



岚岛 过大年

醉美除夕夜“岚”味话团圆

融媒体记者
郑也

蛇年即将到来,平潭大街小巷,人群熙熙攘攘,红灯笼高高悬挂,那暖暖的光晕,恰似人们心中对团圆的热切渴望,家家户户厨房里,炉火旺旺,锅铲铲落,在喜庆的氛围中,弥漫着美味佳肴的香味。

今年你家的年夜饭是怎么安排的?什么是你心中难忘的“年味儿”?年夜饭承载了浓浓的年味和亲情,美食上桌,家人叙聊,灯火可亲,新年可期。而平潭有个特别的习俗:年夜饭的菜肴数量可以是九道菜,也可以是十一道菜,必须是单数。本期邀请闽菜大师施坤华,推介十一道独具传统特色的“岚”味菜肴,每一道都蕴含着浓浓的祝福和对未来的美好期盼。

清蒸石斑鱼

特点:细腻嫩滑,最大程度保留海鱼鲜味

平潭人的餐桌,必定有鱼。“石斑鱼是平潭海域的优质鱼类,以其肉质鲜嫩、营养丰富著称,很适合作为年夜饭的主角。”施坤华说,清蒸的烹饪方式最大限度地保留了石斑鱼本身的鲜味。

鱼身处理得恰到好处,用葱姜点缀蒸熟即可。清蒸后的石斑鱼色泽洁白,鱼皮微微卷起。夹一筷子鱼肉放入口中,细腻嫩滑,原汁原味的鲜美在舌尖散开,是年夜饭餐桌上必不可少的一道硬菜。

白灼虾

特点:入口鲜甜,富含蛋白质

“平潭本地海虾品质上乘,白灼虾做法简单,却最能凸显出虾的鲜甜。”施坤华说。鲜活的虾洗净后,直接放入沸水中焯熟,搭配特制的蘸料,虾肉紧实富有弹性,入口鲜甜,虾壳轻轻一剥就脱落。这道菜不仅口感好,而且富含蛋白质等营养成分,老少皆宜,红彤彤的虾摆满一盘,也为年夜饭增添了喜庆的氛围。

平潭太平宴

特点:汇集丰富食材,汤汁浓郁醇厚

这道汤品堪称平潭年夜饭的“灵魂之作”。汤中汇聚了鹌鹑蛋、鱼丸、鱼片、鱼面等丰富食材。鹌鹑蛋圆润可爱,口感细腻;手工制成的鱼丸弹性十足,咬下去汁水四溢;鲜嫩的鱼片薄如蝉翼,入口即化;鱼面则吸收了汤汁的鲜美,爽滑劲道。多种食材组合在一起,不仅味道鲜美,更有着“太平如意”的美好寓意,承载着平潭人对新一年生活顺遂的殷切期盼。

蛏子冬瓜汤

特点:滋润肠胃,去油解腻

多吃冬瓜不仅能补水,补充维生素,还对皮肤、肺部有良好的保护作用。新鲜的蛏子搭配清甜的冬瓜,熬制出的汤清澈鲜美。蛏子肉质饱满,鲜嫩多汁,冬瓜煮至透明状,入口即化。

这道汤味道清淡爽口,具有清热、利尿消肿的功效,在品尝了众多油腻菜肴后,来上一碗蛏子冬瓜汤,既能解腻又能滋润肠胃,是年夜饭餐桌上的“清道夫”。

八珍炒糕

特点:口感丰富,质地柔韧有弹性

八珍炒糕是平潭特色的传统美食。以地瓜粉为主要原料制作而成的糕体,质地柔韧而富有弹性。在炒制过程中,加入虾仁、鱿鱼、香菇、肉丝、鸡蛋、花生和胡萝卜等八种食材,这便是“八珍”的由来。各种食材的鲜味充分融入糕体中,使得八珍炒糕口感丰富,既有糕体的软糯,又有配料的鲜香。咬上一口,各种食材的味道在舌尖上层层绽放,令人回味无穷。这道菜不仅美味可口,更寓意着生活的丰富多彩。

