

卷代表石泉十美之一的燕翔洞府梦幻之美；以桑叶凉粉代表石泉十美的石上清泉神韵之美；以笔架蚕蛹串串代表石泉十美之一的千年古城人文之美。这既是美景和美食的融合，也代表着石泉人实心实意的待客之道。

八道蚕桑热菜以蚕宝宝成长历程而命名，取名为：蚕乡桑海、子孙富贵、茁壮成长、金蚕吐丝、金蚕闭关、金蚕献宝、鞠躬尽瘁、破茧成蝶。比如以一片片桑叶炸制酥脆，但还保持鲜绿的色泽，桑叶上是鱼籽，这盘桑叶鱼籽的热菜名叫子孙富贵；比如桑叶丝配大虾，取名金蚕吐丝；又如用金色土豆丝垫底，上面是油炸蚕蛾，取名破茧成蝶。总之，用一道道菜品来展示“春蚕到死丝方尽”的无私奉献精神。

养生靓汤两道，分别是：桑根老鸭汤，汤色清正，油而不腻；珍菌煮桑芽汤，红绿相间，汤色清雅。

小吃两道，分别是桑叶酥饼和桑葚浆粑馍。桑叶酥饼形状如一片桑叶，桑葚浆粑馍采用本地传统手艺，用桑叶包裹经发酵的玉米浆，酸甜可口，利于消化。

全席其它材料包括深山黑猪肉，秦巴山土鸡、香菇、蘑菇、菌子、桑叶茶等山珍，真是“一桌蚕桑宴，满满思乡味”。

有诗赞曰：“桑蚕多至味，巧手做佳肴。举箸春风啖，盈杯挚友交。眼中关秀色，口里表吴庖。八热凉盘十，珍馐共一包。”

艰辛的付出，带来了丰硕的收获。2019年五月，富硒蚕桑宴在“2019中国菜艺术节暨陕菜国际美食文化节”上一炮而红，被授予“中国名宴”的称号，李齐涛的食为天餐饮有限公司也被中国烹饪协会授予了中国菜陕菜城市主题名宴代表品牌企业。李齐涛和他的团队被各大媒体争相报道，李齐涛本人也获得安康市“金州工匠”荣誉称号。

富硒蚕桑宴的成功经验

反思富硒蚕桑宴开发成功的价值，有以下几



点思考：

一是开拓了陕南地方菜的发展空间，这种开拓不仅仅是一两道菜的创新，而是以一整桌宴席的形式呈现在人们眼前，满足了人们对新美食的需求，这在陕南饮食发展中当属创新之举。

二是立足本地资源，挖掘本地食材，敢于创新，善于制作。蚕桑系列材料，原本是为缫丝业提供蚕茧产品资源，而后加工为丝绸服装产品等工商业目的。现存于陕西历史博物馆的“鎏金铜蚕”，在2017年5月“一带一路”国际合作高峰论坛一举出名后，石泉县餐饮业人士抓住这个千载难逢的机遇，策划、设计、组合而后付诸实践于厨房制作，经过不断摸索，不断总结，不断提升，不断品食，最后总结出基本定型的富硒蚕桑宴菜谱，是一次陕南饮食业创新的成功范例。

三是把餐饮业发展与旅游业结合，是未来餐饮业发展的重要路径。餐饮业发展离不开市场，没有市场，就没有完善发展的餐饮业，所以餐饮业一定要坚定不移地走市场发展的道路。📌

作者简介

胡树勇 中共石泉县委宣传部干部