

一碗汉中面皮 蒸出幸福味道

本报记者 李扬

百花齐放的地域口味

在汉中，街头随处可见大大小小的面皮店，俨然已是这座千年古城的“真香地标”。

随着面皮行业的不断发展，各县区也都有自己的创新和改良。或软糯或劲道、或咸香或香辣，或热乎或温凉……无论品牌连锁、口碑老店，甚至街边小巷不起眼的无名小店，每一家都有自己不一样的味道。各家求大同存小异的做法，使得面皮的口味百花齐放，各具特色。

勉县人的一天，要从一碗鸡汤面皮开始。一张薄薄的半透明的面皮，切条装入碗中，加少许焯熟的菠菜黄豆芽做底料，加入熬制好的浓浓的鸡汤，最后浇上一勺香喷喷的芝麻辣椒油，碳水与油脂的融合让打工仔一整天能量满满。

2021年，糊糊面皮火了。与一般面皮相比虽缺少光滑柔韧的口感，但入口更软和细腻，一整张面皮不切直接放碗里，让面皮充分吸收汤汁，拌着爽口的豆芽，鲜香无比，回味无穷。

佛坪的面皮也是整张直接溜到碗里。不同的是，佛坪面皮碗里调料水多、汤烫，有时热面皮刚端上来还烫嘴，需要先晾一晾或用嘴吹一吹才能入口。他们也不用辣椒面炸制油辣子，用的是浑辣椒，这样能更好地保留住辣椒的原香。

被人津津乐道的铺镇的黑面皮，其实是大米中加入了黑米，蒸出来的面皮黑红透亮，加以灵魂佐料芝麻碎，软与脆的完美结合，不禁让人唇齿留香。

槟豆面皮同样也是汉中人心目中排得上号的美味面皮，是以米浆中加入适量比例的槟豆磨成的粉，调水和匀后蒸制而成，是传统面皮的巧妙改良，同样也展现出了汉中人对于美食的向往。

根植于市井民间的面皮，变化出不同的味道，因而有不同的拥趸。配以黄瓜丝或滚水余过的黄豆芽、土豆丝、菠菜、芹菜垫于碗底，本地人把这些配菜亲切地称为“垫子”。

不同的还有油辣子，每一家知名的汉中



在城固面皮大赛现场，参赛选手在制作面皮(资料照片)。

本报记者 汤江 摄

面皮，都有各自密不外传的油辣子制作秘籍，不但讲究配方，还讲究火候和各种调料加入顺序，面皮里面的“文章”大有学问。

飞出秦巴的特色美食

“不来汉中也能啵面皮，好吃又不贵！”走进粉丝量40万的植圆汉中米皮直播间，主播正熟练地介绍起汉中面皮、辣子油等特色产品，现场把一袋面皮拆开倒入碗中，倒入红油

辣子进行搅拌，屏幕下方的网友纷纷刷屏：

“看着好好吃啊，隔着屏幕都能闻到香味！”

“太想念家乡的味道了，必须安排一波！”

