



肉勾鸡

北疆美食地图·特稿

白彦花猪肉勾鸡—— 长在味蕾里的河套风情

本报记者 王丰

河套地区有“四大炖菜”，其中之一就是猪肉勾鸡。这道炖菜既有猪肉的肥美，又有鸡肉的香嫩，因而被当地人称作“神仙搭配”。

在河套平原上，猪肉勾鸡是一道家家户户都会做的特色家常菜。现在猪肉勾鸡这道菜已经落户到各大餐馆，尤以白彦花猪肉勾鸡最负盛名。

猪肉勾鸡之所以被称为“神仙搭

配”，源于其食材的巧妙组合。猪肉的油脂丰富，入口即化，而鸡肉则以其细腻的口感和鲜美的味道相得益彰。这种组合不仅提升了菜肴的整体口感，还使其营养更加均衡。

当地人对猪肉勾鸡更是情有独钟。在乌拉特前旗白彦花镇上，无论是节日庆典还是日常聚餐，这道菜都能成为餐桌上的亮点。制作猪肉勾鸡的过程并不复杂，但需要耐心和细致。首先，将猪肉和鸡肉分别切块，然后用葱、姜、蒜等调料腌制，再放入锅中慢火炖煮。经过半个小时的炖煮，就可加入准备好的土豆、豆

角等配菜，再炖15分钟即可出锅。肉质变得酥软，汤汁也愈发浓郁。

天气逐渐转冷，来上一锅热乎乎的猪肉勾鸡，驱寒养生不在话下，难得的是还营养丰富，猪与鸡的组合，脂肪与蛋白质的搭配，既均匀合理，又健脾健胃。

猪肉勾鸡的成功不仅在于其美味，更在于它背后的文化传承和地域特色。这道菜不仅是河套地区饮食文化的一部分，更是当地居民生活方式和情感表达的重要载体。每逢佳节，亲朋好友围坐一桌，品尝着这一道长在味蕾里的家乡菜，分享生活中的点滴，可谓其乐融融。



配菜



配菜

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强