

No.1 佛坪神仙豆腐

神仙豆腐，是佛坪山区特有的一种季节性食品，深受群众喜爱；其制作技艺渊源流长，历史悠久，具有鲜明的地域特点和神秘色彩。据佛坪民间传说：早在神农氏尝百草时，因其腹内饥饿，偶然发现一种树叶可以制成豆腐状的食品，认为是神仙所赐的救饥食物，就称该种树叶为“神仙叶”，制成的食品叫做“神仙豆腐”。



No.2 汉中浆水面



汉中的浆水面，其味酸，辣，清香，别具一格，相传该名是由汉高祖刘邦与臣相萧何在此吃面时所起。它一直是汉中人民喜爱的面食，浆水菜的菜以芥菜（花辣菜）为佳，白菜，芹菜也可。入口酸辣清香，回味无穷，并具有开胃之功效，是汉中的名小吃。



No.4 根面角

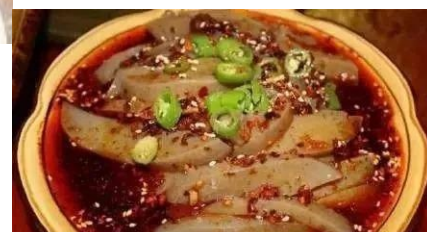
根面角是汉中宁强的一道传统小吃，形似半月，呈浅褐色，每联5瓣。据传是由当地传统素筵中分化出来的。初为清香型，流行既久，又转为浓香型，从而素与荤两种并列。其主要原料系从野生蕨根中提取的淀粉作皮，以鲜蔬作馅，急火蒸成，然后再蘸上酸辣之汁。





No.7 酸辣橡子粉

在陕南汉中地区，橡子凉粉历史悠久，人们将成熟的橡子打回来，剥去外壳，晾晒干后，就可以打成淀粉，经过加工后用淀粉制作成凉粉。据当地人介绍，橡子凉粉制作工艺比较复杂，尤其是对水的要求十分严格，留坝人多用本地山里流出的无污染的泉水，这样做出来的橡子粉爽滑、筋道，令人回味无穷。天气炎热，橡子粉作为留坝的一种夏季消暑小吃，很受大家欢迎。



No.8 镇巴腊肉

镇巴腊肉，又叫熏肉，是陕南山区一带的地道特产，也是民间传统膳食一绝。“镇巴腊肉”名扬陕南，它具有独特的腌制工序、选料考究、保存方式古老而独特、加上柴火铁罐、铁锅烹饪技术等造就了今天最美的镇巴腊肉。





No.9 城固原公杂烩

城固原公杂烩制作是以猪肉、鸡肉等材料变换为吃肉不见肉的厨艺技巧为主，以独特的腥味汤水为辅，再以精细复杂的配料为上，又以花色品种的组合为中，最后以开席时的操作工序为风格，堪称原公最精辟的饮食文化之创举。在民间已将其作为宴席首菜，当地举办婚嫁、满月、祝寿、等宴请宾客及年节宴会必不可少，是原公·城固乃至汉中盆地，人人爱吃，人人知晓的地方名菜，现已列入省级非物质文化遗产保护名录。



No.10 汉中核桃馍

核桃馍是北依秦岭，南枕巴山的陕西省宁强地区美食中历史最悠久、身份最特殊的汉族小吃。清光绪26年慈禧避难时作为贡品，后流传于民间，代代兴旺。以面粉、核桃焙制而成，小如瓷盖，色金黄，入口香酥，放置累日逾旬色味如初。





No.12 褒河鲜鱼

到了汉中，有几样美食是一定要吃的，比如热面皮、核桃馍、菜豆腐。还有一样您也不得不尝，那就是褒河鱼。如果当年周幽王能把褒姒再带回她的家乡再吃上一次褒河鱼，或许美人就笑了，就不会有烽火戏诸侯这一出了。

