

食龙至味



龙年将至，年味儿渐浓，处处透着暖融融、喜洋洋的气息。我们常说自己是龙的传人，可见龙虽是传说中的神异之物，但作为华夏文明的图腾和象征，已深深渗透于社会生活的方方面面，在博大精深的中华饮食文化里更是无处不在。七道名中带“龙”的“硬菜”，正是龙年该品尝的人间至味。



豉汁蟠龙鳝



乌龙吐珠



肝凤髓



龙身凤尾虾

蟠龙菜

蟠龙菜又称盛龙菜、卷切，俗名利菜，系钟祥三绝之一、湖北十大经典名菜之一，其制作技艺被列入湖北省非物质文化遗产名录。

方志记载，蟠龙菜诞生于明武宗年间，得名于嘉靖登基之时，迄今已有500年历史。因武宗朱厚照姓朱，生肖属猪，忌讳吃猪肉，其堂叔朱佑杭所在的湖广安陆州（今钟祥）兴王府，为了变通执行武宗的禁令，便发明了这种“吃肉不见肉”的菜式。

所谓“吃肉不见肉”，是指制作此菜，要将猪肉、鱼肉利成茸，浸泡淀粉搅成糊，均匀摊在鸡蛋皮上卷成圆卷，煮熟后切3毫米厚的蛋卷片，互相衔接盘旋码入碗内，不管是蒸炸蘸料汁，还是用来涮火锅，口感皆细腻嫩滑，不像在吃肉。

龙舟鱼

龙舟鱼是一道宫廷名菜，其造型酷似龙舟。主料以大黄花鱼、鳊鱼等肉质嫩的鱼为主，辅料高档且种类较多，常用海参、火腿、虾仁、笋丁等。菜品色泽红亮，鲜嫩滑润，造型栩栩如生。

关于龙舟鱼的缘考，有两种说法，一说是康熙南巡至苏州，换上便装乘舟游玩，天至正午，船家差人送来酒菜，其中便有这道精巧的龙舟鱼，康熙遂命人记录做法带回京城；一说是乾隆南巡私访，泛舟苏州松江，时过中午，船家从江中捞起活鱼做成“龙舟”。

烹制了一道“金水渡舟”，乾隆极为赞赏，即更名为“龙舟活鱼”带入宫中。无论是哪一种来历，足见龙舟鱼历史文化气息浓厚。

龙身凤尾虾

龙身凤尾虾是福州地区传统名菜，属闽菜系。成菜后身似龙，尾似凤而得名。1983年，第一届全国烹饪比赛举行，闽菜特一级厨师强曲曲大展身手，制作的4个菜肴其中就有龙身凤尾虾，因而获得全国最佳厨师称号。

福州靠海，渔获丰盛，龙身凤尾虾便采用海虾、火腿肠、香菇、竹笋、小白菜、豌豆等烹制而成，有补虚养身、壮腰健肾之效。

龙凤羹

龙凤羹是福建宁德古田县的一道酒宴名菜。相传，从前古田有个员外60大寿时，长女备了“熊掌席”，次女备了“燕窝席”，唯有三姑娘家穷。她想出一主意，宰下鸡爪，用篾签插入鸡颈和鸡身，使鸡头昂起，再剥去蛇皮，将蛇蜕卷，首尾塞个鸡爪，放蒸笼上用

猛火炖熟，加少许姜、葱、精盐、黄酒调味，取名为“龙凤席”。

如今，名字高贵的龙凤羹已飞入寻常百姓家，鸡肉细嫩，蛇肉鲜美，别有风味。加入当归、枸杞、黄芪等药材，更有温中补气、益肾暖身的功效。

爆炒龙肠

炒龙肠是中国台湾的特色菜。所谓龙肠，实际上是翻车鲀的肠子。虽说作为食用鱼，翻车鲀口感一般，但鱼肠经爆炒后，确实香脆味美。

当地人会将新鲜的鱼肠划开，清理干净黏液，然后热锅烧油，用姜丝、葱段、辣椒爆香，然后加入盐、糖、料酒、生抽爆炒，最后加少许热水小火焖煮收汁。带着锅气的龙肠脆嫩爽口，入味鲜美，值得一试。

(舒俊瑜)



龙凤羹

龙身凤尾虾

炒龙肠

乌龙吐珠是民国期间北京“八大楼”之一新丰楼的招牌大菜，也是一道传统宫廷菜，因造型美观，形似一条黑龙口吐连珠而得名。

其主要食材是海参，选用三两以上、个头大、肉质厚的大海参发制，而“珠”就是各种各样的蛋，传统做法用的是鹌鹑蛋。新丰楼改良为鸽子蛋。两种食材的搭配相得益彰，经高汤煨煮、慢炖入味，成品味道鲜美，软糯弹牙。

豉汁蟠龙鳝是广东地区特色名菜。珠江口地区的人们称鳊鱼为“大鳊”，将白鳊鱼净切成连串不断的段，作盘曲环绕于盘中，用豉汁等作料拌匀煮熟，其状如蛰伏在地而未升天的蟠龙，故得此名。

这道菜看似被豉汁包裹，实际并不算重口，咬开带有胶质感的表皮，内里鱼肉细白，肉质爽滑，肉味鲜美，豉汁芳香，口感清爽。

如今的年夜饭桌上，除了必不可少的饺子、年糕、各式肉类等传统菜肴，先前“闻所未闻”的餐点在一众“创新美食家”的手下成为新春佳节里的惊喜。意想不到的食材搭配出格却又相宜，碰撞出全新的味蕾体验。若已疲于千篇一律的新年菜谱，不妨试试这些色味俱全的新菜式。

甜点篇



草莓山药太阳花



爆珠新年福袋

菜品篇



红红火火灯笼虾



金玉满堂



金鱼饺



水果摆盘

主食篇

年夜饭(年轻人版):年味没有标答

新春前夜，以丰裕的餐点犒慰奔波劳碌的过往，寄望生意盎然的新篇，这场天南地北同庆的合家盛宴延续千年，早已成为中华儿女心中不可或缺的仪式。或许人们执着于在经典菜品中体味年节，而“年味”不应限于一张模式化的菜谱，更不拘于固定的“过年流程”。“年”之风味，在于和乐、和美，自主选择菜式、形式，各品所爱，其乐融融。年轻人自家打造的年夜饭有些“奇形怪状”，其别具一格正是这个时代缤纷多彩的时代里需要的创意。

(本报综合)



“中西合璧”版



新厨

韵味