



白果咸菜

一道体现潍坊饮食文化的地道小菜

白果咸菜与潍坊的历史文化紧密相连。明清时期，潍坊的学士官员们走南闯北，品尝各地美食。还乡后，他们带回食谱或聘请名厨入府，使得潍县菜逐渐融合了各地特色。白果咸菜作为潍县菜的一部分，做法看似容易，实际上选材和制作工艺十分讲究。1月18日，记者采访到白果咸菜“达人”王惠军，听她介绍了白果咸菜的做法。王惠军建议大家可以将吃不完的白果咸菜进行真空包装，放入冰箱冷藏保鲜，食用时可隔水上锅热几分钟，保证菜品的口感。

白果咸菜的制作食材和配料：

辣疙瘩咸菜、五花肉、虾米、木耳、去皮花生米、葱、姜、花椒、八角、生抽、老抽、甜面酱、猪大油、料酒、鸡精、香油。

做法：

- 1.先将辣疙瘩咸菜切成匀称的菱形，再将五花肉切成小块；泡发虾米，清洗木耳。
- 2.将葱、姜切成片状，猪大油放入锅中，油热后放入八角、花椒、葱、姜爆出香味。
- 3.下入五花肉翻炒，加入少许料酒和适量甜面酱，倒入生抽，再放入老抽上色。
- 4.肉炒至变色，依次加入去皮花生米、虾米、咸菜、木耳，翻炒至咸菜上色后加入少许鸡精。
- 5.调至小火，盖上锅盖焖十分钟。
- 6.出锅前放入香油，拌匀后即可盛出。



王惠军



宋光辉

潍县酥锅

一道改良创新的传统鲁菜

据记载，潍县酥锅起源于淄博博山区，据传与北宋文学家苏轼的妹妹苏小妹有关。由于这道菜酸甜可口、骨酥肉烂，后来人们为了纪念苏小妹，把这道菜命名为“苏锅”。而“酥”恰与“苏”谐音，后将其改名“酥锅”。潍县酥锅是一种在传统酥锅基础上改良的创新鲁菜。1月17日，高新区老城根民俗文化餐饮有限公司厨师长宋光辉向记者展示了潍县酥锅的做法。他说，这是一道传统凉菜，家家能做、人人喜食，汇集了“地上跑的”“水里游的”“地里长的”各色食材，准备年夜饭时不妨试试它。

潍县酥锅的制作食材和配料：

醋、白糖、老抽、食用油、海带、五花肉、鲫鱼、藕、大骨头、面筋、生姜、葱段、八角。

做法：

- 1.将海带切成大小合适的矩形。
- 2.将五花肉切成与海带宽一致的长条。
- 3.将藕切成片状，面筋切成方块状。
- 4.将五花肉放到海带上卷成长条，用牙签固定。
- 5.水烧开后将大骨头放入锅中焯水。
- 6.将处理干净的鲫鱼放入热油中炸至金黄。
- 7.将醋、白糖、老抽、油放入锅中加水熬成调味汁。
- 8.将大骨头、藕片、海带卷、面筋和炸好的鲫鱼依次放入锅中，淋上调味汁，放入葱、姜、八角。
- 9.慢炖一个小时后出锅，即可食用。

糖麻茄子

一道能展示厨艺的传统潍县菜

相传，糖麻茄子是一位潍县厨师在尝试将麻汁与糖汁结合时意外发明的，麻香与甜味完美融合，不仅色泽诱人，而且口感独特。这道菜很快就流传开来，成为潍县人喜爱的传统美食。随着时间的推移，糖麻茄子的制作工艺不断改进，逐渐形成了如今外酥里嫩、香甜可口的口感。1月22日，潍城区花翎·福满堂餐饮有限公司负责人王太富向记者介绍，“糖麻”是一种独特的烹饪方法，全国少见，很能展示一个人的厨艺。酥软的茄子搭配香甜的糖麻汁，吃起来满口留香，让人直叫好。

