

舌尖上的家乡味，石泉搥辣子

产品名称	舌尖上的家乡味，石泉搥辣子
公司名称	杨凌长泽农业科技有限公司
价格	10.00/瓶
规格参数	
公司地址	陕西省杨凌示范区凤凰路中段杨陵区商务局办公楼5层
联系电话	13572876015

产品详情

有一首民谣流传甚广：“八百里秦川尘土飞扬，三千万老陕怒吼秦腔，一碗面条喜气洋洋，没有辣子嘟嘟囔囔。”这些都生动地说明了辣子与陕西人的密不可分，也说明陕西人对辣椒的喜爱和对辣子文化的传承与光大。只不过不同地域的陕西人对辣椒的喜爱又有区别：许多人都知道，“油泼辣子一道菜”是关中八大怪中的一怪，也是关中饮食文化的一大特色，而陕南人却独爱“搥辣子”。

搥辣子是一种具有地方风味特色的辣椒酱，广泛流传于陕西省南部地区，尤其以安康石泉县云雾山鬼谷岭一带最为出名。搥辣子是当地方言，形象的表明了这种辣椒酱的制作方法，是将辣椒及生姜、大蒜等原料放在石臼(石窝)里，用石杵捣碎(即“搥”)而成。

相传，搥辣子是由鬼谷子发明。陕西南部土地肥沃，石泉有仙人居住的名山。旷世奇才鬼谷子，曾隐居石泉县云雾山鬼谷岭(地名也当来源于此)中编著书籍教授众徒。隐姓埋名，自耕鬼谷田，早晨鸡鸣时在此田种下蔬菜十几株，日落时分蔬菜已成熟。吃的辣椒是席上珍品。后因收授徒弟众多，辣椒不够吃。鬼谷先生就选择石窝成臼，用条石成杵，制作出最早的搥辣子辣椒酱，然后分给每个学生，一天只能分到一汤匙而已。众学徒都觉得味道

鲜美，吃后能通肠胃，益力气，聪耳目，牙齿脱落者重生，明事理，延年益寿。苏秦、张仪、庞涓、孙臆等人下山后一直将这道美食做好带在身边，每逢征战胜利庆功之时，便将辣椒酱拿出来犒赏三军，士

气高涨，屡战屡胜。此后，搵辣子辣椒酱的吃法在秦、蜀、楚等地推行开来，并流传至今。

搵辣子是食中一绝，老陕人家中的必备调料。搵辣子的吃法多样，拌面，拌饭，蘸火锅，蒸鱼头，夹馍，凉拌菜，都是不错的选择，其中以夹馍最为常见。相传朱元璋尚未登基称帝之前，曾流落安康一带。在汉江边上有一女子做的一手好菜，用辣椒夹馍招待他。后来朱元璋当了皇帝，便派人寻得此女子进宫封为贵妃，自此陕南辣子夹馍被封为宫廷佐餐食料，辣椒夹馍的吃法也因此民间流传至今。

中国十大长寿之乡，均是富硒地区。陕西安康地区是中国最大天然有机富硒带。陕南石泉为长江上游水源地，气候适宜，水质纯净、泥土含硒量丰富，所产的辣椒辣感适中，香中带甜，富含矿物质和维生素，是现代居家旅行、饮食养生的必备保健食品。

鬼谷子搵辣子产于秦巴深处，含硒元素矿物质维生素C，延续了几千年秦岭山区的饮食文化，采用传统手工艺，运用科学的原理，特殊的配方秘制而成。正宗石窝搵辣子主要原料为高山种植的朝天椒，配上本地土生姜大蒜，根据传统工艺秘制而成，是地地道道的农家工艺，无任何食品添加剂，自然纯正鲜，鲜的馋涎，香的可口，辣的开心，自然纯正，口感极佳，营养丰富。含有丰富的维生素及富硒物质，经常食用可预防感冒、癌症、开胃，增长食欲，增强体质。

在线购买请点击微店链接<http://weidian.com/?userid=432211361>

或通过扫描或识别下方二维码，登录我的微店“御品坊”美食特产馆直接购买。有问题随时通过在线客服(微信号：hzmstcf88或QiuShuiYiRen1986)，咨询沟通。