炸糟粿

特点:色泽艳红,糟香浓郁,独特的味蕾记忆

靠海吃海,依托于得天独厚的地理条件,炸糟粿选用的都是最鲜活的海鳗鱼。糟粿是平潭传统的特色美食,用红糟等调料将鳗鱼腌制入味,放入油锅中炸至酥脆。炸糟粿外表红艳艳的,透着喜庆,符合讨吉利的口彩,在年夜饭桌上有着举足轻重的地位。

红糟赋予了鳗鱼独特的风味,既有淡淡的酒香,又带有微微的酸甜。炸好的糟粿外酥里嫩,鳗鱼肉鲜嫩多汁,一口咬下去,“咔嚓”一声,满满的幸福感。无论是作为下酒菜还是直接食用,都非常美味。“这是平潭人记忆中的年节味道。”施坤华说。

八宝红蟳饭

特点:宴席主菜,充满“海的味道”

在平潭年夜饭餐桌上,红蟳堪称“明星”食材,这道菜是宴席上的主菜。“平潭海域得天独厚的环境,孕育出的金蟳个头硕大,蟹肉饱满紧实,蟹黄更是丰腴绵密,味道浓郁醇厚。”施坤华说。

这道八宝红蟳饭,将红蟳与糯米、香菇、虾仁、干贝、五花肉、莲子、红枣、板栗巧妙搭配。烹饪时,红蟳的鲜香充分渗透到每一粒糯米之中,糯米变得软糯香甜,充满大海的气息,是年夜饭中推荐的美味佳肴。

紫菜海蛎煲

特点:口感鲜嫩,味道鲜美

选用平潭头水紫菜和平潭本地新鲜肥美的海蛎烹饪而成。平潭头水紫菜经过海水的滋养,口感鲜嫩,营养丰富,味道鲜美。当它与海蛎相遇,再加上精心调配的汤底,煲制出的不仅是一道美味佳肴,每一口更饱含着大海的馈赠和家的温暖。

香煎带鱼

特点:外皮酥脆,肉质鲜嫩

平潭带鱼肉质厚实,营养丰富。香煎带鱼将带鱼处理干净后,用盐、料酒等调料腌制入味,然后放入平底锅中煎至两面金黄。煎好的带鱼,外皮酥脆,内部肉质鲜嫩,色泽金黄诱人。品尝时,可撒上一些椒盐,增添风味。这道香煎带鱼做法简单,却深受大家喜爱,是一道经典的平潭家常菜。

炒时蔬

特点:口感清爽,补足维生素和膳食纤维

年夜饭餐桌上怎能少了一道清爽的炒时蔬呢?选用平潭当地新鲜的时令蔬菜,如菠菜、小白菜等,大火快炒,保留蔬菜的鲜嫩口感和营养成分。炒时蔬色泽鲜艳,口感清爽,为年夜饭增添了一份清新的气息,让大家在享受大鱼大肉的同时,也能摄入足够的维生素和膳食纤维。

