

# 黔江10大特色美食推荐

黔江,这片浸润着少数民族风情的沃土,犹如一位巧手的绣娘,用五彩丝线编织出令人垂涎的美食画卷。

在这里,黔江鸡杂不过是美食长河中的一朵浪花,更有数不尽的特色佳肴正翘首以待,准备征服您的味蕾。

让我们一同探寻黔江十大特色美食的奥秘,不知哪一道会成为您心头的那抹朱砂痣?

## 1.黔江鸡杂

黔江鸡杂这道菜的奥妙,在于对“边角料”的化腐朽为神奇。过去,鸡杂被视为难登大雅之堂的下脚料,但黔江人却以巧思将其点石成金——鸡胗脆嫩,鸡肠弹牙,鸡心绵软,再佐以本地特产的泡椒与酸萝卜,既去腥提鲜,又赋予其层次丰富的口感。这种物尽其用的智慧,正是中国人“惜物”传统的生动体现。

如今,黔江鸡杂早已走出大山,成为重庆江湖菜中的翘楚。无论是繁华商圈的精装店铺,还是老街深巷的苍蝇馆子,总能看到它的身影。它不讲究排场,却以最质朴的烟火气征服了无数食客的味蕾。一锅鸡杂,半杯浊酒,品的是麻辣鲜香,悟的却是山城人豪爽豁达的生活态度。

## 2.绿豆粉

黔江人爱吃绿豆粉,本地人吃绿豆粉都有套“先品后拌”的章法。刚烫好的粉条雪白透亮,要先舀两勺原汤清清口。待舌尖尝到豆香,再按口味加臊子。最妙的是各家自制的油辣子,有的加芝麻提香,有的放木姜子增味,还有老字号会在辣椒油里浸几片橘皮,辣中透着若有似无的果香。

## 3.青菜牛肉

黔江的青菜牛肉之所以独特,离不开当地食材的天然优势。黄牛肉质紧实却不失细腻,带着淡淡的奶香,而本地种植的小青菜则鲜嫩多汁,带着一丝清甜。厨师们讲究火候,牛肉下锅翻炒至七分熟,再放入青菜快速颠勺,最后淋上秘制的酱汁,香气瞬间迸发,令人食欲大开。

这道菜不仅味道鲜美,还承载着黔江人的饮食智慧。过去,当地人常以牛肉补充体力,而青菜则能解腻清火,二者搭配既营养又平衡。如今,青菜牛肉早已走出黔江,成为重庆乃至川渝地区的一道名菜,许多外地游客专程前来品尝,就为那一口鲜香爽口的滋味。

## 4.地牯牛

地牯牛是黔江阿蓬江特产,最妙的是它独特的口感。咬下去的瞬间,齿间传来“咔嚓”一声脆响,随后清甜的汁水便在舌尖漫开,带着微微的酸香,让人忍不住想再夹一筷子。当地老人常说,这声响要脆得像阿蓬江边春笋破土才够地道。

每逢赶场天,镇上的小摊总会摆出玻璃罐装的地牯牛。阳光透过琥珀色的泡菜水,把宝塔状的菜茎映得晶莹剔透,像是把阿蓬江的晨露都封在了里头。游人们常要带几罐回家,说是“把黔江的山水也捎上”。更有趣的是,有经验的食客会轻轻摇晃罐子,听菜茎碰撞的声响——真正的好地牯牛,该发出风铃般清脆的叮咚声。

## 5.渣海椒

渣海椒炒五花肉是黔江的一道特色下饭菜,锅铲翻动间,红白相间的五花肉片渐渐蜷缩成诱人

的弧度,金黄的油珠在铁锅里噼啪作响。此时撒入一勺渣海椒,暗红色的辣椒碎裹着糯米粉的醇香,瞬间将荤腥化作热辣鲜香的江湖。

这道菜的妙处在于火候的博弈。需得用黔江本地铁锅,烧至青烟刚起时下肉,肥肉部分焐得微微透明,瘦肉边缘泛起焦边,才是投入渣海椒的最佳时机。晒足三个伏天的二荆条辣椒经石臼舂碎,混着糯米粉发酵出的酸香,遇到滚烫的猪油便迸发出复合的香气层次——先是霸道的辣,继而渗出糯米发酵的微甜,最后留在舌根的是山椒特有的麻。

## 6.神仙豆腐

重庆黔江的“神仙豆腐”制作过程宛如一场自然魔法。新鲜的斑鸠树叶在石臼中捣出碧绿的汁液,用细纱布滤去叶渣后,加入适量草木灰水——这是祖辈传下的关键秘方。汁液在竹筒中静静凝固,三小时后便成了颤巍巍的凉粉。用竹刀划成菱形块,浇上野蜂蜜或酸辣汁,入口时带着山林的清冽,滑过喉头时又泛起淡淡的草木回甘。

