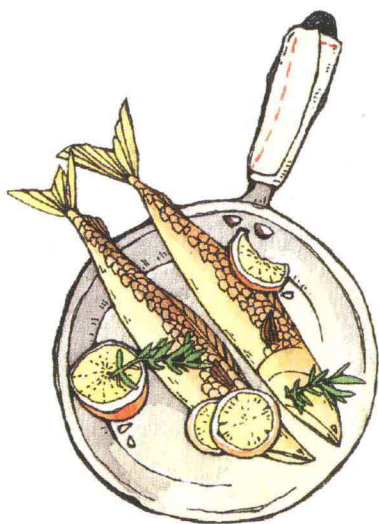
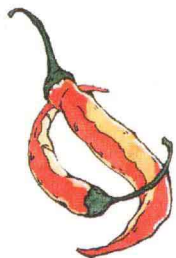


兰 楚 / 著

谭食谭

清华大学出版社



兰
楚
/
著

良 谭



清华大学出版社
北 京

内 容 简 介

苏老夫子有言：“花样繁多风味足，民间小吃韵味悠长。”

没有一种事物能如民间美食这样贯穿每个人的一生记忆，让人如此回味无穷，它简直是一种笃定的信念，能伴人度过清贫、富有、繁盛、落寞、热闹、孤独等等生命的各个时分。

就是在这样的一种生命况味下，每个人的每个年龄段都保存有自己的民间美味记忆。这本小书就是作者民间美食记忆的结集，来源于作者平凡的民间生活。

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目（CIP）数据

饮食谭屑 / 兰楚著. —北京：清华大学出版社，2013
(下午茶)

ISBN 978-7-302-32481-2

I. ①饮… II. ①兰… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第105223号

责任编辑：宋丹青

封面设计：樊 瑶

责任校对：宋玉莲

责任印制：杨 艳

出版发行：清华大学出版社

网 址：<http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址：北京清华大学学研大厦 A 座 邮 编：100084

社总机：010-62770175 邮 购：010-62786544

投稿与读者服务：010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈：010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者：三河市春园印刷有限公司

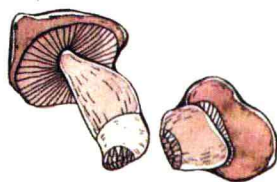
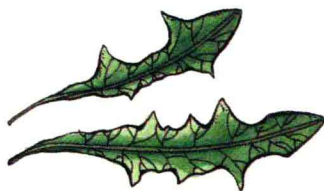
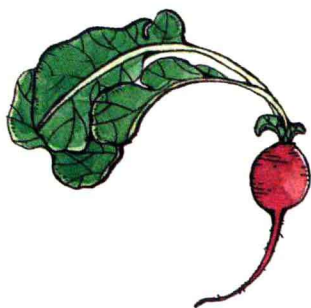
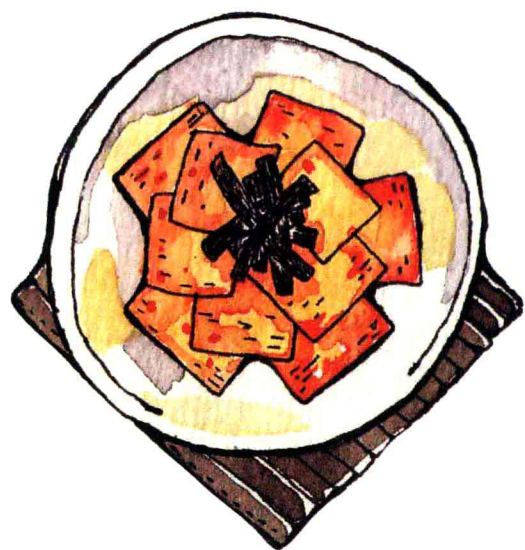
经 销：全国新华书店

