



六书坊

舌尖上的 东北

阿城 著



武汉大学出版社
WUHAN UNIVERSITY PRESS





六书坊

舌尖上的 东北

阿城 著



武汉大学出版社

WUHAN UNIVERSITY PRESS



图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的东北/阿城著. —武汉:武汉大学出版社,2013.4
六书坊

ISBN 978-7-307-10355-9

I. 舌… II. 阿… III. 饮食—文化—东北地区 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 304604 号

责任编辑:张福臣 责任校对:刘欣 版式设计:韩闻锦

出版发行:武汉大学出版社 (430072 武昌 珞珈山)

(电子邮件:cbs22@whu.edu.cn 网址:www.wdp.com.cn)

印刷:武汉中科兴业印务有限公司

开本:880×1230 1/32 印张:6.75 字数:117千字 插页:2

版次:2013年4月第1版 2013年4月第1次印刷

ISBN 978-7-307-10355-9/TS·38 定价:20.00元

版权所有,不得翻印;凡购买我社的图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请与当地图书销售部门联系调换。



六书坊

编委会

主 编 张福臣

编 委 (以姓氏笔画为序)

文 祥 艾 杰 刘晓航 张 璇

张福臣 周 劼 郭 静 夏敏玲

萧继石 落 子

《舌尖上的东北》序

肖复兴

我一直认为，写东北，特别是写哈尔滨，阿成是第一人选。以前，看过他的小说，还有随笔，东北特别是哈尔滨浓重的气息，扑面而来。那种气息，既是民俗的，也是历史的，更感人的，是还融有他自己的情感。

只有他才会这样说东北绝无仅有的酸菜：“酸菜是哈尔滨人的最爱，甚至是哈尔滨人灵魂的影子。”只有他才会这样说东北独一无二的大酱：“对于一个东北人来说，你可以没儿没女，没有单位，没有职称，没亲没朋，以至没有老婆，甚至是身无分文，乃至没有自尊，但绝不能没有大酱！……尽管大酱在东北的餐桌上是那么的不起眼不露水，但它的作用却与电灯十分相似，有它的时候，谁也不会拿它当回事，没它，则是一片漆黑。”实在是情到浓处的知心之味，知味之言。

阿成的这本新著《舌尖上的东北》，就是让这样浓郁的气息，从字里行间涌出，萦绕纸间，久难散去。这是一本专门谈东北特别是哈尔滨饮食的书，集中于舌尖味蕾之上，弥漫在城市新老餐馆和乡间鸡毛小店内外，这本新书格外散发着东北特有的菜香肉香酒香和心香，令人口馋，眼馋，心里忍不住随阿成的笔尖蠢蠢欲动。

对于东北，我以为自己还算是熟悉的，毕竟曾经在北大荒多年。但读完这本书之后，发现自己知晓的东北原来是那样的单薄和可怜，就是书中所写的那些老字号里的那些美味，很多都闻所未闻，所知甚少，更谈不上如阿成韩信点兵一般，囊括麾下，品尝殆尽。真的是羡慕甚至嫉妒他呢。

关于哈尔滨的吃，我只知道秋林公司的大列巴和中央大街上的华梅西餐厅。便从书中找出写它们的篇章先睹为快。却原来吃大列巴，还有那样多的讲究：要就着大茶肠和酸黄瓜，酸黄瓜必须切成块吃，不能切成条或片的；要呷着热热的印度红茶或甜樱桃酒吃，不能喝啤酒的。他写秋林大茶肠，写得那样别致：，“粗得像婴儿的腰，胖嘟嘟的，被油绳勒成一节一节的巨藕状，一片切下来像一张娃娃的脸大，可以清晰地看到里面的肥肉块、胡椒粒、蚕豆，味道极香了。”写尽茶肠外形之美，让人馋涎欲滴。紧接着，他又加了一句：“吃了这样的茶肠之后去会女朋友，亢奋地接吻”，写茶肠的

味道，让这样的味道在情人之吻中传递，别具风情，涉笔成趣。

对于华梅西餐厅，他不仅写它历史的来龙去脉，写它厨师的门第、它特色菜的品种，更难得的是，写出它在他自己情感经历中的人生况味，以及百年历史中的沧桑之感。在那个物质并不丰富收入并不高的年代里，他请女朋友到那里吃饭，花了半个月的工资，要了一桌子菜肴，他的女朋友“却端坐在那里，一箸未动。她很紧张，似乎觉得如此奢侈有些危险。任凭我怎么劝，她也不动刀叉，只是不自然地笑笑。后来，我们差不多扔了一桌子的西餐，走了。这个女孩就是我现在妻子。”在逝去的年代里，他曾经在华梅西餐厅看见一个俄国老头，坐在靠窗的餐桌前，从他的那个肮脏的布兜子里，取出一块方方正正的生肉，用自己带的刀子，切下一片，并在这片生肉上撒上盐、胡椒粉，然后用叉子叉到嘴里吃。他接着写道：“那个俄国老人肯定在怀念自己的俄罗斯故乡，他吃的时候几次放下刀叉，转过身去，看窗外淅淅沥沥的小雨，深情地哼唱着一支俄罗斯歌曲。”他以朴实的笔触，如同画单色的铅笔素描一样，勾勒出华梅西餐厅两幅画面。不尽的心情，无限的感喟，流年似水的年华，逝者如斯的命运，一一洋溢在画面之外。

