



房县黄酒

# 舌尖上的千里房陵

彭坚

盘点房县经典的传统美食，这头一个，当属房县卷卷，上了央视的。一般腊月二十九的晚上炸卷卷，能炸大半夜。做卷卷离不开上好的豆油皮，这个东西甚是难得：黄豆磨成浆，倒在大锅里慢慢煮，豆浆的表面就起一层薄薄的皮，用细竹棍轻轻地把这层表皮揭起来，晾干，就是豆油皮，不停地熬，不断地揭，一大锅豆浆也揭不了多少豆油皮，不是家家都有的。将切碎的五花肉加上葱、姜剁成馅，调好味，用浸湿的豆油皮包裹成直径约三公分、长三十公分的卷筒，放在调好的鸡蛋糊(用蛋清、面粉、清水调制)里滚匀，封口，下到油锅里炸至色泽金黄时捞起。吃法一般上笼蒸，煮火锅，烩青菜，是过年餐桌上的主角。



房县卷卷

第二名，泉水盘鸭，上了志书的特色美食。房县城西二里地有一个村子叫“泉水湾”，水清且温，据《房县志》记载：“水生细虾，鸭食易肥，所谓鸭鸭”，年可产鸭千余只，蛋约4000



房县举行小花菇品牌推介活动 记者黄河 摄

公斤。吃虾长大的鸭子肉质细嫩，选2.5公斤左右的一对鸭(公母)，杀鸭放血，净毛后，将腿爪放入沸水中，速放速取，连续数次，将下黄皮，揉至和鸭身同色。从鸭背开膛，取脏净腹，沥干水分，撒上香料，相对叠放，头颈相交，翅翼交错，麻绳捆绑，上嘴石磨，数日成形，得名“盘鸭”，为馈赠之佳品，闻名遐迩。食用时剁块文炖，汤汁清澈。清蒸也好，据说能出虾味，颇为神奇。

第三名，绿豆皮。房县的绿豆皮源自清光绪19年县城北街的“王兴意”菜馆，老板是黄陂人王国义，儿子王德元沿袭旧业。改革开放后，年已高龄的王德元重操旧业，挑担卖豆

皮。有人买绿豆皮，他就放下挑子，先朝灶膛里塞一把干柴禾，再取上扁担上的毛巾揩手，用一只一头绑着一枚铜钱儿的筷子在油罐儿里一蘸，大概有两滴油，沿锅边一淋，锅便吱吱作响，从一叠之中扒出几张豆皮，摊入锅中，迅速翻转，豆皮便香脆松软，再抹上私房辣酱，撒上葱白蒜末，四折叠好，放入小碟，供客品尝。绿豆皮嚼在嘴里，皮酥肉嫩，老远都能闻到绿豆的清香。这个手艺传到现在是第四代，不说是独门绝活，也是“非遗”，材料要求高，工艺繁复，配方也秘而不宣：上好的绿豆泡胀，磨破，去掉皮壳，与泡好的糯米和糯米按一定比例掺兑，放在细石磨上磨成浆。制皮的要领是火候和手法，油不能多，抹浆要均匀，翻动要迅速，起锅要快，不能老，对到光看，以通透为上乘。吃法，可当煎饼，卷酱、卷菜吃，现做现吃，新鲜；切块切丝炒着吃，更香；煮着吃，更嫩。