最地道的吃法是在百年黄葛树下摆开木桌。豆腐盛在土碗里,配上新摘的薄荷叶,佐以用山泉水冰镇的醪糟。老人们说这翡翠般的凉粉能解百毒,孩子们则贪恋它果冻般的趣味。有游客偶然尝过后惊叹:“这哪是豆腐,分明是封存在叶片里的山风。”

## 7.米豆腐

黔江的米豆腐是出门在外的黔江人想念的味道,当地人判断米豆腐是否正宗,得看它能否在舌尖跳一支舞。刚入口时是豆花的绵软,随着咀嚼,藏在米浆里的糙米颗粒会轻轻摩擦齿间,带来意



想不到的颗粒感。而最绝的是那碗底沉淀的米浆,用筷子搅动时能拉出琥珀色的丝线,这是用黔江特有的山泉水磨浆才能形成的奇妙质地。

## 8.酸渣肉

黔江酸渣肉是土家苗乡特有的开胃美食,还可在蒸、炸、煎之后再加各式配料炒食蒸好的酸渣肉色泽金黄,外皮酥脆内里绵软,酸香扑鼻。最地道的吃法是配上一碗苞谷饭,肉香与玉米的清甜在舌尖交融,让人食欲大开。若是用青椒爆炒,红绿相间的辣椒裹着油亮的肉片,酸辣鲜香能让人连扒三碗饭。

## 9.武陵山珍

武陵山珍是难得的养生食材,这些生长在武陵山深处的珍馐,经过当地人的巧手加工,变成了独具风味的山珍美味。每逢菌菇丰收季节,黔江的集市上便摆满了各式各样的野生菌干,散发着浓郁的香气,吸引着过往的游客驻足选购。

为了方便游客携带,当地开发了多种精致的山珍礼盒。这些礼盒不仅包装精美,更保留了食材最原始的营养和风味。带上一盒武陵山珍回家,不仅能与家人分享黔江的美味,更能将这片神奇土地的馈赠长久珍藏。

## 10.马打滚

到了濯水古镇必吃马打滚,马打滚很受当地人的喜爱,漫步在濯水古镇的青石板路上,空气中飘散着阵阵甜香,那是马打滚特有的诱人气息。

循着香味走去,总能看见三三两两的游客围在小摊前,眼巴巴地等着那一团团裹着黄豆面的糯米团子新鲜出炉。

做马打滚的老师傅手法娴熟,将蒸好的糯米团揪成小块,在铺满炒香的黄豆粉的案板上轻轻一滚。那团子便像被施了魔法般,瞬间裹上一层金黄的“外衣”,圆润可爱得让人不忍下口。

有经验的食客会特意嘱咐师傅多裹几层粉,这样咬下去时,外层豆粉的酥香与内里糯米的绵软会形成绝妙的口感对比。



## 大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

### 特价北京烤鸭套餐

买北京烤鸭套餐,付现金只要\$61.99,包括一只北京鸭和一个菜,葱,瓜,酱,跟12张鸭饼,付信用卡只要\$65.99,再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜:

- (1) 香脆全鱼
- (2) 椒盐大虾
- (3) 椒盐龙利鱼
- (4) 韩国牛肉辣不辣
- (5) 麻辣沸腾鱼片
- (6) 干扁四季豆
- (7) 大蒜炒青干菜

请大家打电话到店里订菜,谢谢 仅限外卖(301)208-6868

## 隆重推出 一鸭两吃

对比其他店可省下一半价钱

需点单其他菜品超过\$20  
不包含所有套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过五位和以上需要订位



# \$38 /只

限堂吃

免费的鸭架汤每天下午5点后有  
请提醒服务员看到这个广告才有

本店北京烤鸭,是前大北京师傅有30多年经验,皮脆,不肥,多肉,好吃 😊



## 上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅



电话: 301.208.6868 周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)

## 免费的鸭架汤 优惠套餐

(只限堂吃,全付现金)

### (1) 北京烤鸭和火锅拼盘

特价\$62.99,一只北京烤鸭跟一个火锅拼盘,包括大虾,龙利鱼片,鱼丸,龙虾丸,牛肉片,猪肉片,肉饺子,海鲜菇,青干菜,甜玉米,公仔面,选一个汤底,(不能替换)

### (2) 北京烤鸭和韩国烤肉拼盘

特价只要\$63.99,一只北京烤鸭跟一个韩国烤肉拼盘,包括小牛排,五花肉片,秘制牛肉,韩国鸡片,黄萝卜,泡菜,洋葱,白饭(不能替换)