我以为这是这本书最动人之处，阿成没有让自己的新书仅仅陷入美味，而是有他的感情、乡情和

世情的洞悉和融入，方才把那些地道的东北家乡菜翻炒得入情人味，归来沧海事，语罢暮天钟，还有袅袅的余味，不仅在舌尖更在心间荡漾。

看他写创建于清光绪老字号福泰楼，写美味之余，挂角一将，写他的一位姓孙的同学，因喜欢那里的一位漂亮的女服务员，而常到那里去吃饭，美味与美女兼得。后来，那位女服务员得了白血病。听到这个消息，孙同学傻了。“再后来，听说那个女服务员死了。那一次孙同学在福泰楼彻底喝高了，号啕大哭，太不像话了，根本劝不住，非常丢人。连后厨的大师傅都出来看。但他们谁也没吱声。”写得真的让人心动，在这里，看出了阿成小说家白描人物的底蕴，更看出了他对于人生的关注，甚于美味。

他写哈尔滨另一家老字号老仁义，写得也是如此感情丰沛，超越这家老字号出名的烫面牛肉蒸饺的味道之美。他写它的老板佟玉新如何亲自选料，如何宁肯多花钱，少挣钱，选肉必须是四至六岁的小乳牛肉，选面粉必须是双合盛砂子面或者成泰义的特级砂子面，选菜只要本地产的山东大白菜，因为这种菜质软且甜，而且他只买道外太古六道张桂林的山东大白菜。文章最后，他写道：“佟玉新光忙了，忙得一辈子没结婚，这也算是一个奇人了。你看，我们市那么多领导，都忙得不行，可没一个把婚姻大事耽误了的。走的时候，让人想不到的

是，他手中居然一分钱也没有，也没有穿新衣服，就那么下葬了。他很棒——全世界也没有他这样做生意的——只要名誉，不要钱，死心塌地为餐客服务。他活得太潇洒了。”

真的难得，他写出了人，写出了人生。五味杂陈的人生，或许能够让人再到这些老字号，再品尝这些地道的东北菜的时候，别有一番滋味在心头吧。将舌尖连接心间，将餐馆扩展人生，将世事品出沧桑，将美味写成美文，让这本书耐读，经得起咀嚼。

2013年2月22日于北京

Contents 目录

游弋在异国他乡舌下味

果戈里大街上的美食	003
中央大街上的洋餐馆	008
边境上的俄罗斯餐厅	014
『危险』的西餐	019
哈尔滨的西餐	022
夹缝中的小西餐馆	026
俄国老人与生肉片	031
难吃的鹿肉火锅	036
大面包与酸黄瓜	042
罪鱼大马哈	047

Contents 目录

魂断还是老字号

魂断福泰楼	055
福泰楼	058
豪华的宴宾楼	061
厚德福饭庄	065
正阳楼	068
新世界饭店	070
永安号之北来顺	075
岳阳楼包子铺	080
六国饭店	083
魁元阁的排骨包子	086
国营三八饭店	088
老都一处的饺子	090
范记永的饺子	094
老仁义的牛肉蒸饺	097
宝盛东鸳鸯蒸饺	102
北寺酒馆	106

Contents 目录

断肠最是故乡味

东北的年	117
妈妈的皮冻	122
岳母的油盐牛舌饼	127
喝酒的东北男人	133
不离不弃的东北大酱	137
东北大饼子的变迁	140
东北的炖菜	145
迷人的东北酸菜	147
东北人喝啤酒	150
永远的拉皮	158

Contents
目录

梦在舌边醒

雪婴儿	163
让人开怀的大鲤鱼	169
酱之鱼	173
笨猪、笨鸡、笨蛋及其他	177
日本女孩儿	181
老侯的煞生鱼	188
野店的驴肉	194
江边野炊	196
江边远景	200
后记	203

游弋在异国他乡舌下味



果戈里大街上的美食



街头卖花女

果戈里大街是哈尔滨别名最多的一条街，新商务街，新买卖街，果戈里街，义洲街，国课街，奋斗路都是这条街的别名。一条街居然有这么多曾用名，挺特别的。

果戈里大街是哈尔滨历史上比较早的一条街，从1901年到现在已有一百多年的街龄了。

当时，马家沟桥以南叫果戈里街（1925年改

为国课街)。桥北叫新商务街，同年改为义洲街。由一桥分两街。1958年，两条街统归成一条街，叫奋斗路。这条街呈“^”字形，以南岗秋林商店为支撑点，南、北分别为下坡路。南岗秋林商店就盘踞在这个制高点上，它也是这座城市里最早的商家之一。

秋林公司的老板叫伊万·雅阔列维奇·秋林，他是俄国西伯利亚地区的伊尔库斯克人。中东铁路的修筑，使他有办法到中国来经商。从1900年开始，他先是在香坊（区）建立了秋林跨国公司，叫“秋林洋行”，1902年又在道里（区）的中国大街上增设了秋林支店，1904年在南岗（区）的这个“制高点”上，建造了秋林洋行百货大楼，1908年9月正式投入使用。当时哈尔滨没有发电厂，但秋林公司可以自行发电，他有自己的发电厂。到了晚上，秋林洋行百货大楼灯火通明，在远处伫足观赏，宛若天上的洋宫一样。出尽了风头。

我对秋林公司的印象大部分集中在吃上。譬如秋林公司烤制的那种像锅盖一样的大列巴（面包），就是我欣赏的美食之一。早年的大列巴，个头要比现在大一圈儿，像洗脸盆那么大，现在小很多了。秋林洋行百货大楼的大列巴与其他商家的大列巴有点不同，它是用木柴烤制的，而其他商家的大列巴是用电炉子烤的，吃到内行人的口中味道会明显的不同。我知道有很多外地朋友很喜欢秋林公