务、结果、效能等进行常态化全域推进。

在全区文化旅游项目筹备库,共征集文旅项目209个;策划包装了22个基础设施、集散中心、旅游服务中心等带动性项目;完成了8个重点旅游镇中103个农家乐(民宿)项目改造提升;建立旅游巡回法庭和景区联动机制,完善旅游案件联办联办,旅游投诉统一受理,扎实推进专项整治,净化全区文化旅游发展环境;积极争取旅游发展专项资金,2022年已争取中央预算补助资金3200万元、省级旅游专项补助资金130万元,发放区级财政乡村旅游专项奖补资金410万元;文旅融合大力推动“旅游+”,各行各业纷纷实施“+旅游”的意识和行动已经形成。全域旅游示范区创建工作进一步凝聚了全区各行业合力发展旅游,做实做优“秦巴风情、汉水神韵、金州美食、绿色安康”的行动。

全民参与推创建

汉滨区户籍总人口102.61万人,常住人口88.64万人,是安康市人口大区。由于历史文化厚重、旅游资源富集,加之市委、市政府、军分区机关设立于此,又是全市政治、经济、文化、旅游、交通信息的中心,创建全域旅游示范区必须全民参与、人人争辉。

区委、区政府紧紧围绕全域旅游、企业联动、全民参与、全域创建的工作思路,将全域旅游创建与城市形象塑造、公民素质培育、文明环境营造、旅游市场营销紧密结合,因区施策、全民动员、城景一体、城乡联动推动创建工作。

创建工作领导小组办公室在全区大力营造全域旅游示范区创建氛围,区委宣传部、区文广广电局大力推动全域旅游知识普及和文明旅游行为宣传,各镇(街道)与所在景区积极推动景区与周边人居环境协调发展,区委、区妇联主动开展“当好汉滨人、服务旅游者”活动宣传,区文广广电局与各方联合大力实施标准宣传和行业培训,景区、宾馆、乡村旅游点等涉旅单位努力推动规范服务,不断提高从业人员素质和服务水准,区文广广电局还把文旅市场营销与全域旅游宣传相结合,通过“安康春来早”、西城坊闹元宵、春茶开园、端午龙舟节等系列节日活动和惠民演出等,增强全民关注旅游、参与全域创建的意识。与此同时,全区文化旅游志愿者服务得到全面普及,常态化在重点景

区、星级饭店、旅游集散场所工作的志愿者服务岗,已成为汉滨区全域旅游示范创建的一道靓丽风景。

久久为功谋发展

扎实推进的全域旅游示范区创建工作,进一步夯实了汉滨区文化旅游发展基础,增强了全区旅游业发展实力,也为下一步实现文化旅游高质量发展、发挥旅游业更大的关联带动效应积蓄了力量和发展活力。

至2022年9月,汉滨区拥有瀛湖景区、双龙景区、高新秦巴文化生态旅游区国家4A级旅游景区3家,香溪洞风景区、古西城文化园等3A级景区4家,流水古镇等乡村旅游点8个,牛蹄岭战斗遗址、中原苏维埃政权旧址纪念馆等红色旅游景点4个,茨沟镇等省级旅游特色名镇4个,清泉村等省级乡村旅游示范村3个,康养产业园1个,工业旅游景区1个,区级以上现代农业园区2个,省市级研学实践教育基地5个。无论在文化旅游业规模、数量、质量和从业人数上都在安康首屈一指。除此之外,而城区周边的龙舟文化园、汉江公园、外滩公园、兴安公园等也已成为全民共享幸福生活、游客体验美丽汉滨的休闲文化名片。