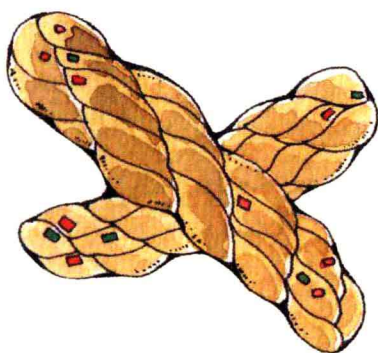
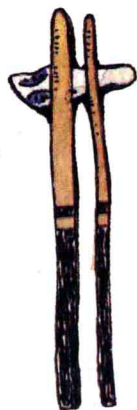
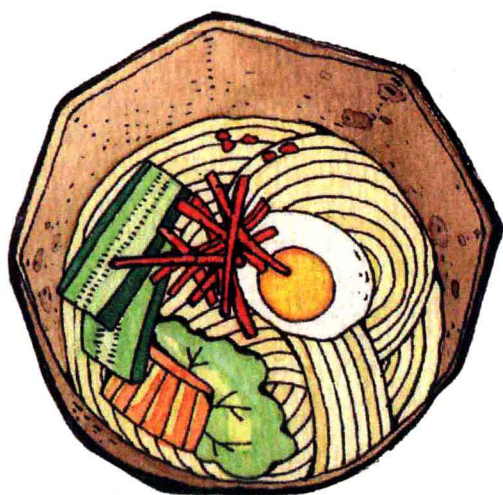
开 本：145mm×210mm 印 张：7.5 字 数：172 千字

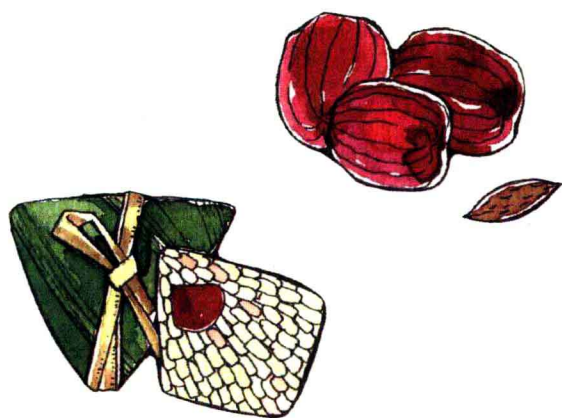
版 次：2013 年 8 月第 1 版 印 次：2013 年 8 月第 1 次印刷

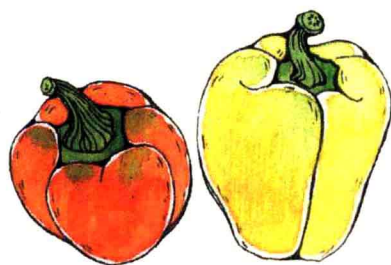
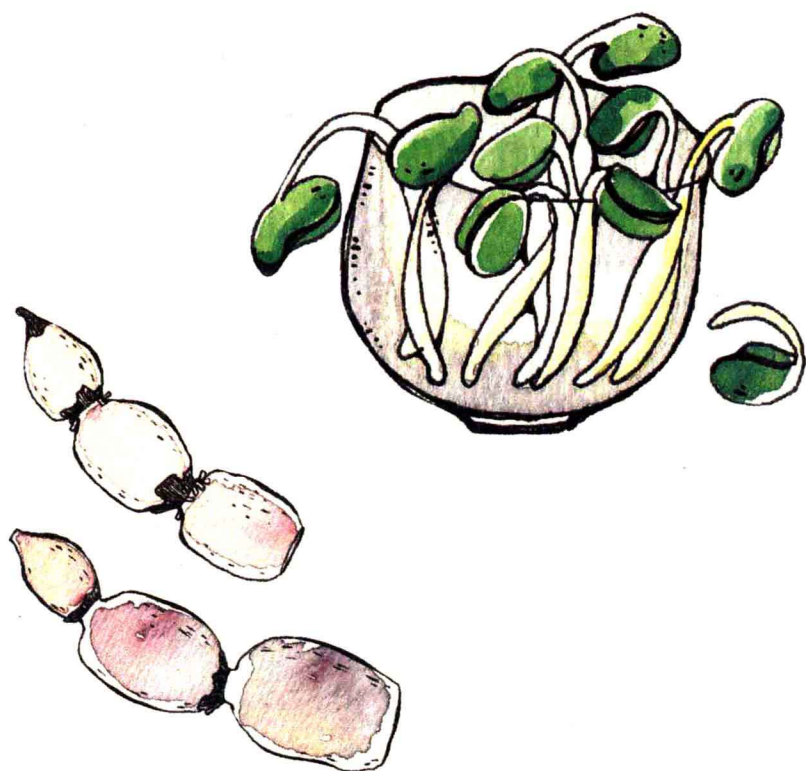
定 价：28.80 元

