

“土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

垣曲六宝



猴头菇



▼黑木耳



▲羊肚菌

“地上三宝”：原始森林猴头菇、望仙峡谷黑木耳、帝舜故里羊肚菌；“水里三宝”：黄河大鲤鱼、库区小银鱼、历山娃娃鱼。近年来，依托本地特色资源，垣曲县重点打造这“六宝”，并通过烹饪大赛、产品展销等多渠道，不断提高“六宝”的市场影响力，辐射带动地域特色农产品产业链做大做强，助力构建农旅融合发展、产业引领振兴新格局。

【原始森林猴头菇】

垣曲县境内拥有大片的原始森林，这些林木孕育出了多样的山珍美味。其中，就包括一种珍贵的食材——猴头菇。

猴头菇，新鲜时为白色，风干后变为淡褐色，其做成菜肴后肉嫩味香、鲜美可口。据介绍，它也是传统的中药材，有滋补健身、助消化、利五脏等作用。

猴头菇进入人类食谱由来已久，较早之前，由于野生的稀少，彼时只有少数人才吃得到。而今，它已进入寻常百姓家。

大自然的馈赠，带给人的不仅是温饱，还有享受美味的快乐和幸福。

【望仙峡谷黑木耳】

垣曲望仙大峡谷有着充沛的负氧离子和纯净的山泉飞瀑，更有“尧王访贤”的美丽传说，在“仙山神水”的滋养下，万物被赋予灵气，也孕育出朵朵“黑色瑰宝”——黑木耳。

望仙，日照时间长，昼夜温差大，这里有着远近闻名的黑木耳生产基地。此地的人们仍坚持原木栽培方法，整个过程不使用肥料、农药和添加剂等，守护着黑木耳的本真品质。黑木耳靠汲取树木的营养，沐浴阳光雨露，自然生长而成，细滑、肉薄、有弹性。

黑木耳味道鲜美，可素可荤。其味甘性平，可活血，益气强身，并能疏通

肠胃等。

传统的栽培方法、独特的自然环境、适宜的空气湿度和昼夜温差等，使得这里的黑木耳口感润滑，营养丰富。

【帝舜故里羊肚菌】

羊肚菌又称羊肚菜、羊蘑，其结构既像蜂巢，又像羊肚，因而得名。

羊肚菌属低温性真菌，食药兼用，其香味独特，富含多种人体需要的氨基酸和有机锗，有“素中之荤”的美称。

其生长时对土壤、气候、温度等条件要求较高。来自帝舜故里的羊肚菌从野生到人工种植，历经冬春的洗礼，带着大山深处的芳香，让人回味无穷。

“民养菌，菌富民。”眼下，人工种植的羊肚菌正蓄势生长。待到3月底，新鲜的羊肚菌将上市销售。

【黄河大鲤鱼】

黄河小浪底库区在垣曲古城形成了60多平方公里的广阔水域，这为鱼类提供了稳定的生长环境和丰富的营养物质。

金鳞赤尾，体型修长……与其他地方的鲤鱼相比，垣曲黄河大鲤鱼肉质肥厚，营养全面，是家庭聚会、宴席活动上不可或缺的美味佳肴。

“岂其食鱼，必河之鲤。”黄河大鲤鱼，它是写进人们味觉基因的文化印记，更是餐桌上必不可少的人间烟火。

据悉，该县黄河大鲤鱼年产量10多万斤，畅销全国。

【库区小银鱼】

同样出自小浪底库区，小银鱼也是代表性鱼类。

银鱼又称冰鱼、玻璃鱼，小而剔透、色泽如银，富含钙质，是高蛋白、低脂肪的鱼类动物，有“鱼中软白金”“鱼参”之称。

《本草纲目》这样形容银鱼，“食之甚美，味甘无毒，可做‘羹食’，宽中健胃，补肺清金，滋阴火，补虚劳”。有诗赞曰：“庭前供白小，天然三寸长。”

银鱼，无骨无肠、无鳞无刺，干制后营养价值更高。银鱼可干炸，亦可煲汤，都是人间至味。

每年3月至6月是捕捞小银鱼的黄金时节。每到这时，古城的人们就会忙碌起来。那成堆成堆的银鱼，带给人们的是源源不断的憧憬与希望。

【历山娃娃鱼】

娃娃鱼，学名大鲵，两栖动物，因鸣似小孩啼哭而得名。垣曲历山是我国野生娃娃鱼自然生存繁育的好地方，这里奇峰林立、流水潺潺及特有的气候、水温，适合娃娃

鱼的生长繁育。

为保护这一珍稀物种，垣曲建立了娃娃鱼繁育基地，对野生大鲵进行驯养、保护，并打造了仿生态繁育池，对娃娃鱼进行人工繁育。目前，该基地已人工繁育出娃娃鱼“子三代”，可食用和市场流通。对于这些人工繁育的生灵来说，阴暗低温的环境、鲜活的鱼虾、纯净的山泉水等缺一不可。

娃娃鱼，肉质鲜嫩，营养价值高，富含蛋白质、不饱和脂肪酸、金属硫蛋白、胶原蛋白、硒等，具有滋阴补肾、增强体质、补血行气等功效。人工养殖的娃娃鱼，使得这一水中“活人参”名正言顺地走出大山，既提高了人们的收入，又满足了消费者的需求。

垣曲县农业农村局副局长负责人表示，要通过各种活动，不断提升“垣曲六宝”知名度，让历山原始森林的山珍和黄河库区的“海味”呈现在更多消费者面前，切实把生态优势转变为经济优势、产品优势和竞争优势，从而带动一片产业、活跃一方经济、富裕一地百姓，为建设生态美、产业兴、实力强的“美丽山城、幸福垣曲”打造新引擎、作出新贡献。

记者 景斌



▲黄河大鲤鱼



▲历山娃娃鱼



▲库区小银鱼

本版摄影

记者 张国平 景斌