

郧阳特色美食 你尝过多少?

三合汤

说起郧阳美食,首屈一指的应当就是郧阳三合汤。三合汤在郧阳已经有四百多年历史,主要配料有红薯粉条、饺子、卤牛肉片,因此叫“三合”。寒冷的季节,吃一碗热热的三合汤,红红的辣油,爽口的粉条,圆滚滚的饺子,浓香扑鼻的牛肉,喝一口独特的高汤,令人回味无穷。

酸浆面

酸浆面是郧阳区的一种风味小吃,深受当地人喜欢。它的主要原料是杂面条(用百分之三十的豌豆面加入百分之七十的小麦面擀制的面条),需要口味纯正的酸汤、酸菜,加上绿豆芽,再配上葱花、香菜和芝麻芽儿(炒香的芝麻捣碎),工艺并不复杂,却不油不腻,酸香无比。夏天食用可以消暑开胃,冬天食用可以开胃祛寒。

郧阳红薯粉

郧阳的土地多为黄土和沙土混合,产出的红薯个大皮厚,淀粉含量高,口味独特。干的郧阳红薯粉条状如龙须,色如琥珀,经热水泡过后晶莹剔透,柔韧绵长。不管煮多长时间,也不黏连,可下火锅,也可炒着吃,口感甚佳。

郧阳火面蒸肉

郧阳火面蒸肉,以郧阳和襄阳地区的风味为基础,吸收鄂豫陕渝四省风味,形成自己独特的味道,特点是以猪、牛、羊肉为主要原料,加以特产山珍和野味,制作方法以生炸、清蒸居多。

美食一直都是旅行中必不可少的内容,在闲暇之余,带上家人到郧阳区转转,欣赏美丽江景,再品尝当地美食,好不惬意。提到郧阳的美食,脑海里总能浮现出三合汤、酸浆面。独具特色的两大招牌美食不仅是郧阳人的乡愁记忆,也是来郧阳的游客青睐的美食。除了这些,你还知道哪些郧阳特色美食呢?记者为您精心搜集郧阳特色美食,周末约上家人或朋友来郧阳边吃边玩吧!

■文/见习记者 熊宛露
制图/翁一丹

芝麻烤饼

郧阳的芝麻烤饼,用发面制作,圆圆的模样很吸引人,面里拌有盐和葱花,面上抹了香油,再撒点黑芝麻,放在炉内火烤,外焦里软,满口溢香。

郧阳黄酒

郧阳黄酒呈金黄色,不像房县黄酒“白马尿”那样色淡味甜,也不像绍兴黄酒那样色厚味重,酒上略微飘点米花,有的入口平淡,有的醇香,好酒量的汉子也喝三碗也会醉的。

大柳苞谷糝

大柳苞谷糝采用大柳高寒山区优质玉米为原料,自然干燥后,用传统工艺精制而成,保留大柳玉米“香甜味美、清淡可口”的原始风味,颇具地方特色。



蛤蟆咕嘟

蛤蟆咕嘟是一种郧阳地方小吃。以玉米面淀粉为主料,方法简单,美味可口。在郧阳方言中,蛤蟆咕嘟是指蝌蚪,由于这种面食做出来就像水里的蝌蚪,所以就叫它蛤蟆咕嘟。也有人形象地称之为蝌蚪面,是老少皆宜的消暑佳品。