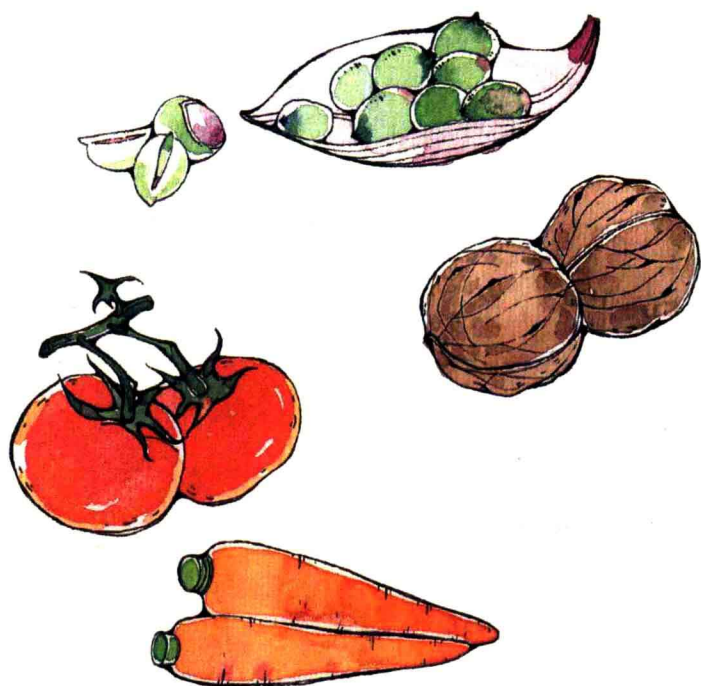
产品编号：050275-01

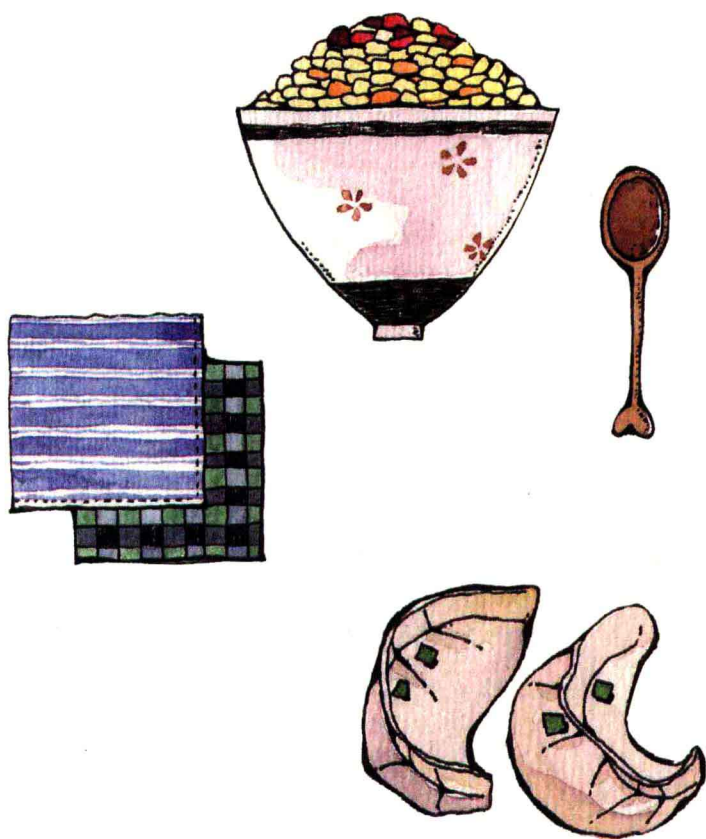


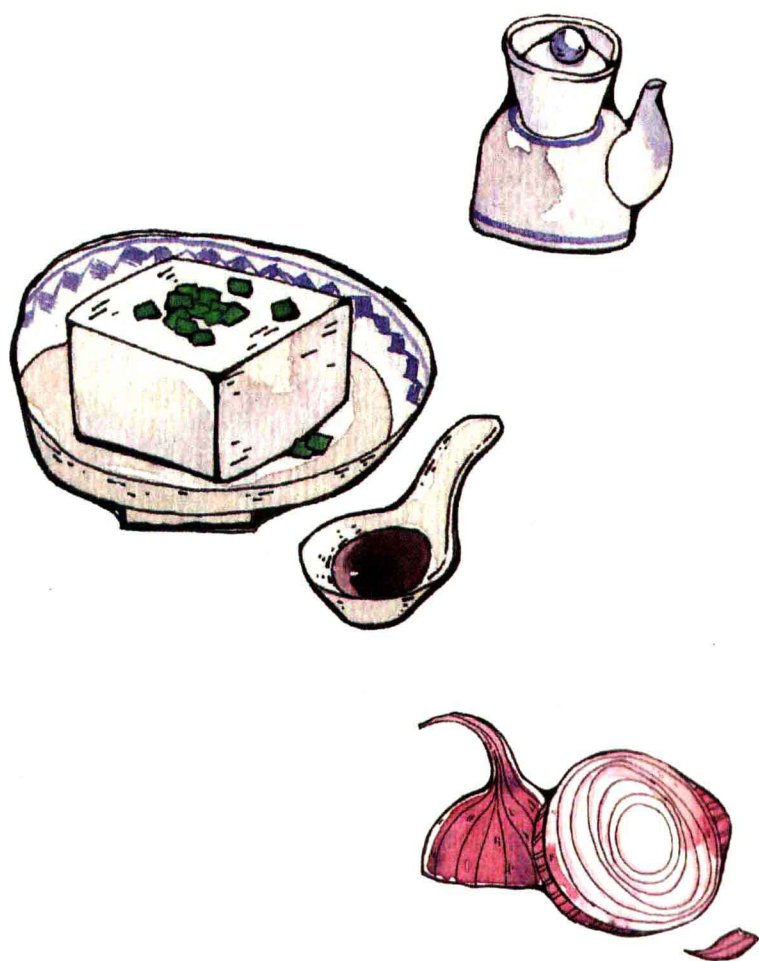