除了卷卷、盘鸭、绿豆皮这三大件，房县还有三小样茶点，散发着浓郁的乡情。

一是冻米。冻米是腊八以后老户人家置办年货要做的头件大事，这是老户人家的“门面”。拜年的客人进屋，落座，主人端上一碗热气腾腾、花花绿绿、甜甜绵绵的冻米，再递上一根筷子。客人起身谢过，端碗坐下，一面说着拜年的话儿，一边将筷子伸进碗里，慢慢地搅动，把糖化开，趁着说话的空儿，撮起嘴，对着碗面上漂浮的米泡猛吹几口，清可见底的汤汁就显现出来，一阵香油的清香直往鼻孔里钻，吸上一口清汤，润润嗓子，一股谷米的清新和甘甜从嗓子眼儿浇灌到心田，又从心里沁出来，那叫一个爽！这时筷子才真正派上了用场：用筷子把漂浮着的冻米往嘴里赶，边嚼边嚼，越嚼越香，既解渴，又充饥，既是茶，又是饭，不论你从多远的地方来，翻过几架山，爬过几道岭，蹚过几条河，一碗冻米下肚，饥渴全消，乏顿全无，浑身上下热乎乎的，通泰得很。姑娘出嫁那天，男方要为送亲的娘家人奉上“三遍茶”：冻米、糖水、绿茶，这是风俗。冻米好吃，却来之不易。做冻米，要用糯米，这在计划经济时代就是头一难。有了糯米，得用井水浸泡一天一夜，捞起控干，上甑子蒸熟，摊开晾干，端到冰天雪地里冻，冻到米粒通透透明为止，将冻疙瘩揉碎，一粒粒散开，这就是冻米了。为了好看和喜庆，还要用红色和绿色两种天然染料给冻米上色，晾干后收存。除夕夜，烧一锅好香油，将冻米下锅炒成一粒粒膨松的米泡儿，捞起晾凉，就是冻米，用一个塑料袋密封保存，防止见空气吃潮。客来，舀一勺白糖，几勺冻米在碗内，用滚水冲泡少许。

二是油茶。有朋自远方来，农村的亲友先端一碗油茶，油香四溢，入口绵长，又解渴又解饿。油茶咋做？其实不难：将麦面、苞谷面、糯米面按四四二的比例混合，文火炒香后盛起。锅内香油煸葱、姜末、辣椒面，下二两半碎五花肉炒香，再将炒好的面倒入，翻炒均匀，就是香飘四季的油茶。冷却后用食品袋封好，低温保存。食用时，舀小半碗油茶，用滚水泡发，

搅成糊状即可，做夜宵或代餐之用，是再好不过的。

三是甜糟。甜糟和房县黄酒的酿制方法一致，区别是用糟子，不用投，食用时加水煮沸即可，味道甘甜，酒劲儿小，沁人心脾。妇女“坐月子”喝最好，叫“喜糟子”，加一勺板猪油、红糖，打两个荷包鸡蛋，大补元气。中秋、元宵，用甜糟煮汤圆那是绝配，把茶点的结合及其风味推向了极致。

过年过节，是房县美食的盛宴。房县人把大年三十和红白喜事看得很重。腊月二十九的晚上，家家户户“一炸二煮三蒸四炒”，忙到鸡叫。炸的有：卷卷、酥肉、鸡子、鱼，这是大件儿；大件炸完炸冻米子、红薯干、麻叶儿、花生米、冻蚕豆，这些装凉盘用；煮的有：猪肉、牛肉、羊肉、鸡子；上笼蒸的有：蹄子、排骨、条子肉、馍馍(分糖包肉包)；炒的有：花生、瓜子、苞谷花(用沙炒)。团年饭席上不能少鱼，少腰花，寓意年年有余(鱼)有剩(肾)。鱼要放上席，鱼头对准尊长，不能吃完，不能翻动。从大年三十到正月十六，大年才算过完。“诚心拜年，正月以前”，可以说整个正月，家家来客，是很有话说的。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

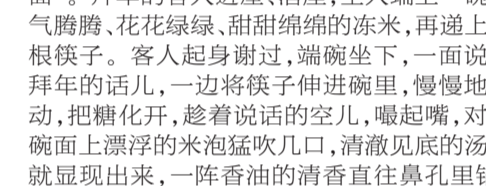


房县诗经广场黄酒开酿仪式 记者潘世新 摄

房县诗经广场黄酒开酿仪式 记者潘世新 摄

搅成糊状即可，做夜宵或代餐之用，是再好不过的。

三是甜糟。甜糟和房县黄酒的酿制方法一致，区别是用糟子，不用投，食用时加水煮沸即可，味道甘甜，酒劲儿小，沁人心脾。妇女“坐月子”喝最好，叫“喜糟子”，加一勺板猪油、红糖，打两个荷包鸡蛋，大补元气。中秋、元宵，用甜糟煮汤圆那是绝配，把茶点的结合及其风味推向了极致。



