



太子山 风光



唐汪杏花村景区(AAA)



- ① 河州花馍
- ② 河州糖油糕
- ③ 临夏格目
- ④ 临夏爆炒草鸡
- ⑤ 河州银耳鸽蛋汤

共享河州芳菲好「食」光

本报记者 严海洋

人间芳菲已向暖。临夏大地迎来一波又一波花事,东乡县唐汪川的万亩杏花竞相吐蕊、永靖县黄河花堤公园的郁金香芬芳馥郁、和政县梨园山庄的梨花如雪似玉、临夏市百里牡丹长廊的紫斑牡丹葳蕤盛开……

人们自然不会错过良辰美景,趁闲暇赏花打卡,“花开得一年比一年好,来临夏的游客越来越多了!”“我带着老人专程从青海到临夏看牡丹,已经连续看了3年!”“临夏是牡丹之城,特色美食香味色美,城市发展得越来越好!”……喧闹与纷繁中总能听到如此的赞语,使得“花儿临夏 在河之州”的名片越来越响亮。

天气晴好,带着家人或约上三五好友,沿着太子山旅游风情大通道环游一圈,尽享积石山县、临夏县、和政县、康乐县美景;或伴着微风沿莲花湖公路走上一走,舒展身心;一路花开,一路前行,漫步康乐县“天然氧吧”白桦林景区,林梢挑着的嫩闪闪与绿油油,愉悦了目光、愉悦了心情,沿着步道行进很是惬意……

美景更要配美食。一番畅游后,步入临夏市折桥湾任意一家农家乐歇脚,印着牡丹的三炮台盖碗茶上桌冲泡后,河州油香、临夏格目、河州糖油糕成了点单必选,三者虽都是碳水混合物,但各有味道。香酥脆黄的糖油糕又称烫面油糕,是一种外酥内嫩、甜香爽口的河州传统小吃,圆如饼、形似鼓,色如铜,香味扑鼻。趁热,轻轻咬一口,糖馅汁儿流出来,香甜丝滑,再细嚼酥脆的外皮,回味无穷……“贵气”的糖油糕讲究现做现吃,自然成为农家乐、餐厅里的拿手好“戏”,其做法一点也不简单。花生、芝麻、红枣、核桃、葡萄干等丰富的馅料高度融合后,用烫面皮包好捏成饼状,动作需一气呵成,面点师若没有个三五年的经验,便不会有如此娴熟的手法。

除了河州糖油糕,作为临夏传统“十大名点”的河州花馍,从制作到卖相也颇为讲究。以面粉为主料,加入菜籽油、鸡蛋、蜂蜜、白砂糖、红糖,经一系列复杂工序,做成树叶、菊花、蝴蝶等花形后,放入滚烫油锅中,搅、翻、捞之后,一个个花馍如同金色的花儿一样盛开,香味四溢,令人垂涎欲滴。

好吃又耐看的花馍备受外地游客青睐。专营花馍的店家会将各种馍精心搭配,装入印有“河州味道 临夏美食”的纸箱,让游客将临夏味道带往远方,香飘万里。

此外,还有色香味俱全的包子、锅盔、芽面鼓、烤锅、杂面云花、糖酥饼等河州“十大名点”,凡是品尝过的人都对其念念不忘。

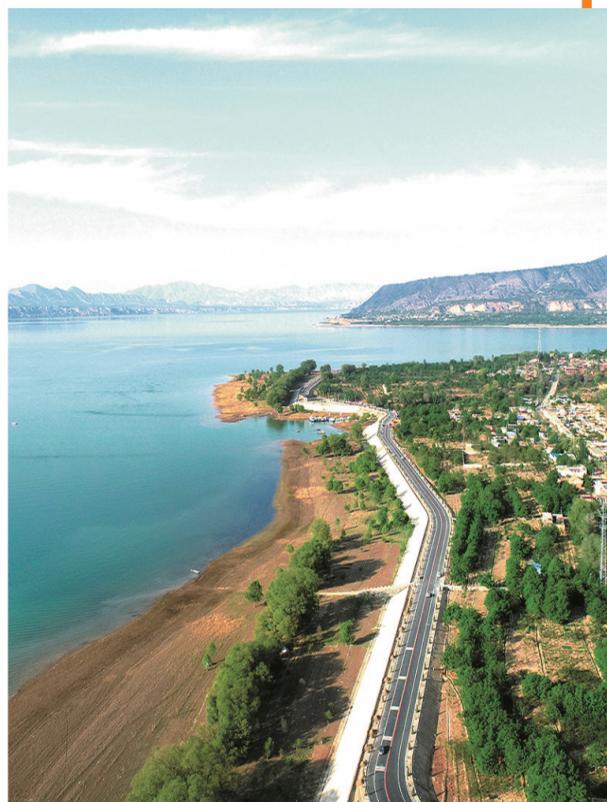
“河州味道 临夏美食”在“花儿临夏 在河之州”的花园里尽情绽放、璀璨夺目,吸引越来越多的人来临夏赏美景、品美食!



河州苑景区(AAA)



沿太子山旅游风情大通道和政段



环湖公路



白桦林景区(AAA)