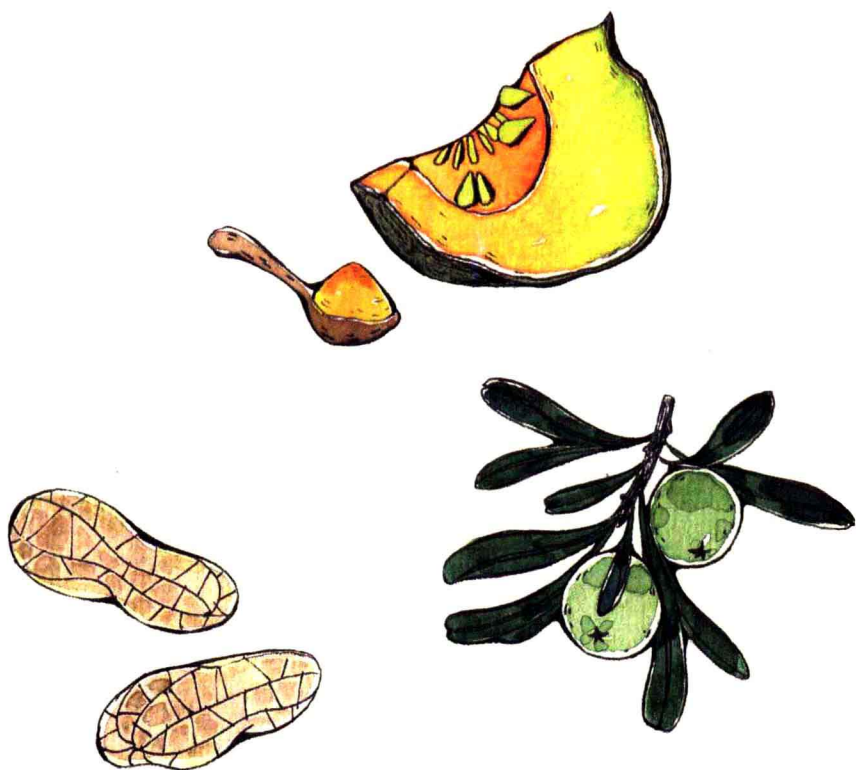


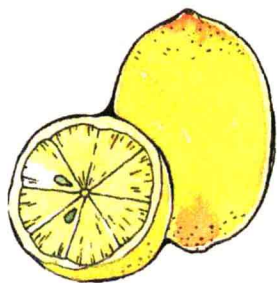
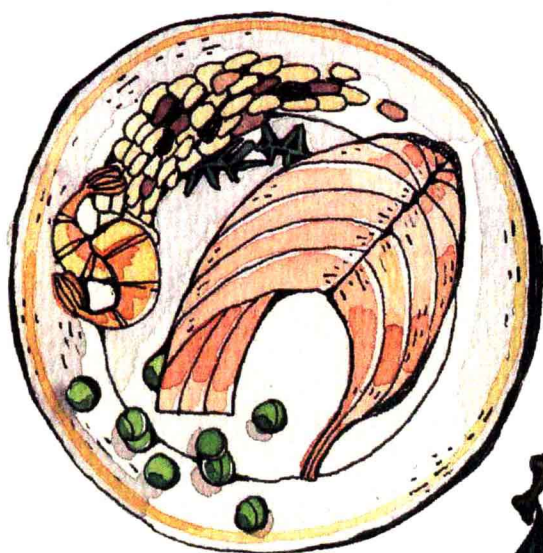


