



cóng

巴风 賓韵 水墨达州



达州晚报

汽车·美食

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

10

2022年11月11日

星期五

18580600002

□主编:洪 叶
□编辑:任墨藻
□美编:王彦力



掌上达州

□文旅达州

原材料只有米面

达州这些美食吃一口一辈子难忘

达州有许多价格亲民的小吃,即便原材料只有米面,也照样美味可口。其中有些还被收入了“天府旅游美食”名录,要是还没尝过,一定要尝一尝。

大竹黄粿

看似平平无奇,实际却已传承了一百多年的大竹黄粿,原材料只采用糯米与沾米,黄粿的色泽来源于名叫黄栀子的植物,用碱水泡米再用黄栀子水染米,米粒就会变成金黄色。再通过磨浆、榨浆、蒸、打、起、揉等多道程序后,才可制成一个个软糯弹牙的黄粿。黄粿的吃法也十分多样,蒸热后浇上红糖水可制成甜点,烧烤时撒上调料可制成咸食,甚至直接吃上一口,也会有浓郁的米香萦绕舌尖。



大竹黄粿

呷酒粿粿

呷酒是渠县有名的特产,甚至有渠县家家户户都会做呷酒的说法。呷酒用高粱酿造,醇香味浓,呷酒有一定的酒精浓度,不适宜孩童饮用,但用呷酒制成小吃,就会成为男女老少皆可食用的美味。呷酒粿粿的制作方法非常简易,将呷酒、面粉和水混合制成浓稠的面糊,再用少许白砂糖调味,随后取一勺面糊放入油锅,炸至面糊金黄即可出锅。不仅有醪糟独特的香气,而且外酥内软、入口微甜,深受喜爱。



呷酒粿粿

甘棠馓子

“馓子,卖馓子!”记得儿时路边常听见这样的吆喝。挑在竹篮里的馓子对孩童的诱惑力是巨大的。甘棠馓子是开江县甘棠镇的特产,将盐、蜂蜜、红糖的甜咸与葱油、花椒的香混合,造就甘棠馓子口味的丰富。当油锅热时,左手四指并拢缠上面条七团轻轻抻长,套在筷子上下锅炸至金黄酥脆。馓子香脆的口感往往在不知不觉间就会叫人吃完一整个。



甘棠馓子

糯米油子

糯米油子同样来自开江县,虽叫糯米油子,但除糯米外还有一种原材料,那就是绿豆。将煮熟的绿豆进行调味,包进糯米制成的面皮里压成圆饼状,放入油锅炸至金黄后,捞出咬上一口会听见“咔嚓”的声响。饼皮酥脆但内陷软糯,混合成辣的绿豆颗粒香而不腻。



糯米油子

碑庙米豆腐

米豆腐对达州人来说是怎么都好吃的食物,炸、炒、烤、煮适宜所有烹饪方式。碑庙米豆腐是达州市通川区碑庙镇的特产,将米与草木灰一起浸泡清洗后磨成米浆,再将热油放入米浆烹煮,随后煮熟米浆搓成条状,整形后上锅蒸制。从前,家家户户都会做米豆腐,但各家味道却不尽相同,想要做出好吃又劲道的米豆腐并没有想象中的容易。在阴雨连绵的冬季吃一碗浇上佐料的热米豆腐,又何尝不是一种幸福呢?



碑庙米豆腐

以上图片由达州市文化体育和旅游局提供

本报讯 (达州日报社全媒体记者 任墨藻) 近日,达州市汽车商业协会2022年会员大会在宣汉举行,全体会员单位代表、理事成员、特邀嘉宾等30余人出席会议。

会议对本年度协会主要工作的开展情况及财务收支情况作出汇报总结,同时针对当前达城汽车市场状况进行了深入探讨。对新车利润下滑甚至亏损、售后维修客户流失入场减少、运营成本居高不下等问题,提出了合理化建议。

会议指出,疫情以来,新车供应危机与市场需求的严重乏力,导致汽车市场遇到了前所未有的困难。根据中国汽车流通协会的报告,今年1-10月,全国共关门转型的4S店就有3000多家,平均每天约有10多家4S店关门或转型。在达州,不论是传统燃油车还是新能源汽车,面对销量下滑,盈利能力下滑等问题,各会员单位、4S店、汽车投资人、经理人必须“增效”“精兵”“降费”,才有机会走出困局。

达州市汽车商业协会会长严肃表示,面对现状,深感忧虑,希望通过本次会议,广泛听取各会员单位的意见、建议,使协会工作能上一个新的台阶,更好地服务每一个会员单位,为达城汽车市场早日走出阴霾作出贡献。

达州市汽车商业协会2022年会员大会举行