

春节是中华民族一年一度最隆重的传统节日。而除夕这一天,压轴大餐年夜饭隆重登场时,犹如画龙点睛,让年的氛围感瞬间拉满。一家人团团圆圆围坐在一起吃一桌丰盛的年夜饭,代表着收获、幸福,寓意着欢乐、吉祥。

画龙点睛



龙形拼盘



乌龙戏珠

2024年是甲辰龙年,许多市民都会在年夜饭上大展身手,制作一道别致的“龙菜”。近日,记者联系到内蒙古烹饪大师、内蒙古餐饮饭店行业协会名厨委员会副主席刘智虎,他为大家分享了一些特色年菜,寓意好,味道佳。

刘智虎是土生土长的呼和浩特人。“除夕当天,我们全家,还有哥哥、弟弟、妹妹都将一同陪爸爸妈妈吃年夜饭,晚上大家一起包饺子,看春晚,共同欢度春节。”刘智虎说,春节是阖家欢聚的日子,年夜饭吃的是喜悦,品的是亲情,一家老小互敬互爱、共叙天伦,围坐餐桌旁,其乐融融。

“龙年的年夜饭餐桌上少不了一道别致的龙菜,做龙菜的方法很多,大家可以用各式蔬菜、水果拼成龙的造型,也可以将食材、瓜果雕刻出龙的形状。我为大家推荐一道龙菜,名为乌龙戏珠,这是一道名菜,以海参为龙,鸽蛋作珠,寓意吉祥富贵、龙年大吉。”刘智虎说。

原料:水发海参400克、鸽蛋10颗150克、葱白150克、鲜姜25克、料酒35克、精盐3克、酱油20克、绵白糖5克、鲜汤1000克、湿淀粉20克。

做法:1.将水发海参斜刀片成长方形片,大葱切成7厘米长的段,姜切片,鸽蛋煮熟剥皮待用;2.将海参下锅焯水捞出;3.锅内加入鲜汤、葱段、姜片、精盐、料酒、海参、熟鸽蛋,旺火烧沸后微火煨制片刻,倒出沥净汤汁,拣弃葱姜(也可将海参、熟鸽蛋与鲜汤、葱段、姜片、精盐、料酒放入盆内上笼蒸30分钟后倒出沥净汤汁,拣弃葱姜);4.炒锅烧热加入底油,下入葱

段慢火炆炸至金黄色,加入鲜汤、料酒、酱油、精盐、绵白糖、海参、熟鸽蛋烧沸,改用中小火烧透收汁入味,用湿淀粉勾芡,待汁浓后淋入明油,出锅装盘即成。

一道龙菜摆放在餐桌上,可以突出主题、烘托氛围,有着美好的寓意,代表对美好生活的寄托和向往。

在内蒙古人的年夜饭餐桌上,肉,是当仁不让、永远的主角,手把肉、炖牛肉、扒肉条、酱骨头、炸丸子……除了这些美味,每家每户还少不了一道“年年有鱼”。刘智虎也给大家分享了一道功夫鱼的做法。

原料:净鲤鱼一条600克、猪五花肉30克、花椒粒10克、大料粒10克、干红辣椒10克、葱姜蒜片各20克、香菜40克、料酒100克、陈醋180克、酱油20克等。

做法:锅烧热加入底油,下入猪五花肉煸炒,花椒、大料、辣椒、葱姜蒜炆锅,倒入料酒、陈醋、酱油、清水烧开,下入净鲤鱼慢火烧炖4小时至骨酥汁稠时出锅装盘即可食用。

“这道菜需要小火慢炖4小时、骨酥肉紧鱼形整。”刘智虎说,中国人过春节讲究好意头,春节吃鱼,预示着年年有余,图个吉祥,图个喜庆。

过年,对于每一个中国人来说,既是情感上的团圆与归宿,更是舌尖上的盛宴。而内蒙古人年夜饭的精彩,也必然不是只有这些。无论吃的是什么,都蕴含着团圆与幸福的味道。

文/草原全媒·北方新报记者 刘 惠