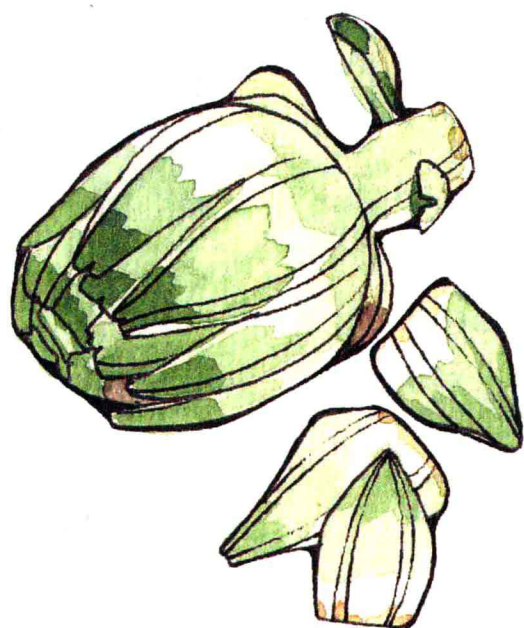
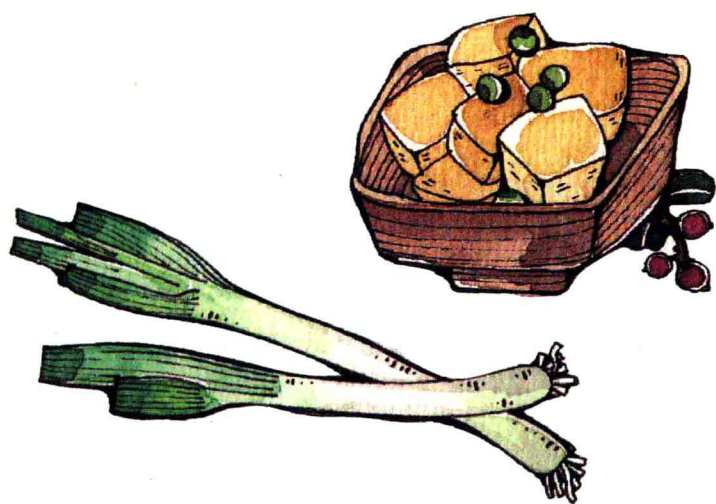












自序：就好这口儿

苏老夫子有言：“花样繁多风味足，民间小吃韵悠长。”

