



临夏市红园广场上的小红伞



糕点



烤锅



炸鱼



凉菜



草莓

赴一场小红伞下的美食之约

临夏融媒记者 景溪 周俊清

春风拂过河州，临夏市红园广场上，一顶顶小红伞次第撑开，铺展成一片热烈的“花海”，将小城的烟火气拉满。这抹熟悉的“红”，是临夏人刻在骨子里的乡愁，更是藏着各种美味的舌尖江湖。

小红伞下，色香味交织成网，每一口都是地道的河州味。水洗酿皮柔中带筋，调上蒜、醋，淋上油泼辣子，味蕾瞬间被唤醒；甜醅散发着青稞的醇香，酸甜回甘，是刻在记忆里的西北甜意；花馍造型精巧，经热油烹炸金黄酥脆，每一口都藏着手艺人的匠心。

小红伞下，摊主们的吆喝声此起彼伏，熟练的动作里藏着岁月的坚守。一碗热气腾腾的杂割、一勺鲜香醇厚的老

汤、一块软糯香甜的粘糕，都是小红伞下最动人的滋味。往来食客或驻足品尝，或打包带走，洋溢的笑脸里，满是对美食的偏爱，更是对生活的热爱。

小红伞撑起的不只是美食，更是临夏的烟火温情、民生底色、文化韵味。在这里，每一种味道都承载着记忆，每一次驻足都藏着欢喜。不必远行，只需走进这片“红”，便可知晓河州的滋味，感受到这座小城最质朴、最滚烫的幸福。

河州味道 临夏美食



甜醅



酿皮



荞粉



发子面肠



牛蹄



粘糕



香辣虾



八宝饭