

十堰这些『地标美食』不可错过

寒冷季来临
美食暖人心



汉服美女品地道房县黄酒。(资料图片)

房县黄酒

一杯黄酒,思绪万千;一抹乡愁,萦绕心头。一壶温热的房县黄酒,是冬日里最温暖的所在。小酌一口,任股股暖流淌过牙齿,从喉头暖到胸口,接着奔向四肢,热了双脚,红了脸颊。寒冬之时,在十堰寻一处避风小馆,温一壶黄酒,点上几碟下酒菜,惬意地享受时光,更是妙哉。

竹溪蒸盆

竹溪蒸盆是竹溪民间美食文化的创新,它以独特的烹调方式将各种原料集于一盆,使它们在色香味上达到高度融合,数百年来经久不衰。五颜六色的食材烩于一盆,其主料辅料及配料,多达20余种,将此盆上至餐桌上,腊香醇浓诱人,汤厚绵长,入口柔滑,回味无穷。冬天和家人一起围坐在餐桌前,品尝热气腾腾的蛋饺,在欢声笑语中感受冬日的美好。

郧阳三合汤

三合汤是源自郧阳的一道传统名小吃,配料有红薯粉条、饺子、卤牛肉片,因此叫“三合”。红薯粉晶莹剔透,入口顺滑有嚼劲,玲珑精致的饺子刚好一口一个。卤牛肉起到丰富口感的作用,红薯粉里夹杂着几片卤牛肉,让满足感大幅提升,吃完之后整个人都暖和了起来。

郧阳酸浆面

在郧阳,随便寻一处早餐摊点,便能看到酸浆面的身影。郧阳地区有“宁可一日无肉,不可一日缺酸”的说法。酸浆面酸鲜可口,具有增强食欲、健脾胃、助消化、驱风寒的作用,很适合高寒山区、湿气较重地区的人们食用,冬天食用能驱寒气。

张湾黄龙鱼头

张湾黄龙鱼头又称憨鱼头,最早现于黄龙大坝。因堵河内盛产胖头鲢鱼,人们便用鲢鱼头配野山椒做成了剁椒鱼头。黄龙鱼头巧妙地将鱼的“鲜”和辣椒的“辣”融在一起,经蒸制后将鲜香锁在鱼肉里,看起来色泽鲜亮,吃起来鲜香爽辣。寒冷季节来到黄龙,品尝地道的黄龙鱼头,夹一块入口即化的鱼肉,香味溢满整个口腔,再来一碗裹着汤汁的面,只觉得冬天的美好也不过如此。

茅箭鱼羊一锅鲜

冬天来到心湖民宿,除了体验惬意的民宿生活外,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精心烹饪,端上心湖鱼乐轩土灶台,小火熬出来的鱼汤鲜香味美,鱼肉细嫩,营养可口,老少皆宜。

郧西马头羊汤

一只雪白的羊,却没有羊角,还长着一张“马脸”,它就是马头羊。每到秋冬季节,络绎不绝的食客便奔向郧西县,品尝这里独特的马头羊肉汤。这里的马头羊吃的是百种草,喝的是山泉水,肉质细嫩,脂肪分布均匀,膻味小,营养丰富,滋补性强,是名副其实的山珍。冬天围坐在炭火熊熊的火炉前,挂上吊罐,炖一锅羊肉汤,蘸一蘸作料,入口不腥不膻,鲜嫩可口,顿时浑身温暖。

竹山柳林腊肉

大雪腌肉,小雪腌菜,民间有“冬腊风腌,蓄以御冬”的习俗。在竹山县柳林乡,几乎家家户户都有自制腊肉的习俗。柳林腊肉的制作方法其实很简单:将新鲜的猪肉用盐腌制4至5天后,选用松枝、桂枝、香椿枝等来熏肉。待肉块的颜色变成黄里透红,就将其悬挂起来。腊肉有很多种烹饪方法,炒、焖、蒸、炸、炖均可。其中,用腊猪蹄炖汤最为出名,喝一口汤,醇厚绵长;夹一块肉,肥的不腻,瘦的喷香。若再来上一碗“面面几干饭”,更令人叫绝。

丹江口清蒸翘嘴鲈



清蒸翘嘴鲈。吴飞/摄

“白鱼如切玉,朱橘不论钱。”唐代大诗人杜甫在《峡隘》一诗中曾这样形容湖北的美味。其中“白鱼”就是翘嘴鲈的俗称。而在湖北,丹江口翘嘴鲈最负盛名,肉白而细嫩,味美而不腥,素有“长江上等名贵鱼”的美誉。翘嘴鲈鱼做法多种,尤以清蒸为佳。鱼肉色白如玉,鱼味鲜香,只有长江中下游水系才能生长这等尤物。虽毛刺多,不能使人大快朵颐,却能让人食之有味,慢慢挑刺,细细吃肉,享受一种慢下来的好时光,不亦乐乎!

“冬日到来,气温骤降,低温的日子里,反而有了更旺盛的食欲,正应了那句“唯有美食暖人心”。十堰的冬季美味,一定是这寒冷的烟火人间里浓墨重彩的一笔。冬日十堰人的花样美食,一定能满足你挑剔的味蕾。

■文/记者 熊宛露