全域旅游必须有良好的接待服务与公共配套设施才能有相得益彰。目前,汉滨区拥有三星级以上饭店5家(其中四星2家,三星3家),旅行社13家,农家乐280家,接待床位1.8万余张,餐位3万余个;博物馆2座,区文化馆、图书馆总馆2座、分馆27个、服务点61个、24小时阅读吧5个、百姓大舞台140余个、村史馆13个、各级非物质文化遗产160项(其中国家级非物质文化遗产1项、省级非物质文化遗产13项、市级非物质文化遗产53项);全区还拥有省级文化产业重点园区1个、省级文化产业示范基地2个、省级夜间经济示范街区1个,规模以上文化企业34家,直接旅游从业人员达到5000余人;2021年全区接待游客838.95万人,实现文化旅游综合收入49.35亿元。

共建国家全域旅游示范区,共享宜居宜业宜游新汉滨。通过全域旅游示范区的扎实创建,进一步凝聚了全区文化旅游发展合力,奠定了全区文化旅游高质量发展的坚实基础。一起向未来,汉滨区文化旅游必将谱写写出全域突破发展的新篇章,在建设秦巴汉水最佳旅游目的地的征程上创造新辉煌!



一粒粮食变为一滴酒,需经历漫长的过程。发酵、酿酒、秘藏……从龙窝街到城东枣园,一整套泸康酒传统酿造技艺接续传承,造就了泸康酒“窖香浓郁、绵甜甘冽、香味协调、尾净余长”的独特风格。

日前,我们走进陕西安康泸康酒业有限公司,探访省级非物质文化遗产——泸康酒酿造技艺,感受这71年无断代传承文化独特魅力。

佳酿飘香致匠心

一粒粮食如何转化成一滴酒,秘密都在制酒车间。

“出酒喽!”随着邹武康师傅的一声高呼,出酒口流淌出汩汩窖香浓郁的“度夏酒”。俗话说“春不捕鱼、夏不酿酒”,经历了长达120余天漫长酝酿后,沉睡了一整个夏季的“度夏头轮酒”终于迎来收获和新生。现场嘉宾们迫不及待地品尝了第一口“度夏酒”,并给出赞叹:“窖香浓郁、绵甜爽净、回味悠长。”

在泸康酒业集团酿酒车间,一个个蕴藏着酒香的窖池被再度唤醒,窖池内的精灵们,在百余天的时光历练中,默默发酵,静静生香,终于迎来属于他们的光彩时刻,新的酿酒季由此开启。

酿酒是一个“水火交融”的过程。整个过程既淬炼酒,也淬炼人。

高呼“出酒啦”邹武康,是泸康酒业集体的“名人”。他是泸康集团酿酒车间扎根一线34年的一名老师傅,在工作中总是严于律己、兢兢业业、任劳任怨,练就了过硬的酿酒工艺技能,成为行业的能工巧匠,他坚持跟班检查,对生产的每个环节和分析化验的每个参数都做详细的记录,关键工序亲自出马,经过潜心探索、精心实践和实际操作,提高了原酒产量,确保了产品优质的口感风格,为泸康不断提升泸康市场效应快速壮大夯实了基础。

邹武康练就了过硬的酿酒工艺技能,成为行业的能工巧匠,也毫无保留地将自身三十多年的酿酒工艺技能和经验传授给一批批新进员工,是车间公认的“老师傅”。由于付出先后荣获省、市、区“劳动模范”等荣誉称号。

精湛技艺酿美酒

像邹武康这样的老师傅,仅凭“眼看鼻闻手摸脚试”等感官经验,就可准确控制发酵“前缓中挺后缓落”的要求。每年发酵完成“破窖”之时,他们也只需通过眼观、鼻闻就能判断出酒醅中的酒精量、淀粉转化程度和发酵品质。

发酵完成后,需要加入粉碎高粱和清蒸小米进行装甑蒸馏。

酒行业内向来流传着一句口诀:“产香靠发酵,提香靠蒸馏”,也就是说,酒的香气、香味,是要靠蒸馏才能提炼出来,否则,发酵产生了香味成分,也会“丰产不丰收”。

开窖之后,最引人关注的还是装甑环节。所以,装甑技术的好坏,一方面决定着提香的能力,另一方面决定着产酒的多少,因此,装甑技术不但要求空气、平气要恰到好处,还要按照“轻、松、匀、薄、准、压”的操作要领,才能保证后续出酒的质量和产量。

