

# 石泉富硒蚕桑宴

■ 胡树勇

安康市石泉县李齐涛充分挖掘本土特色食材，研制并推出了富硒蚕桑宴，赢得了各界的充分赞誉。桑蚕系列原材料的药用和食用价值，迎合了现代人求新求异、药食同源的餐饮理念。富硒蚕桑宴所包含的十凉、八热、二汤、二小吃不仅烹饪手法别出心裁，且菜名优美、意味深长。石泉县餐饮业的这次创举，为陕菜发展提供了鲜活的思路。

古时，从长安出发，沿秦岭的子午道向南，当走出秦岭大山，进入汉江沿岸的第一站，就看到一片起伏的桑园，这里就是延续了几千年养蚕历史的石泉县。

1984年底，在石泉县养蚕重镇、子午道的南出口池河镇，一位在池河岸边淘金的农民谭福全淘出了一枚鎏金铜蚕，这就是后来闻名世界的汉代鎏金铜蚕，它寓示着这片土地上悠久的养蚕历史。居住在陕南秦巴山区的山民，因为地理条件恶劣，生产粮食非常艰难，故而长期以来都是在自给自足的生命线上苦斗，但经久历练，浪里淘金，在饮食生活中筛选出了一系列靠山吃山、靠水吃水的饮食系列物品。比如，在蚕桑产品中，他们很早就选用烘干后的蚕蛹作为食品材料。

## 富硒蚕桑宴的研发

在石泉县餐饮美食行业当中，涌现出一位开发出“富硒蚕桑宴”的大厨李齐涛，其养生蚕桑全席宴名声鹊起。李齐涛出生在石泉县曾溪镇山里，是地地道道的农民出身，因家境贫寒，1997年，年仅16岁的他辍学外出打工，开始在西安学习厨艺。因天资聪颖，不到一年时间，他就熟练掌握了烹、炸、煎、炒等厨师基本功。学成后先

后到西安、天津、北京等大城市饭店做厨师，但他心中一直抱有开创自己的事业、开自己的餐馆的理想。终于在2009年，他回到家乡石泉，创办了自己的餐馆。

经过几年辛苦努力，他收获了自己的第一桶金，又在石泉县秦巴风情园购置了更大的场所，拓展建立了自己的新餐馆。看着石泉旅游蓬勃发展的趋势，结合石泉打出“鎏金铜蚕、丝路之源”的气度，他琢磨如何将陕南菜系和本地蚕桑产品相结合，制作独具特色的蚕桑宴席。说干就干，他联系石泉餐饮业的朋友组成团队，和自己

