2020年12月1日 星期二
责任编辑:张海 编辑:李雅丽
十堰晚报

色香味美
茅箭特色美食等你品尝

茅箭区环境优美,森林覆盖率达87%以上,水系、岛屿众多,生态环境得天独厚。这里既有车城的繁华景象,也有南部山区的自然静谧。周末和假期,越来越多的市民喜欢到茅箭走一走,赏美景、品美食、住民宿……记者为大家搜集了一批茅箭特色菜肴,休息时间不妨约上家人或朋友来十堰的“后花园”边吃边玩吧!

■文/见习记者 熊宛露
制图/翁一丹

大川嫂子豆腐宴

大川镇制作豆腐的历史久远,当地农户利用自产的黄豆、红豆、黑豆、绿豆等磨制五彩豆腐,以农家手法精心烹制大川嫂子豆腐宴。

豆腐宴由一个主锅、三个辅锅、三个小碗、六个凉菜组成,以素为主,荤素搭配,油而不腻,成为大川人待客的招牌宴席。

茅塔合碗席

合碗席是茅塔乡东沟村百姓举办的一种非常隆重的喜宴,也是招待贵客的一种表现形式,已流传数百年。合碗席由4道凉菜、8道蒸菜、2道热菜和1道汤组成。每道菜都有讲究,背后都有寓意。

小川师傅素斋宴

选用本地食材制作的泰山观道家素斋宴,采用了道医的养生理念,是素斋宴中的精品。“天地乾坤”“步步高升”“福寿无疆”“金玉满堂”“养生三宝”……仅听这些菜名,就令人对其蕴含的文化赞叹不已。

鱼羊一锅鲜

冬天来到心湖民宿,除了体验惬意的民宿生活外,来这里品尝特色的鱼羊一锅鲜也是一大乐事。鱼羊一锅鲜采用的蔬菜、鱼肉和羊肉都来自心湖农场,健康营养。新鲜打捞上来的鱼经过师傅的烹饪,端上心湖鱼乐轩土灶台,小火熬出来的鲜鱼汤鲜香味美,鱼肉细嫩,营养适口,老少皆宜。

香菇

香菇,又名花菇、香菌等,在民间素有“山珍”之称。其味道鲜美,营养丰富,含有丰富的食物纤维,经常食用能降低血液中的胆固醇,防止动脉粥样硬化,对防治脑溢血、心脏病、肥胖症和糖尿病都有效。

茅箭区大川镇、王家村、廖家村都种植有香菇大棚,这里的香菇长势较好,新鲜可口,特别适合冬季煲汤食用。

赛武当土蜂蜜

赛武当土蜂蜜产于茅箭南部山区,这里风光秀丽,植被丰富,处处花香。农业合作社在天然坡地,采用传统方法养殖土蜜蜂,然后由这些蜜蜂采集多种山间花蜜,制作土蜂蜜。

赛武当黄酒

云龙谷迎风倒系列黄酒产自赛武当营子村。村民选用上好的糯米、优质小麦,取本地山泉水,坚持原浆灌装,自然发酵,出产的黄酒口感甘醇绵长。

藿香烤鱼

鱼肉被烤得外焦里嫩,淋上汤汁,再撒上一层细细的藿香叶,揭盖瞬间就能闻到一股清香。藿香又名鱼香子,一种芳香草本植物,有出奇的芳香。鱼肉饱满,吃在嘴里鲜辣十足,加上这淡淡的藿香味,让人食欲大开。

鸡汤豆腐水饺

大川镇的手工豆腐是这里的一大特色。将新鲜磨制的豆腐,倒入用大川散养的土鸡熬制的汤中,最后加入水饺煮熟。就着鸡汤和水饺一起食用,鸡汤的鲜美和嫩嫩的豆腐鲜香交融在一起,美味十足。