

看看咱洛阳人的年夜饭 □ 见习记者 裴希婷 马菁华 文/图

年货集结号之三

半成品年货：

谁用谁知道

□ 记者 张丽娜

家里的年夜饭才够味儿

大年夜，一家人聚在一起，团团圆圆地吃年夜饭，亲切而温馨，年夜饭也因此具有了特别的意义。随着时代的发展变化，在酒楼饭店吃年夜饭逐渐成为一种时尚，但小记认为，自己家里的年夜饭才够味儿。本期“寻味”，小记为大家推荐几道简单又可口的家常菜。



过年杂事多，就那么几天假期，祭祀团拜、走亲访友就得耗去大半时间，若再为吃食大费周章，包饺子、炸丸子……人怕要累到虚脱。

但若像平日一样对付一日三餐，又亵渎了年的隆重。如何能够简单省力地准备一桌丰盛的年夜饭？试试半成品食品年货吧。

首推半成品菜。所谓半成品菜，就是基本加工完成的菜品。商家将切好的菜和调料都封装到一个盒里，消费者拿回家简单炒一下或者按说明加入调料就能吃。现在比较流行的半成品年夜饭，其实就是荤素搭配好的半成品菜套餐。

洛阳各大超市、酒店一般都有售半成品菜，比如红烧肉、松子玉米、小酥肉、八宝饭等等，可按家人喜好组合购买。买时一定要检验包装是否密封、是否卫生。由于半成品菜保质期短，不宜久放，买回家后最好马上就吃。

“无肉不欢”一族，不妨多多准备些半成品肉类。到超市里逛逛去吧，您瞅瞅食品货架上那些四川腊肉、东北熏肉以及各式香肠，虽然其貌不扬，可是香得勾魂儿啊！回家切成小块儿炒着吃、蒸着吃，绝对是非一般的味蕾体验。

油炸丸子也是要有有的，做洛阳烩菜少不了这东西。除夕夜里，看电视、熬年熬乏了，把油炸丸子跟白菜、粉条、红烧肉炖成一锅，就着白馒头吃，暖和，提神儿，得劲儿！

包饺子不建议懒省事儿——大年三十，跟家人围坐在一起包饺子，最能体会合家团圆的温馨美好，把这步骤省略了，年味就淡了。

有人偏爱速冻饺子。速冻饺子平时吃吃是可以的，过年时下一锅速冻饺子虽然方便，未免冷清无趣。真想省事儿，就买些现成的饺子皮儿、饺子馅儿好了，既省略了剁饺子馅儿、和面、擀皮儿的麻烦，又保留了包饺子的趣味。

饺子皮儿、饺子馅儿可以去专业的饺子馆购买——那儿的饺子馅儿种类比超市多，价格相对也更为实惠。买馅儿要买新鲜的，最好闻一闻，有异味的坚决不要。

此外，您还可以购买袋装凉菜（比如银条）、袋装米酒、盒装罐头、卤蛋……

感谢美好的生活、先进的技术，把我们从繁杂琐碎的厨房劳动中解放了出来。祝您年夜饭吃得开心舒畅，万事如意，大吉大利！



家住九都西路的金平是东北人，她家的年夜饭总少不了酸菜猪肉炖粉条。在洛阳住了这么多年，她家的这道主打菜已经有所



爽口的酸菜炖丸子

变化——把五花肉换成了焦炸丸子。

金平先将牛肉、莲藕、葱、姜剁碎，加入五香粉和盐，再用红薯粉拌好，下油锅炸熟，丸子就做好了。

酸菜是自己泡的地道东北酸白菜，从缸里捞出，洗干净之后切成细丝。红薯粉条用水泡好备用。

在炒锅里放少许油，油热后放干辣椒、葱花、姜丝，爆出香味儿后

再捞出，然后倒入酸菜。酸菜炒到七分熟时，倒两碗水，并把粉条放入锅中，再放盐和胡椒粉，盖上锅盖焖一会儿。

10分钟后，粉条和酸菜差不多熟了，就把焦炸丸子下入锅中，略炖一会儿，撒上葱花就可以出锅了。

这道菜酸香扑鼻，还没吃就已经叫人口水直流了。



家住临涧路静园小区的尤龙木过年一定要做的拿手菜就是红烧武昌鱼。“讨个彩头嘛，就要‘年年有余’！”尤龙木说。



红亮喜庆的红烧武昌鱼

从菜市场买回新鲜的武昌鱼，洗净后，在鱼身上斜切几道口子，擦干备用。炒锅里放入色拉油少许，油热后，将鱼煎至两面金黄。然后往锅里加水。“不能放热水，一定要凉水才行。”尤龙木说。水要没过鱼身，再放入姜片、葱段、半勺盐、5勺糖、少许老抽和料酒，

盖上盖子焖。

十几分钟后，锅里的汤汁少了一多半，颜色也变得红亮诱人，这时的鱼已经入味，可以收汁了。尤龙木将葱姜挑出来，浇上一勺油在锅内，撒入葱花就可以出锅了。

尝一口，鱼肉紧实，汤汁甜中带咸，味道真棒。



每年春节前，家住春都路的张喜娣都要炸一些麻叶儿，预备喝油茶的时候配着吃。

炸麻叶儿的面一定要和得硬，面里撒上盐、花椒面和黑芝麻，



香脆满口的炸麻叶儿配油茶

做成2寸大小的扭股麻叶儿，下油锅炸至金黄。

油茶的做法也很简单。先和一小团软软的面，放案板上饧30分钟，然后泡在水里。泡上一会儿就轻轻捏几下，慢慢地把面团里的面筋洗出。“洗面筋的水不要倒，洗三遍就行了。”张喜娣说。

面筋洗好后，锅里添上水，煮

开后把稠乎乎的面水也倒进去，下入花生，撒上盐、花椒面和味精。再次煮开以后，把那团面筋下进锅中，用筷子使劲搅散。锅里冒泡时，把用文火炒熟的黑芝麻撒进去，喷香扑鼻。

喝油茶时，把酥脆的炸麻叶儿掰碎泡进碗中，别有一番风味。吃罢年夜饭，一人喝上一小碗，那叫一个舒畅。



年夜饭，有鱼，有肉，有菜，更少不了汤。这不，家住景华路的马巧玲就有一道拿手的靓汤，其还有



鲜美的五福临门汤

一个应景的名字——五福临门汤。

原料有油豆腐、肉馅、粉丝、高汤、盐、鸡精、香菜等。

将油豆腐用筷子扎一个小孔，塞入拌好的肉馅，放入油锅中炸至金黄。

汤锅中加入高汤，煮沸后，再放入炸好的油豆腐，小火慢煮5至10

分钟，将粉丝放入锅中，稍微烫一下，并放入盐、鸡精、香菜等，即可出锅。

马巧玲建议，肉馅最好选用纯瘦肉，煮汤时不容易出油，不会破坏汤的清新。

鲜美的汤汁中，夹起一个油豆腐咬下去，酥软而又多汁，再加上汤汁中的爽滑粉丝，怎一个美字了得！