从祖传的手工制作面皮技艺到机械化量产，真空包装运往全国各地，汉城中固汉子老郑真正让乡愁伴着家乡美味“飞”起来了。

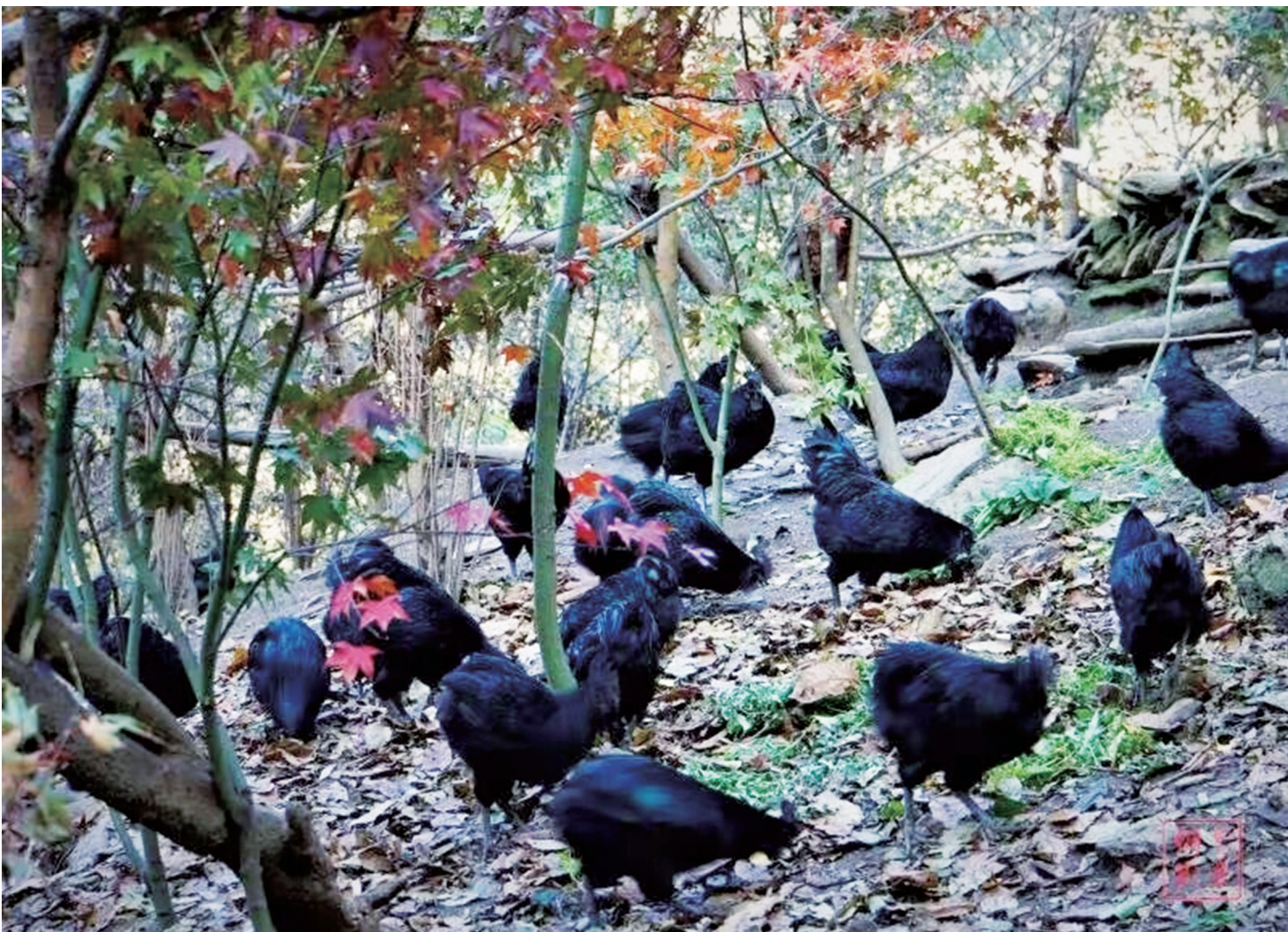
老郑名叫郑植圆，经营面皮生意已有三十余年。从儿时看家里大人蒸面皮、卖面皮到自己开店，再到如今坐拥日销10万袋真空面皮的自动化生产线，他见证了汉中面皮产业发展的巨大变化。

建立加工厂、研发半自动生产线、在平台上直播带货……七八年时间，郑植圆一直坚守着自己的想法，在保证品质和口感的基础上，做活做强面皮产业，实现技术与科技革新。目前公司已建成真空面皮生产线1条、日产7200瓶辣椒油生产线1条、日产2万袋方便水泡面皮自动化生产线1条，成为陕南最大也是唯一一家面皮现代化生产供应基地。

历经了千年的传承，又紧跟时代的发展，汉中人用一撮蒸笼、一勺米浆，解锁了经济密码，过上了蒸蒸日上的好日子。

乌鸡变凤凰 展翅拓富路

本报记者 司雷



略阳乌鸡生态养殖实景。

(资料照片)

因势利导 打造乌鸡特色产业

基于一方水土，加强地理标志保护，发展特色产业，这是略阳乌鸡的腾飞之路。

略阳乌鸡又名黑河乌骨鸡，至今已有1900多年的养殖历史。其具有乌皮、乌腿、乌

趾、乌喙、乌舌、乌冠的特征和个体大、脂肪少、肉质劲道等特点，古籍中其骨、肉、内脏、血、蛋均可入药配成多种成药和方剂，且富含18种人体需要的氨基酸和多种微量元素，是养生保健的优质食材，深受消费者青睐。

2000年左右，略阳乌鸡开始申请地理标志产品保护，以保证其特色和品牌。2008年

获得国家质检总局地理标志产品保护认证；2009年被陕西省农业厅列入《陕西省畜禽遗传资源保护名录》，是全省唯一保护的地方家禽品种；2017年通过农业部农产品地理标志认证；2022年，推出略阳乌鸡地理标志产品主形象；今年7月份，成功签订陕西省首单地理标志“略阳乌鸡”被侵权损失保险……

