

# 老家味道

——舌尖上的乡愁

孟繁颖等◎著

家乡也许远隔千山万水，  
老家味道却时刻  
牵系在游子心头，  
那是永远忘不了的情怀，  
是身在他乡的老家惦念……



# 老家味道

舌尖上的乡愁

孟繁颖等◎著



## 图书在版编目(CIP)数据

老家味道：舌尖上的乡愁 / 孟繁颖等著. — 南京：译林出版社，2014.9  
(老家味道系列)  
ISBN 978-7-5447-4944-2

I. ①老… II. ①孟… III. ①散文集—中国—当代  
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 185432 号

书 名 老家味道：舌尖上的乡愁  
作 者 孟繁颖等  
责任编辑 陆元昶  
特约编辑 郭碧橙 王 晔  
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司  
译林出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼，邮编：210009  
电子信箱 yilin@yilin.com  
出版社网址 <http://www.yilin.com>  
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司  
开 本 710×1000毫米 1/16  
印 张 13  
字 数 149千字  
版 次 2014年9月第1版 2014年9月第1次印刷  
书 号 ISBN 978-7-5447-4944-2  
定 价 39.80元

译林版图书若有印装错误可向承印厂调换



## 目录

### 黑土地上的老味道

- 005 · 记忆中的明信片 ~ 黄豆大酱
- 011 · 旧历新年的期盼 ~ 乡土火锅
- 017 · 请再来一盘 ~ 锅包肉
- 023 · 火爆咱东北 ~ 大烧烤

### 京津味道的前世今生

- 033 · 奶奶味道的老字号 ~ 素包子
- 039 · 早点王者 ~ 煎饼馃子
- 045 · 人生百味 ~ 面茶

### 朴实大地的亲情回馈

- 055 · 从未改变的味道 ~ 煎饼卷大葱
- 063 · 一城一味 ~ 大米干饭把子肉
- 069 · 一锅百味 ~ 酥锅
- 075 · 卷一张熟悉的深情 ~ 薄饼

### 小麦升华出的深情滋味

- 083 · 除夕夜的等待 ~ 腥汤素饺
- 087 · 熬出浓情味 ~ 铜火锅
- 093 · 咬在嘴里心甜蜜 ~ 油炸糕
- 099 · 最香自是家乡味 ~ 驴肉甩饼



## 江东水波里的思乡情怀

- 109 · 悠悠思念 ~ 青团香
- 115 · 挡不住的诱惑 ~ 焖肉面
- 121 · 不食螃蟹辜负腹 ~ 蛋黄炒蟹

## 洞庭湖水载回的乡愁

- 131 · 质朴菜根香 ~ 擂钵菜
- 137 · 只此一味 ~ 芷江鸭
- 143 · 那抹时间的味道 ~ 腊肉香
- 149 · 辣里寻她千百度 ~ 剁椒鱼头

## 川渝山脉里飘出的想念

- 159 · 古朴小镇的朴素情怀 ~ 胡豆酱
- 165 · 外婆的人生智慧 ~ 四川豆花
- 171 · 无企图的爱 ~ 龙眼干

## 闽南岸上祖代呼唤的海味

- 181 · 刻在妈妈心坎里的一句话 ~ 蚵仔煎
- 189 · 一家团圆万家香 ~ 佛跳墙
- 195 · 冬日暖在心底的 ~ 烧肉粽



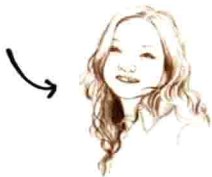
## 黑土地上的老味道

童年记忆中的黑土地呀北大荒，  
真的荒得只剩下无尽的芦苇荡和黝黑的土地，  
无边的旷野中，我奋力呐喊着，  
想要冲破这天地间的宁静与荒芜，想要去看看外面精彩的世界……  
许多年过去了，也告别了那块生我养我的土地，  
然而突然间某种剪不断理还乱的故乡情结，却在心中时时浮现，  
这种思乡的苦痛，是童年时代的我完全不能想象的情绪……  
故乡，永远牵动着我的心，并在我身上打下深深的烙印，  
那些来自家乡的美味记忆，更是日日魂牵梦绕，挥之不去……



作者

凡影



凡影，自小生长于广阔的中国大东北，虽然童年记忆中，关于食物的储备非常贫瘠，餐桌上最常出现的只有土豆、大白菜、大葱等最简单朴素的食材，然而勤奋努力又热爱生活的父母却用这些最普通的食物，费尽心思地变幻出各式各样的美味，来满足她敏感又善变的味蕾，并留下许多难忘的记忆。

后来她独自闯荡京城，在这个第二故乡安家落户，并以此为根据地，扛着相机，背起行囊，云游四方，足迹遍布祖国大江南北，并逐渐踏上世界版图，深度走访二十多个国家的100多个城市，为的就是寻找世间最真实最朴实的美味，街头巷尾，不辞辛劳，拍下照片无数，更努力写下自己的体验和感受，期望与其他同样热爱美食的吃货们分享这份特别的感动。

