

◆ 特色美食 ◆



油菜籽

“呼伦贝尔油菜”产区集中在大兴安岭及岭西的森林与草原过渡地区,自然条件适宜发展油菜籽生产。这里地处高纬度、高海拔、气候温凉、昼夜温差大,日照时间长、有效积温利用率高,非常适宜油菜籽的生长发育,有利于油料作物脂肪的积累。“呼伦贝尔油菜籽”具有“高油、低芥酸、低硫甙”特征。“呼伦贝尔油菜籽”在全国油脂行业中久享盛誉,年产高品质油菜籽 25 万吨。



扎兰屯黑木耳

扎兰屯黑木耳生产历史悠久,从康熙 28 年(1689 年)就是当地招待贵宾不可缺少的佳肴,被称为“蕈中之素”,系农业部地理标志保护农产品、绿色食品。培育扎兰屯黑木耳采用多年生长的柞木段或柞木锯沫,用人工栽培方法进行生产。外在感官特征表现在:黑中透明、型如人耳、耳朵硕大、耳肉肥厚、口感清脆、体态宛如莲花,并含有蛋白质、粗纤维、钙、磷、铁、维生素 B1、B2 等营养元素。



白奶豆腐

奶豆腐,蒙古语称“胡乳达”,是蒙古族牧民家中常见的奶食品。味道有的微酸,有的微甜,乳香浓郁,牧民很爱吃,常泡在奶茶中食用,或出远门当干粮,既解渴又充饥。还可以做成拔丝奶豆腐,其软韧牵丝为断,是宴席上的一道风味名菜。



莫力达瓦菇娘

“小菇娘走四方、林果兼作响当当、万亩水稻稻花香”这是在莫力达瓦旗西瓦尔图镇农民口中广为流传的一句顺口溜。在莫力达瓦旗西瓦尔图镇,这里的黄菇娘种植、水稻种植和林果基地颇具规模,产销两旺。近年来,莫力达瓦西瓦尔图镇立足本地实际,优先进了一大批现代农业项目,带动农民唱起了增收曲,特色农业挑起了重头戏。

呼伦贝尔的草原饮食文化

在美丽的大草原上,牧民赶着肥硕的牛羊,高亢的蒙古歌声回荡在空中。呼伦贝尔草原被誉为世界上最美的草原,当地牛羊的产量与质量都是上等的,自然而然地它的肉类美食也是异常的丰富。呼伦贝尔草原的饮食文化作为中华饮食文化的一大重要分支,让世界人民充分感受到一个好客的民族气息。

既然来到草原上看到那么多丰富的物产,固然会品尝到各种工艺制成的美食。烤羊腿就是呼伦贝尔人民招待来宾的一道有名的佳肴。

呼伦贝尔的烤羊腿可算得上是一绝了。它是呼伦贝尔人民在烤全羊工艺的基础上,运用自己的聪明才智创造出来的一种新的吃法。因为篝火节在草原上是一个很重要的节日,也是草原人民日常生活中必不可少的娱乐方式。在每一场大大小小的篝火节上,牧民们使用各种独特地方妙法烘烤牛羊,在历史的岁月积淀中,人们发现羊的后腿是最美味的地方,经过传承发展,一道新的烤羊腿美味就产生了。这种吃法在当地很是流行,烘烤的时间短,速度快,味道很是鲜美,食用也方便得很,就像人们常说的酒巷的故事,未见其人,先闻其香,弥足的香味已经飘满了整条巷子,这里的烤羊腿也是异曲同工。

还有手把肉。

草原上的手把肉是呼伦贝尔草原上的专利,是人们的最爱。它作为草原上传统的肉食方法,备受当地人民的推崇。当地人在抓到一整头绵羊后,直接剖肠切肚,扔掉内脏,洗净后放在白开水中蒸煮,等到看到水沸的时候将肉取出,放在盘子里就可以尽情地吃了。吃的时候也有一定的程序,要用当地特殊的器具蒙古刀切着吃,用手这样肆无忌惮地吃是蒙古人民许多美食的吃法。呼伦贝尔人做出的这种羊肉不腻不膻,味道新鲜细嫩,营养价值高。

当人们来到这个宽广的草原上感受这里的一切时,就可以从这里的饮食方式和口味体验到当地人自然而淳朴的民风,他们的豪爽与豁达让游人也要为之一颤。假如在喧嚣的都市生活久了,来此呆上一段时间,品尝这里的美食,人们就会不自觉地爱上这里美丽的草原,爱上这片草原的文化。