房县冻米

过年过节，是房县美食的盛宴。房县人把大年三十和红白喜事看得很重。腊月二十九的晚上，家家户户“一炸二煮三蒸四炒”，忙到鸡叫。炸的有：卷卷、酥肉、鸡子、鱼，这是大件儿；大件炸完炸冻米子、红薯干、麻叶儿、花生米、冻蚕豆，这些装凉盘用；煮的有：猪肉、牛肉、羊肉、鸡子；上笼蒸的有：蹄子、排骨、条子肉、馍馍(分糖包肉包)；炒的有：花生、瓜子、苞谷花(用沙炒)。团年饭席上不能少鱼，少腰花，寓意年年有余(鱼)有剩(肾)。鱼要放上席，鱼头对准尊长，不能吃完，不能翻动。从大年三十到正月十六，大年才算过完。“诚心拜年，正月以前”，可以说整个正月，家家来客，是很有话说的。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

房县诗经广场黄酒开酿仪式 记者潘世新 摄

搅成糊状即可，做夜宵或代餐之用，是再好不过的。

三是甜糟。甜糟和房县黄酒的酿制方法一致，区别是用糟子，不用投，食用时加水煮沸即可，味道甘甜，酒劲儿小，沁人心脾。妇女“坐月子”喝最好，叫“喜糟子”，加一勺板猪油、红糖，打两个荷包鸡蛋，大补元气。中秋、元宵，用甜糟煮汤圆那是绝配，把茶点的结合及其风味推向了极致。



房县冻米

过年过节，是房县美食的盛宴。房县人把大年三十和红白喜事看得很重。腊月二十九的晚上，家家户户“一炸二煮三蒸四炒”，忙到鸡叫。炸的有：卷卷、酥肉、鸡子、鱼，这是大件儿；大件炸完炸冻米子、红薯干、麻叶儿、花生米、冻蚕豆，这些装凉盘用；煮的有：猪肉、牛肉、羊肉、鸡子；上笼蒸的有：蹄子、排骨、条子肉、馍馍(分糖包肉包)；炒的有：花生、瓜子、苞谷花(用沙炒)。团年饭席上不能少鱼，少腰花，寓意年年有余(鱼)有剩(肾)。鱼要放上席，鱼头对准尊长，不能吃完，不能翻动。从大年三十到正月十六，大年才算过完。“诚心拜年，正月以前”，可以说整个正月，家家来客，是很有话说的。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

以往红白喜事讲排场，要吃“上笼席”。即以上笼蒸的菜为主，凉盘、炒菜、汤齐备，最全的席面叫“七碟子八碗带热四”。先上七个凉盘，有凉拌猪肝、豉汁(猪舌)、顺风(猪耳)、牛肉、炸花生米、麻叶儿，另加西瓜籽、果子两碟凑数，摆成三三见九的格式。八碗，有“四大六小”组成。四个大碗有卷卷汤、鸡汤、蹄子汤、圆子汤，这叫一道和气、吉祥如意、金榜题名、圆圆满满；六个小碗，有对碗蒸条子肉、蒸酥肉、蒸糯米。热四，即四个炒菜，有红烧鱼、烧排骨、爆腰花、炒菜。上菜的顺序是，先上大碗汤，接着上个小碗蒸菜，再上个炒菜。上一个，撒一个，桌上始终保持九个菜，这是规矩。如今倡导文明新风，席面已大大简化，菜品有新变化，但基本元素还在。