未来，她可能还要去更多地方，还要吃更多美味，你是否愿意与她同行？一起来吧！

（欢迎关注凡影新浪微博“凡影的美食世界”，并订阅微信公众号 foodworldbysadow）







富饶的东北黑土地孕育出最好的大米，最营养的黄豆，最脆爽的土豆，可却长不出草莓、菠萝和芒果，但是我来不及为此伤心，因为有妈妈用黄豆和爱心酿出的美味大酱，有爸爸用地瓜和白糖倾力打造的中式甜品，有姥姥亲手包的大馅酸菜猪肉水饺，有过年时一家围坐享受热腾腾的东北特色火锅……用最简单的食材，创造出最朴实的美味，喂饱了我幼年与青春那没有底线的胃口，也滋润了整个懵懂而幸福的童年。

\* 记忆中的明信片~ 黄豆大酱

\* 旧历新年的期盼~ 乡土火锅

\* 请再来一盘~ 锅包肉

\* 火爆咱东北~ 大烧烤



## 记忆中的明信片 黄豆大酱

童年的记忆中，总有一片一望无垠的金黄色田野，那既不是麦田，也不是稻田，而是成熟后的大豆田，那绵延到天边的金黄色，在秋风中摇曳流动，美到醉人，定格成一张鲜艳的明信片，永远贴在回忆的黑板报上。



在我还没出生的时候，妈妈就跟随当兵复员的爸爸来到中国的大东北，一块以盛产石油而闻名的地方，没有身份，没有正式的工作，但有爱情为伴，哪里都是家。后来，我出生了，姥姥也随之来到这里，为了解决一家四口的口粮之需，妈妈总会找一些临时的工作来做，贴补家用。秋天的时候，漫山遍野的大豆植物由春夏的青绿逐渐变成金黄，还来不及欣赏那迷人的景色，收割的季节就到了。此时，妈妈会带着我来到田野上，看她和其他的农妇们割大豆。

妈妈一刀一刀辛苦收割下来的大豆，还要经过脱皮、过筛等工序，最后留下一粒粒饱满金黄的大豆，这是制作东北大豆油最好的原料。每当农忙结束，妈妈会将分到的黄豆拿回家，根据节气，制作东北传统黄豆酱的时间也到了，制作好的大酱将一直吃到明年这个时候。



制作黄豆大酱的工序并不算太复杂，但却要经历很长时间的等待，正是这种等待，赋予了它某些神秘的气质。将黄豆清洗干净后倒入大锅，再加入等量的水一起煮，边煮边搅拌，避免糊底，并根据情况不断加入适量的水，直到大豆变软变黏，成为黏稠的糊状，就可以停火了。等糊状物质凉下来，需要人工将它们揉捏在一起，并拍打成四四方方的酱块，包上牛皮纸，放在阴凉处储存。这个储存过程是漫长的，需要跨越整个冬季和旧历新年，直到来年开春的阴历二月左右，这些酱块内部的复杂化学过程才算终结。



酱块下缸的日子被精心挑选，甚至带着点仪式般的神圣，作为下一年最主要的食物伴侣，好吃与不好吃变得十分重要。下缸前的准备工作包括将酱块摔开、捏碎、洗去上面的霉斑和杂质，再次晾干后，就可以加入凉水和盐，下入酱缸了。下缸后的头一个月，是酱块发酵最重要的时期，每天都要早晚各打一次酱缸，用木质的专用打酱工具上下翻搅，至少要打足二三百下，然后用透气的棉纱布小心地将酱缸盖好，再在缸边围绕一圈绳子系牢，防止苍蝇等飞虫落入缸内。

小小年纪的我，每每在这个时候，被妈妈指唤着去打酱缸，这几乎是最简单的一项家务劳动，也是我最喜欢做的事情之一。酱缸往往被放置在家中通风的高处，我就踩着椅子板凳登高，用打酱勺认认真真地上下搅动，表面的酱色比较深，缸底的酱色比较浅，我很喜欢两种颜色在自己手下混合旋转的样子，好像今天我们喝咖

啡时的拉花儿表演。打酱的作用除了有助于豆酱发酵，再就是可以将豆子中的油脂成分充分释放出来，这样才能形成充满豆香的美味大酱。

一个月每天坚持的劳作终于结束了，此时的大酱已经可以食用，妈妈就开始用大酱制作各种东北地区特有的朴素美食，最简便又最好吃的就是菜包饭了。妈妈将后院菜园里种的大白菜叶子摘下来，冲洗干净，将蒸好的白米饭拌上土豆泥，包在绿色脆嫩的白菜叶子里，抹上新做好的大酱，再撒上葱花和香菜末，紧紧的裹成一个拳头大小的菜包饭递到我的手上。双手捧着这么大一个菜包饭的小女孩儿，终于要吃上自己劳动的果实，怎样吃都觉得美味，还常常吃到嘴边脸上都是黄酱，在妈妈的责怪声中露出满足的笑容。

东北大酱的吃法还有很多，几乎贯穿了所有东北菜肴的烹饪过程，包括用来拌凉菜，炒菜，卷煎饼，制作鸡蛋酱拌面，冬季卤制各种肉类时，也会加上那么一勺大酱，来提升卤味的酱香。