糖麻茄子的制作食材和配料：

圆茄、淀粉、麻汁、白糖、水、食用油。

做法：

- 1.茄子去皮，切成长、宽、高为1.5厘米的小方块。
- 2.将茄子块放入容器中，淋水、拍淀粉，该步骤重复三遍，一定使茄子被淀粉充分包裹。
- 3.锅中放油，五成油温后放入茄子块，炸大约四五分钟后，捞出备用。
- 4.熬麻汁：锅中放入麻汁，加糖和适量水，搅拌均匀，熬制大约一分钟至黏稠状，随后放入茄子块。麻汁和糖的使用比例为1:1。
- 5.翻炒均匀后即可装盘，可撒少许芝麻作为装饰。



王太富

喜迎春节，年夜饭是“重头戏”。但随着时代变迁，年夜饭也在变化。传统煎炒油炸承载着无数温情，依旧占据餐桌的C位；新式菜品时尚有创意，也逐渐赢得一席之地。从阖家围坐的八仙桌，到精致的西式长桌；从自家厨房的烟火，到一键送上门的外卖美食，无论形式怎么改变，我们中国人对团圆美满的期待从未改变。

新旧

年夜饭 那份期待从未改变

文/图 本报记者 马宇琪 隋炜凤 张静

土豆泥馅水饺

乌克兰“洋媳妇”的奇思妙想

因在网上分享日常生活而被不少网友熟知的潍坊寿光“洋媳妇”玛丽亚，摘蔬菜、种水果、养牛、开拖拉机样样都行，做扒谷、羊肉汤、水饺等美食也不在话下，被称为“最接地气洋媳妇”。嫁到寿光7年的她最喜欢的节日就是中国的春节，“因为春节可以见到很多亲戚，可以穿新衣服、收红包、吃各种美食”。

玛丽亚早就开始为蛇年年夜饭做准备了：螃蟹、大虾等海鲜不能少，牛肉、羊肉等也是标配，还有虎头鸡等寿光特色菜，当然还有她喜欢的水饺。“过年吃饺子、结婚吃饺子、冬至吃饺子、上车吃饺子……中国的特别日子好像都在吃饺子。”虽然是个“洋媳妇”，但玛丽亚特别会包饺子，除了传统口味的，还会结合乌克兰美食的做法进行创新，调制草莓馅、土豆泥馅等，包的时候将水饺头尾对起来，像一个个馄饨。今年春节，玛丽亚想做土豆泥馅的水饺给家人吃。

玛丽亚还分享了土豆泥馅饺子的做法：将土豆切块，水煮20分钟后捞出，碾成土豆泥，加入适量盐；将洋葱切丁后加入食用油煎至金黄，将油和洋葱丁一起倒入土豆泥中，然后将馅搅拌均匀即可。包的过程与传统水饺包法相似。



玛丽亚和她包的饺子。



李女士家的披萨炸鸡。
高女士家的捞汁海鲜。

捞汁海鲜

以海鲜为主角，打造别样新年盛宴

今年春节，家住奎文区中冶·德馨苑小区的高女士准备放弃煎炒油炸、放弃传统年夜饭，以捞汁海鲜为主角，打造一顿特别的新年盛宴。

“我买好了各种海鲜，搭配特制捞汁，做个捞汁海鲜。当然了，还准备了一些传统吃食，如卤肉、鸡爪、烤肠等。”高女士说，原本她准备年夜饭蒸海鲜，再炒几个热菜，大家喝上一杯。但孩子突然提出想吃一顿不一样的年夜饭的想法，她就灵机一动，有了上述想法，不仅新颖，还更省事呢。“我还把白酒换成了微醺果酒，这不仅是一次美食的创新尝试，更是我们对新一年的期待”。

披萨炸鸡等

新潮年夜饭孩子开心大人省心

年夜饭，何必拘泥于传统？今年来点不一样的。家住奎文区鸢都名筑小区的李女士今年准备完全遵从孩子的口味，吃一顿孩子喜欢的年夜饭。以往过春节，全家人一起忙碌几个小时准备年夜饭，饭后还要洗盘子刷碗。“今年老人出去旅游了，就我们一家三口在，我准备打破常规，准备一些孩子喜欢的食物，这样我们就可以在客厅边吃边看春晚，孩子开心，大人也省去了做饭、打扫的麻烦。”李女士说，她已经订好了各种口味的披萨、炸鸡、炒年糕，还准备了各种果盘、甜品和干果，届时全家人一起享受这顿新潮年夜饭。