房县东西南北的美食各有千秋，都有一些当家头牌。

东部，是房县“燕耳”和房县小花菇的故乡，农家招牌菜是小花菇炖鸡子和木耳炒回锅肉。你进农家门，主妇第一件事就是逮鸡子，选腿细皮黑的九斤黄土公鸡，收拾干净，剁块，炒出油香后加热水，用柴火炖，佐椒木小花菇。鸡杂专门用泡椒给你炒一盘儿。鸡汤鲜香，鸡肉劲道，鸡杂有滋有味，鸡头是主客的专利，反正土鸡子炖椒木菇，吃到就是香，这种香是骨子里的，并不加什么香料，那种滋味，你吃了才明白，怎么说都显得寡淡。木耳炒回锅肉又是一绝。这木耳啊，是椒木的春水(春天雨水)耳子，朵大耳厚，三五个耳子能泡一大碗，属于显型的山珍。这回回锅肉啊，用的是生肥肉，从屋檐下取一块半风干的生肥肉，割一坩子下来，也不煮，切成片直接下锅炒，炒得透亮时，下木耳，只听锅里噼里啪啦一阵爆响过后，菜已经端到你面前了，这盘菜，黑又亮，支楞楞，看着就有一股山野之匪气，吃起来更是如此。

南部山高，光照少，“白色革命前”，苞谷成熟不了，长在地里又烂，群众只得把嫩苞谷掰下来，磨成酸苞谷浆，用一个大火缸装着，长年煮着吃。正如当地歌谣唱得一样：南山桥上(野人谷)家家做木缸，不装米和面，专盛苞谷浆”。现如今，苞谷浆可是个好东西。盛行营养坨和地膜全覆盖技术后，这里的苞谷产量很高，老乡一部分嫩苞谷卖给农家乐，打成苞谷浆，煮着吃，酸酸甜甜，富含粗纤维，开胃健脾。摊成煎饼，切块干炒，佐以青椒，青黄相间，是房县一道名菜“浆把馍”，好看好吃又健康，是当地农家乐的招牌菜。我一个外甥在美国上学时，每年夏天都要弄点房县“浆把馍”带去炒着吃。你若去野人谷镇，可得尝尝。

西部美食以上龛、九道为代表，这里山高气寒，家家户户都有烤烤柴火的习惯，因此烟熏腊肉是一绝。洗净的烟熏腊肉，酒红色，通体透明，油光欲滴。见到它，你感觉生的都能吃，见到它，你有一种喝碗烈酒的冲动，像大山那样深沉。用它做的条子肉(扣肉)，有棱有角，刚劲挺拔，咬一口，咯嘣脆，腊回肠，绝不拖泥带水，利索得很，和鲜条子肉的入口即化相比，真是别有一番洞天。洋芋干地腊蹄子是这里农家的拿手菜，装在吊子锅里，挂在疙瘩柴火上慢慢熬出来，本身就是一道风景。

北部是黄龙滩库区，海拔低，气温较高，粮食以小麦为主，面食是主食。过去农活重，有一种“懒生法”(偷懒)的火烧馍省时省力，却十分地道。冬天，农人收工回来，扒开火笼(农户在地下挖一个四方或圆形的地炉冬天烤火用)里火红红的灰，将和好的稀面糊倒进去，用红灰灰盖住，一袋早烟的功夫取出来，吹吹拍拍，除去面上的灰就是。此火烧馍，形如锅盔，蓬松有拳头厚，掰开，瓤里全是大洞套小洞，往外直冒热气，外焦里嫩，麦香沁脾。从中间撕开，涂上腊肉焖的酱子，再夹上一块酱子焖的腊肉，合上，啃一口，抿一口柿子酒，安逸得很。



清炒小香菇



凉拌木耳

(本版图片均为资料图片)

## 国有建设用地使用权拍卖出让公告

丹国土告字〔2023〕第18号

经丹江口市人民政府批准，丹江口市自然资源和规划局决定以拍卖方式出让13宗国有建设用地使用权，现将有关事项公告如下：

一、拍卖出让地块的基本情况和规划指标要求(见后表)

二、竞买人资格  
中华人民共和国境内具备完全民事行为能力且合法存续的法人和其他组织(法律、法规另有规定除外)均可申请参加竞买，申请人有下列行为之一的其竞买申请不予受理：

1. 在丹江口市国有建设用地使用权使用过程中有欠缴土地出让金，土地违法违规案件未接受处理等行为的；  
2. 在“信用中国”网站被列为失信被执行人、政府采购严重违法失信当事人和重大税收违法案件当事人等失信惩戒对象的；  
3. 其他法律法规规定不得参与竞买的情形。

