



高铁来了 黔张常铁路出行指南

编者按：

黔张常铁路的开通，铁路两头连接重庆和常德两地，沿线风景如画，5A级、4A级风景区不胜枚举，美景遍地之余，美食同样不容忽略。重庆的火锅和黔江鸡杂，湘西的腊肉和团馓，常德的擂茶还有麻辣肉 每一站都是吃货的天堂。

高铁开通，沿线美食不能错过！

黔江：

■重庆火锅

重庆火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅，是中国的传统饮食方式。其原料主要是牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等。2016年5月重庆火锅已经被选为重庆十大文化符号之首，现在重庆火锅在全国各地都有知名的连锁店，吃重庆火锅已经成为了一种时尚和人们对生活的一种享受。



■黔江鸡杂

黔江鸡杂是黔江煨锅系列的代表菜，运用土家烹饪方式，用鸡肠、鸡肝、鸡心等鸡内脏为原料，并把鸡肉切成薄片，辅以土豆块、尖头泡椒、鲜葱等烹制而成，口味麻辣兼备，色鲜味美，醇香可口。外地人来到黔江，首先必尝的菜品就是黔江鸡杂，天龙鹏琳鸡杂、长明鸡杂、国庆鸡杂、祥哥鸡杂等以经营鸡杂为主的食店已经成为黔江对外的招牌店。



恩施：

■凤头姜

凤头姜，因其形似凤头而得名，主产湖北省恩施土家族苗族自治州来凤县，品质优良、风味独特，鲜子姜无筋脆嫩、富硒多汁、辛辣适中、美味可口。远销东南亚市场。



■柏杨豆干

柏杨豆干是湖北省恩施土家族苗族自治州的一种地方特色菜肴，因产于利川市柏杨坝镇柏杨村而得名。2011年1月16日，恩施土家族苗族自治州人民政府将柏杨豆干工艺列为第三批非物质文化遗产保护名录，对柏杨豆干传统手工艺进行保护。



龙山：

■湘西腊肉

湘西腊肉是湘西的一道美食，其具体做法是把新鲜的猪肉切成长块，每块3至5斤重。把食盐在锅中炒热，加拌适量的花椒粉。一块一块的用盐抹，然后一起腌在木桶里。过了一个把星期，就把肉从桶里取出，挂在火塘上面任其烟熏火烤。



■龙山百合

龙山百合，可食用或药用，具有滋阴清热、润肺止咳、清心安神等作用，其形态卷曲、颜白如玉、味微苦、营养价值高。



张家界：

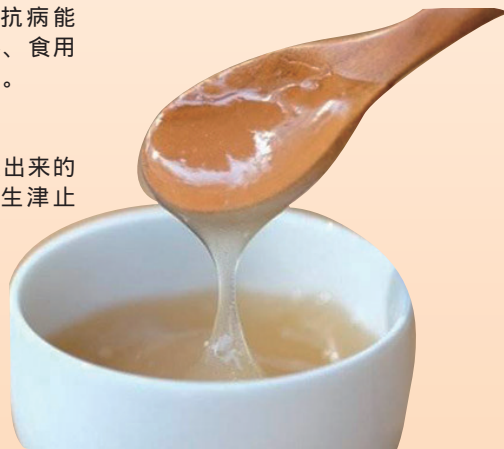
■大鲵

大鲵，也就是我们常说的娃娃鱼，是中国特产的一种珍贵野生动物。张家界是中国大鲵之乡，娃娃鱼的品质及养殖量都在全国名列前茅，其养殖的娃娃鱼不仅可以观赏，还可以食用。娃娃鱼具有独特而珍贵的价值，能够提高人体免疫功能，增强抗病能力，延缓衰老，集保健、药用、美容、食用价值于一体，被专家誉为水中人参。



■葛根粉

葛根粉是从藤本植物葛根中提取出来的一种营养佳品，它具有清热解毒、生津止渴、补肾健脾、益胃安神、清心明目、润肠道便及醒酒等功能。此外，葛根粉炒肉也是张家界的一大特色菜。



常德：

■常德酱板鸭

常德酱板鸭，常德市武陵区特产，中国国家地理标志产品。酱板鸭是常德富有浓郁地方特色的风味美食，它以其独特口味 香、辣、鲜、醇，观之红光油亮、闻之酱香浓郁、尝之香辣爽口，且脂肪含量低，蛋白质含量高，享有常德一绝的美誉。



■北堤麻辣肉

北堤麻辣肉是常德有名的汉族传统小吃，属于湘菜系。北堤麻辣辣肉由优质黄豆精制而成，黄豆经高温膨化为植物蛋白肉，又经油炸并调味而成。味麻辣鲜美，深受本地老百姓的喜爱。



(文字整理/本报记者 王妍 图片均来源于网络)