“装甑讲究‘轻松薄匀缓’;蒸甑讲究‘缓火蒸甑、大火追尾’;摘酒通过观察‘酒花’形态去尾留中间”;摘酒酒……”谈起日日锤炼的技艺,邹武康如数家珍。

只见酿酒师傅们用手中铁钩将酒甑中铺放,每一次动作都蕴含着“轻、松、匀、薄、准、平”的绝妙技巧。这看似简单的动作,实则大有讲究,一铁钩酒甑就有十多斤,铺满一甑往往需要半小时左右的时间,作为酿酒的基础和关键环节,装甑水平的高低直接影响到出酒的多少以及酒的品质。

“压窖”一般情况下,酒厂的压窖为1~2个月,而压窖直接关系到酒的品质。为了生产出品质更加上乘的好酒,泸康酒业每年一个多月的压窖,再加上每个窖自身的90余天发酵周期,缓慢发酵时长已延长至120天左右。酒甑在

窖池中的时间越久,发酵就越充分,产生有机酸、酯类等香味物质越丰富,所酿的酒窖香更醇厚,粮香更幽雅,酒体更丰满,回味更悠久。

责任企业善创新

白酒行业有句俗话说:“三分酿,七分调。”刚酿好的原浆酒,口味比较“烈”,风味也不够协调,需经至少3年的密闭储藏后,风味才能得到改善,口感也会更加醇厚柔和。

“整个制酒过程有严谨的要求,需要每一位制酒师以匠心操作。只有温度、水分等达到严苛的标准,才能保证基酒的品质和产量。”泸康酒业董事长、姜中古如是说。

多年来,依靠一道道复杂严苛的制酒工艺、一个个匠人传承的制酒师,泸康酒的品质经久不衰。独特的泸康酒的品质密码。

从1951年龙窝街“安康酒厂”到现在的现代化的享誉安康的“粮白酒”,到现在驰名各地的“百年大”等一系列产业,70多年来,泸康牢固树立“老酒”质量为本的发展理念,坚持以质量控制为核心,成立专家工作站,组建研发团队,反复试验,不断开发新产品。从展柜上可以直观地看到,在1999年至2021年间,泸康酒业加大产品研发力度,相继开发了“泸康”“安康”“开缸”“汉水春”“清虚堂”等系列产品,产品种类包含一百余种。市场占有率强,品牌美誉度高,成为安康百姓家喻户晓的龙头企业。

滴水之辉映大泽。71年来,新厂换旧厂、新人替旧人,不变的是泸康酒业历久弥坚的初心,在叫响品牌的同时,始终将社会责任、回馈社会的初心,在企业责任付诸行动,从助力安康脱贫攻坚到推动文化教育事业,从抗击新冠肺炎疫情到乡村振兴,每个阶段都留下了它的足迹。

在泸康酒业的努力下,石梯镇花果村建立了万亩高粱地,乡亲们有了就近就业的好去处;早阳镇店子沟村有了粉条加工厂,填补了村集体经济空白;茨沟镇瓦铺村发展了瓦铺清酒,村民们有了致富新路子;汉滨区和白河县不少贫困群众及留守儿童收到爱心捐赠,疫情期间,市新冠肺炎疫情防控指挥部办公室收到10万元捐款。不仅如此,泸康酒业还10余次冠名汉江龙舟节,助力安康社会文化事业发展;注重节约社会资源,于2016年投入使用节能、高效、环保的燃气蒸汽锅炉。目前,泸康酒业系列产品稳居白酒消费市场前列,企业资产规模不断扩大,员工收入大幅增长,公司多次被评为“安康市纳税大户”,为安康经济发展作出了突出贡献。

71年光辉岁月,造就一家用年华和生命酿酒的本真企业!

「老酒」新韵分外香

看泸康酒业精工良匠如何成就「浓香佳酿」

通讯员 冯文波 宋孝波