对地标的保护升级，让略阳乌鸡的产业价值“水涨船高”。立足乌鸡种源优势独特、历史文化悠久、市场前景好等优势，在各级部门的共同努力下，略阳乌鸡产业蓬勃发展。2022年，全县养殖略阳乌鸡295.3万只，出栏191万只，实现全产业链产值11亿元。

据了解，全县已初步建成乌鸡种源繁育中心1个、发展适度规模生态养殖示范场户165个，建成屠宰加工生产线3条，开发了冷鲜鸡、乌鸡蛋、乌鸡变蛋、乌鸡酱、乌鸡汤、鸡精鸡汁等产品，成立了“略阳乌鸡”产业发展研究院，在略阳县城及汉中市区开办乌鸡食府3家，乌鸡产品销售往西安、成都、重庆、深圳等地。

还利于民 带动百姓增收致富

盛夏时节，位于秦岭南麓的略阳县，一幢幢鸡舍掩映在青山绿树间，现代化的养殖场、育种场、屠宰加工厂在山岭丘陵间崛起，蔚为壮观。

陕西同辉农业发展有限公司坐落于黑河镇，是最早发展乌鸡产业的龙头企业之一。该公司负责人李万基是黑河镇王家庄村人，有着14年的养殖经验，从刚开始养殖几千羽乌鸡，发展到现在年出栏乌鸡达5万羽，合作农户近100户，销售额在3000万以上。他在自己致富的同时，还带动了周边村民发展乌鸡产业，成为远近闻名的致富能人、村里的致富带头人。

谈起乌鸡养殖，李万基笑着说：“略阳乌鸡是我们黑河镇的特产家禽，我的初心就是回乡带动乡亲们发展乌鸡产业，让大家增收，过上小康生活。”

通过发展乌鸡产业造福乡梓、惠及乡邻是大多数企业家的共识。

陕西秦脉农业发展有限公司主要经营略阳乌鸡繁育、生态养殖、食品开发、餐饮连锁，是略阳乌鸡行业中的标杆企业。总经理郑小翠在许多村民眼里是一位有情怀的女企业家。多年来，她免费为符合养殖标准的农户提供乌鸡苗，提供技术指导，让老百姓通过发展产业增加收入。

“鸡苗在我们公司养殖2个月，我们会交给农户在家散养5个月，待乌鸡出栏时，再以高于市场价20%的价格回收，让农户真正有利可图。”郑小翠表示，未来，乌鸡养殖规模要提高到20万只以上，带动更多群众增收致富。

产业发展，群众增收是关键。略阳县始终坚持把“增加群众收入”作为发展乌鸡产业的出发点和落脚点，采取“公司+合作社+农户”精准帮扶模式，依靠资金入股、托管托养等方式，提供产供销一条龙服务，带动全县13个镇(街道)、7200余户农户，户均增收3000多元。

数字赋能 产业发展前景广阔

当前，略阳县正在大力推广数字乡村，以物联网、云计算、人工智能等技术为支撑，发展乡村特色产业是大势所趋。

“我们的生态鸡长在高海拔无污染环境中，以野生虫草为食，山泉水为饮，7个月山林放养……现在通过数字化监控、养殖，真的太方便了。”8月8日，在仙台坝镇仙台坝村黑咯咯乌鸡养殖农民专业合作社的养殖场，负责人翟必兴热情地介绍着自己的乌鸡事业。

“我赶上了一个特别好的时代，数字乡村的未来充满机遇，略阳乌鸡数智化建设正当时。”多年来，翟必兴主动求新求变，积极引进新技术、新理念，加强基地数字化建设，先后在养殖场安装了54套物联网监测设备、3台云服务器、1台场终端计算机，通过对乌鸡生长环境进行AI智能感知与识别，不仅提高了养殖效益、保障了产品质量，同时推动了略阳乌鸡产业绿色发展。

数字化时代，电商直播也为企业发展提供了新门路。参加完略阳县第二期乡村振兴电商人才培训班后，陕西同辉农业发展有限公司的销售经理左鹏开始尝试在抖音上直播带货。由于乌鸡养殖场景真实、产品性价比高等优势，他逐渐在直播间树立了良好的口碑，每场直播观众有1000多人，最多时候能有10万至20万的销售额。

乘着“数字化”东风振翅高飞，小乌鸡变身“金凤凰”收获大好前景。“希望能做好供应商，加大短视频投入力度，扩大直播团队，擦亮略阳乌鸡的金字招牌，让产业做大做强。”对于未来，左鹏满怀信心地说道。