我想没有一种事物能如民间美食这样贯穿每个人的一生记忆，让人如此回味无穷，它简直就是一种令人坚笃信念，能伴人度过清贫、富有、繁盛、落寞、热闹、孤独等等生命的各个时段的光阴。

于是就在这样的一种生命况味下，每个人的每个年龄段都保存有自己独有的民间美味记忆。这本小书就是我的这些民间美食记忆的结集。

这本小书里面的每一段美食记述都平淡的如白开水一样，无法让人有种出凡脱尘的惊喜，因为这些都是来源于我平凡又平淡的民间生活，但它是属于我的那杯凉白开，其中有我个人生活的甘苦滋味，于是我深感珍惜。

时光如箭，有的事物出现了，有的事物消失了，乡下的生活在我头脑中的痕迹却越来越深，甚至成了我生活中的一种符号。虽然居住在城市有了许多年头，但我仍然深深感谢少时那段乡下生活，它让我更多地接触大自然，品味生活的本源味道，使我留存了更多的美食记忆，虽然这些美食记忆仅仅来自乡间那平常民众的淡淡人间烟火之中。回想儿时光阴，那时下馆子是件非常奢侈的事情，记

得小学时能在爸爸单位食堂中就一碗勾了芡的韭菜豆腐汤，几丝素炒酱渍荠菜疙瘩条，杀掉一碗新出锅的白米饭，就够我回味好几天的了，而这种简单纯粹的滋味足以让我的生活美好而温暖一生，看来，美食的力量对于生命的支撑不可低估。

长大后，由于求学、工作原因，走过许多地方，这倒激发了一种自己原来都不知道的潜能，就是吃过的东西能过目不忘，而且融会贯通，回到家后就喜欢拿来小试牛刀，这个爱好很励志，让我在吃货的道路上一路狂奔。有的人认为做饭做菜是苦差使，岂不知其中大有乐趣，想吃啥就做啥，自家的饭菜，怎么吃都没个够的，人生啊，还有什么比这更美妙的。

近些年来特别流行“私房菜”，这让我知道这种爱好原来就是“私房菜”的发端，于是更加乐此不疲。遗憾的是家中厨艺最好的外婆已经离世将近十多年了，老人家的私房饭菜绝对具有老关东传统风味与风情，又因为外婆家是满族家庭，或多或少的保存了许多关东满族的食俗传统，这在我头脑中留下了许多传统的影像。随着年纪增长，远离故乡闯荡，这些影像愈发淡了，现在要复制外婆的手艺只能照葫芦画瓢，私底下也知道怎么也不会是原来的味儿。当下，老关东食风在现代化餐饮和各种快餐的冲击下，近来越发式微，比如黄米酒、酱汁肉、大黄米饭等，也很少能在乡下吃到自家制作的，这些美食离民间生活越来越远，世间变迁，沧海桑田，这也是无法挽留的。

说实话，由于打小到大，除了求学和出差期间，没有离开过东北，私人极偏爱老关东风味，于是更加怀念外婆亲手制作的老关东美食，更有一种急迫的心情想记录下这些渐行渐远的关东传统美食与传统

制作过程。由于俗事繁杂，又不是考据专家，只凭民间记忆和一些老关东人们的回忆，整理出这些文章，疏漏错误不说，就是这份写写停停、想想问问的辛苦也是我没有想到的，要不说写作这活儿不是好干的，费脑，而且是体力活，又考验毅力。

辛苦也认了，谁让我这个关东土著难舍家乡菜，这辈子就好这口儿呢。

目 录

第一章 原汁原味的家乡味道

- | | |
|----|------------|
| 3 | 锅出溜 |
| 6 | 香到骨头里的油炸糕 |
| 9 | 东北油炸大麻花 |
| 13 | 冷面不冷 |
| 17 | 东北鱼生 |
| 20 | 小根蒜食趣 |
| 24 | 山菜之王刺嫩芽 |
| 28 | 美味的榆钱儿 |
| 32 | 山芹菜的清香 |
| 35 | 蒲公英，清苦中的美味 |
| 38 | 软枣子 |
| 40 | 关东绿豆芽 |
| 43 | 大东北小咸菜 |
| 48 | 东北大锅菜 |
| 53 | 老关东民间年俗食趣 |