甜芋泥

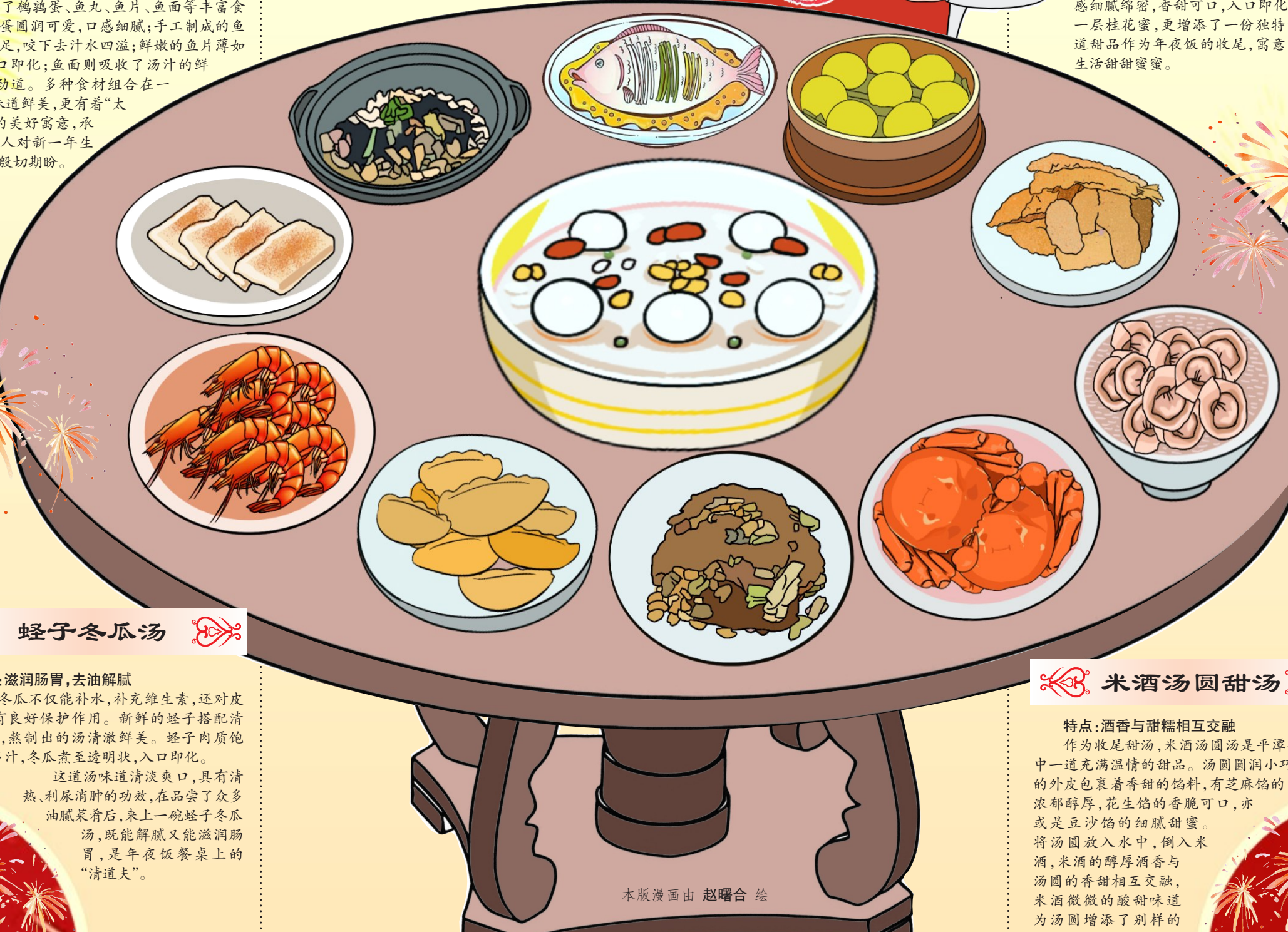
特点:口感细腻绵密,香甜可口,入口即化

芋泥是福建传统甜品之一,选用优质的芋头,蒸熟后压成泥状,加入白糖、猪油等调料,搅拌均匀,再放入蒸锅中蒸制。甜芋泥口感细腻绵密,香甜可口,入口即化。表面淋上一层桂花蜜,更增添了一份独特的香气。这道甜品作为年夜饭的收尾,寓意着新的一年生活甜甜蜜蜜。

米酒汤圆甜汤

特点:酒香与甜糯相互交融

作为收尾甜汤,米酒汤圆甜汤是平潭年夜饭中一道充满温情的甜品。汤圆圆润小巧,软糯的外皮包裹着香甜的馅料,有芝麻馅的浓郁醇厚,花生馅的香脆可口,亦或是豆沙馅的细腻甜蜜。将汤圆放入水中,倒入米酒,米酒的醇厚酒香与汤圆的香甜相互交融,米酒微微的酸甜味道为汤圆增添了别样的风味。



本版漫画由 赵曙合 绘