东北大酱，是我家的食物魔法师，它也成了我童年味觉最悠长的回忆……



## 寻味记事



童年记忆中的妈妈很年轻，也很漂亮，因为食物匮乏的原因，身形十分瘦弱，但穿什么衣服都那么好看。妈妈在地里割大豆的时候，我就躲在田埂边的大树底下，她可以看到的方，看着她在烈日下挥舞着镰刀，一行行地割大豆。

密不透风的大豆田非常闷热，很快，她薄薄的衣裳就被汗水浸透了，尽管头上遮了纱巾，一天下来，脸也会被晒得黑亮，人也像变老了许多，一点儿都不像那个皮肤白皙又美丽的妈妈了。虽然小小年纪，我依然会觉得心里有点疼，希望妈妈不要这么辛苦，企盼此时会刚好有一阵风吹来，滑过田野，为劳作中的妈妈们带来一丝清凉。每当这个时候，就好像真的有一阵风会吹过来，吹干了妈妈湿透的衣裳……

那时候，拉着妈妈的衣角，迎着夕阳慢慢走在回家的路上，我会轻声地唱歌给她听：“我的好妈妈，下班回到家，劳动了一天多么辛苦呀，妈妈妈妈快坐下，请喝一杯茶，让我亲亲你吧，我的好妈妈……”

# 妈妈牌鸡蛋酱拌面



## 材料

鸡蛋 2 个、手擀面 1 把

## 配料

葱白 1 段、青椒粒 1 大勺、花椒粒 1 小勺、清水适量

## 调料

东北大酱 40g、盐 1g、酱油 3g、糖 1g

## 做法

1. 将手擀面入开水锅煮熟过凉水，盛入碗中备用。
2. 鸡蛋打散，加少许盐、花椒粒、葱末、青椒末，入油锅中炒熟。
3. 碗中加入大酱、酱油、盐、糖和清水搅匀，倒入锅中与鸡蛋一同搅拌，烧开盛出。
4. 将做好的鸡蛋酱卤汁浇在面条上即成。





黑土地上的老味道



## 旧历新年的期盼 乡土火锅

童年记忆中的旧历新年，浓重而喜悦。  
每值此刻，盼望着长大的孩童们，  
穿新衣、吃糖果、放鞭炮、要压岁钱……  
在对新年的期盼中，度过了一年又一年，  
可我们却并不知道，  
此时的欢声笑语已被烙印进了回不去的流年。





旧历新年，也就是春节，对于大半年都是寒冷冬季的大东北地区来说，具有比南方更重要的意义和仪式感。由于气候原因，一年只能耕作、收获一季的东北人民，一般在中秋节后开始收割果实，两个月忙碌的秋收过后，阳历十一月就已经全面进入农闲时期。天气此时已经变得非常寒冷，外面冰封雪冻，大雪封山，户外活动变得非常困难，此时，百无聊赖的人们只好把全部精力投入到为迎接春节而做的各项准备当中去。其中，为即将到来的重要节日准备各种食物，是最主要的工作之一。

黑龙江的乡土大年十分讲究，盼望着……盼望着……过了腊八就是年，腌了腊八蒜、吃了腊八粥后，旧历新年就在眼前了。从腊月二十三开始，当天就要祭灶，用香甜可口的供品把灶王爷的嘴堵住，用这种方式来盼望灶王爷多说好话，祈求第二年的好日子。旧历大年前，家里忙得不可开交，杀猪、腌酸菜、制作各种酱菜和大酱、蒸拳头那么大个儿的豆馅粘豆包、将豆腐放在户外做成冻豆腐……蒸出来的馒头和豆包有一部分要作为供品，献给祖先。秋收后的这些准备，带着收获的喜悦和对来年的美好期望，每个人都好像干得格外起劲。大人们忙碌的时候，小孩子们则在期许着新衣裳、新玩具，还有只过年才能随便吃的糖果和花花绿绿的炮仗。

在东北，全家团聚，最重要的一餐一定安排在大年三十儿这天的晚上。三十儿一大早，家里的大人就要点燃鞭炮，在一片欢天喜地的声响中祈望来年的好收成。整个白天，大家都忙活着准备各种传统菜肴，如杨树叶凉拌鸡胗、猪耳朵、猪头肉、猪肝、口条、尖椒熘肥肠、东北地三鲜、柴鸡炖山蘑菇、猪肉炖粉条、得莫利炖鱼……当然，最最重要的还是带着东北地方特色的炭烧乡土火锅。

用来盛放各种食材的火锅，是一种与老北京涮肉十分类似的铜锅，中间放上炭火，周围一圈则一层层整齐地码放着酸菜、冻豆腐、鸡腿肉、猪小排、猪肉丸子、腱子牛肉、干货海鲜、地瓜粉条，端上桌的时候，还咕嘟咕嘟地冒着热气和香味。印象中最鲜美的，是那已经炖了若干时候，融合了以上所有食材精华的一碗火锅汤底，既

