

民间厨星,为年夜饭桌上添道菜

□记者 闫卫利 文/图

# 鲁味年夜宴 祈福好生活



刘敏香

山东菜品的一大特色是面食品种多。风味各异的面食,既可作为三餐的主食,亦可精制成宴席名菜。近日,记者请来了山东籍的刘敏香大妈,为大家做一桌具有山东特色的年夜饭。吃惯了家乡风味的您,不妨换换口味,照着刘大妈的菜谱制作鲁味美食,既能享受满桌的佳肴盛饌,也可享受春节一家团圆的快乐气氛。



刘敏香今年64岁,一到过年全家人团聚,她总要做一桌丰盛美味的年夜饭庆祝团圆。刘大妈说,年夜饭不但要好吃,还要有好的寓意,图的就是新年里一家人圆圆满满,幸福平安。

刘大妈先做了两道面食,她和老伴范师傅为其取了两个颇具文采的名字:芝麻同心结、百年藕合,希望儿女各家都永结同心,百年好合,日子过得和美。

## 芝麻同心结



1.取适量的面,撒上盐、少量糖、黑芝麻,加一点鸡蛋清,将面和得稍软一些。

2.将面擀成一张张薄饼。

3.将两张饼擦在一起铺好,用刀将饼平行切几道,再与平行线垂直将饼切成长方形。

4.拿起一个长方形饼,在中间沿长平行线方向划一刀,将长方形宽的一端折叠,并从中间破刀处掏出,一个同心结就做好了。

将切好的长方形饼下油锅炸成焦黄即可。

## 百年藕合

1.将藕洗净,横向切成薄片。

2.在肉馅儿里放适量盐、五香粉、葱、剁好的菠菜末,搅拌均匀。

3.搅一小碗面糊,打入鸡蛋黄,放上盐,搅匀。

4.将切好的藕片,抹上一层拌好的肉馅儿,再用另一片藕粘起来。

5.把粘好的藕片放入搅好的面糊里,充分挂糊后放入油锅里炸至焦黄即可。

刘大妈说,芝麻同心结、百年藕合这两道菜都是山东人常吃的面食,其辅料一个用蛋清,使面叶酥脆;一个用蛋黄,使面饼色泽黄亮。这样做既兼顾了不同食材的特点,又不浪费。二者的口感一个薄脆清香,一个醇香中带着藕的清甜,是适合过年吃的爽口小点心。其中百年藕合还可根据自己的口味炆汁回锅,成为餐桌上的抢手菜。

除了这两道面食,刘大妈还做了“脱胎换骨”、“柳暗花明”、“圆满酸汤丸”等,名字一个比一个喜庆吉祥。这些菜摆上桌,红、绿、黄等不同的色泽诱惑着我的味蕾。尝一口“脱胎换骨”,原来是我们常说的虎皮辣椒;“圆满酸汤丸”是将肉丸子上笼蒸熟后,配以酸汤调味;再尝一口“柳暗花明”,居然是用柳叶调制的凉拌菜,再以圣女果点缀,既赏心悦目又清爽适口,蕴含事逢转机,春归大地,合家团圆的美好愿望。

快来报名吧!

## 民间厨星,为年夜饭桌上添道菜

你家餐桌上的年菜,可以不精致,可以很家常,但透出的绝对是老妈风格和亲情味道。想让更多人分享你家那令人难忘的年菜吗?请来我们的《民间厨星》秀一秀吧!入选者可获得由口福居火锅城洛阳总店提供的200元餐券,推荐者也可获得礼券一张。快拨打记者电话15137956968报名吧!

## 吃货来报到 免费尝美食

- 1.必须是吃货一名。
  - 2.将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送给我们,文体不限,记得一定要写上店址和人均消费金额,我们将择优发表在《洛阳晚报》官方微博上,并刊登在《洛阳晚报》每周五的《寻味》版上。
  - 3.所发微博凡被选用者均可获得礼品一份,凭手机短信领取。礼品是由河洛寻味饭店提供的免费菜一份,本期的免费菜是东坡肉。
- 参与方式:
- 1.发送电子邮件到 chihuojiadao@163.com。
  - 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

**吃货驾到**  
**河洛寻味**  
**馍菜汤** 特约  
 地址:九都路与珠江路交叉口南20米  
 电话:64368391

## 酸辣肚丝汤



洛阳晚报 V  
http://weibo.com/lywanbao

#吃货驾到# 在老城居业家园小吃一条街,围着炉火,来碗地道的酸辣肚丝汤,酣畅淋漓地吃到出汗,冬天还有比这更享受的事情吗?油豆腐、豆腐皮、粉丝、木耳搭配丰富,黑胡椒提鲜,酸辣爽口。肉夹馍也还不错,酥得掉渣渣。总共不到10块钱,何况还有小虎队的怀旧歌曲助兴呢,美! via@三块儿馍

## 特色手工面



洛阳晚报 V  
http://weibo.com/lywanbao

#吃货驾到# 每天吃饭时丽新路上的阿雪特色手工面人都爆满,各色手工面好吃呀!我最喜欢的就是对浇面(雪菜和腐竹),“得劲儿”,味道很独特值得品尝!还有一个特色菜:铁板豆腐!这家店工薪消费人均8元至50元,店里有洛阳风味名吃单做。 via@洛阳一米八三

(刘婷 整理)

## 茶·礼

茶是天地间的灵性植物,生于青山绿水之间,与明月、清风、云雾为伴,得天地之精华而造福于人类。

茶叶不仅具有提神清心、消食化痰、去腻减肥、清心去烦、解毒醒酒、生津止渴、降火明目等功效,还有止痢除湿等药理作用。可见,茶叶药理功效之多,用途之广,是其他饮料无法替代的。

随着春节的临近,送茶礼渐渐成为新宠。现在全民都在追求健康,讲究养生保健,茶叶越来越受欢迎。茶能养人须慢品,年节茶礼好传情。让我们慢慢地品茶,品出生活的味道,品出友情的况味。

茶叶,这一古老的饮料,因其健康的特质,独特的口感,越来越成为大家送礼的首选。

**吃喝有道**  
**綠有机茶**  
 特约  
 凯旋东路市政府家属  
 大门口东十一路口南

饮茶有一定学问,讲究品种有别。有人根据个人的习惯和爱好来喝茶,也有人根据自己的身体状况来喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033、64913000,我们将免费提供品鉴知识。

应该怎么做、怎么喝呢?请您拨打电话63220033、64913000,我们将免费提供品鉴知识。