三、拍卖文件获取  
本次拍卖出让的地块出让资料具体要求详见拍卖出让文件，申请人可于2023年11月16日至2023年12月5日16时前到湖北诚丰拍卖有限公司获取2023-76/83/85号地块拍卖出让文件；到湖北嘉德拍卖有限公司获取2023-77/78/80/84/87号地块拍卖出让文件。

四、报名申请与资格审查  
本次拍卖出让活动委托湖北诚丰拍卖有限公司、湖北长信拍卖有限公司、湖北嘉德拍

卖有限公司共同组织实施。  
申请人可于2023年11月16日至2023年12月5日16时前，到拍卖机构提交书面竞买申请(不接受电子邮件、邮寄、电话或口头报名)，并按拍卖文件规定缴纳竞买保证金，竞买保证金到账的截止时间为2023年12月5日16时，申请人名称与交款人名称应当一致。

经审查，竞买人具备申请条件并按规定缴纳竞买保证金的，将在2023年12月5日17时前确认其竞买资格。

五、其他事项  
1. 本次国有建设用地使用权拍卖出让设有出让底价(保留价)，按照不低于底价且价高者得的原则确定竞得人；  
2. 拍卖出让事项如有变更，将在本次公告发布媒体刊登变更公告并书面通知竞买人；  
3. 竞买人可自行踏勘，需要组织现场勘查的，请提前预约现场勘查；  
4. 未竞得人缴纳的竞买保证金，拍卖活动结束后5个工作日内全额无息退还。

六、竞买保证金缴纳账户  
开户名称：丹江口市土地收购储备供应中心  
开户行：中国农业发展银行丹江口市支行  
账号：2034 2038 1001 0000 0487 511  
开户行：中国邮政储蓄银行丹江大道支行  
账号：9420 0401 0090 0688 89  
开户行：湖北丹江口农村商业银行均州支行  
账号：8201 0000 0049 8548 9

七、拍卖时间、地点  
拍卖时间：2023年12月6日9时30分

八、查询网址  
本拍卖出让公告和本次拍卖成交结果可在中国土地市场网查询(网址：<http://www.landchina.com/>)。

九、联系方式  
联系单位：丹江口市公共资源交易中心  
联系人：曾女士 0719-5218277  
联系单位：丹江口市土地收购储备供应中心  
联系人：艾先生 0719-5236659  
联系单位：湖北诚丰拍卖有限公司  
联系人：张女士 0719-5211109  
联系单位：湖北长信拍卖有限公司  
联系人：陈先生 13908672077  
联系单位：湖北嘉德拍卖有限公司  
联系人：韦女士 13677192288

丹江口市自然资源和规划局  
2023年11月15日

拍卖地点：丹江口市水都大道38号孵化器大楼二层，丹江口市公共资源交易中心拍卖室

十、竞买须知  
1. 竞买人应仔细阅读本公告及拍卖文件，凡报名者均视为已阅读并理解本公告及拍卖文件的全部内容，自愿承担因竞买而产生的法律责任。  
2. 竞买人应按时缴纳竞买保证金，逾期不缴纳的，视为放弃竞买资格。  
3. 竞买人应按时参加竞买，逾期不参加的，视为放弃竞买资格。  
4. 竞买人应遵守竞买规则，不得恶意串通、哄抬价格、扰乱市场秩序。  
5. 竞买人应按时支付成交价款，逾期不支付的，视为违约，竞买人应承担违约责任。  
6. 竞买人应按时办理过户手续，逾期不办理的，视为违约，竞买人应承担违约责任。

十一、其他事项  
1. 本公告未尽事宜，以拍卖文件为准。  
2. 本公告解释权归丹江口市自然资源和规划局所有。

十二、附件  
附件1：国有建设用地使用权拍卖出让公告(附表)

宗地编号	土地位置	地块面积(m <sup>2</sup> )	规划用途	规划指标要求			出让年限(年)	拍卖起始价(万元)	竞买保证金(万元)
				容积率	建筑密度	绿地率			
2023-74	三官殿蔡湾村旅游港以北	5952.86	商服	≤2.0	≤40%	≥30%	40	908	190