

『十三五』国家重点图书出版规划项目

刘铁梁 王凯旋 主编

东北非物质文化遗产丛书

民间饮食技艺与习俗卷

孙建权 著

Book Series of Intangible Cultural
Heritage in Northeast China
**Folk Dietary Technique and
Customs**



东北大学出版社
Northeastern University Press



Book Series of Intangible Cultural
Heritage in Northeast China
Folk Dietary Technique and
Customs

孙建权
著

东北非物质文化遗产丛书

刘铁梁 王凯旋 主编

『十三五』国家重点图书出版规划项目

民间饮食技艺与习俗卷

东北大学出版社

© 孙建权 2018

图书在版编目 (CIP) 数据

东北非物质文化遗产丛书. 民间饮食技艺与习俗卷 /
刘铁梁, 王凯旋主编; 孙建权著. — 沈阳: 东北大学
出版社, 2018.2

ISBN 978-7-5517-1828-8

I. ①东… II. ①刘… ②王… ③孙… III. ①非物质
文化遗产—介绍—东北地区②饮食—风俗习惯—介绍—东
北地区 IV. ①G127.3②K892.25

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 038246 号

出 版 者: 东北大学出版社

地址: 沈阳市和平区文化路三号巷 11 号

邮编: 110819

电话: 024-83687331 (市场部) 83680267 (社务部)

传真: 024-83680180 (市场部) 83687332 (社务部)

网址: <http://www.neupress.com>

E-mail: neuph@neupress.com

印 刷 者: 辽宁新华印务有限公司

发 行 者: 东北大学出版社

幅面尺寸: 170 mm × 240 mm

印 张: 17.5

字 数: 304 千字

出版时间: 2018 年 2 月第 1 版

印刷时间: 2018 年 2 月第 1 次印刷

选题策划: 郭爱民

责任编辑: 汪彤彤 牛连功 袁 美

责任校对: 孙德海

装帧设计: Amber Design 琥珀视觉

ISBN 978-7-5517-1828-8

定 价: 70.00 元



由我国著名的民俗学与文化人类学专家、中国民俗学会副理事长、北京师范大学博士生导师刘铁梁教授，辽宁省民俗学学科带头人、辽宁社会科学院文化学研究所所长王凯旋研究员共同主编的《东北非物质文化遗产丛书》共10卷，各分卷依次为：民间文学卷、民间礼俗卷、民间信仰卷、民间服饰卷、民间岁时节日卷、民间手工技艺卷、民间建筑技艺卷、民间表演艺术卷、民间饮食技艺与习俗卷、民间体育技能与传统医药卷。这套丛书已经被列为“十三五”国家重点图书出版规划项目，它的出版填补了国内学术界和出版界有关东北地区历史文化发展长河中非物质文化遗产研究领域的一项空白，是对东北地区社会历史、社会民俗与社会文化的一项带有总结性的学术研究成果。丛书的作者中荟萃了北京师范大学、辽宁社会科学院、辽宁大学和辽宁师范大学等单位长期从事历史文化与社会风俗研究，尤其长于东北地方历史文化研究的专家学者。所有作者均为在所著专题方面学有专长的学者、教授和博士。

东北地区地处我国的东北边陲，其历史文化表现为独特鲜明的边塞文化特点。辽西红山文化的发现，证明了辽宁地区或东北地区为我国远古文化的发祥地之一。从先秦至明清，东北各民族同胞的历史文化一脉相承，在清代时达到了历史的高峰。中原文化的传入及其与东北当地文

化的融合，铸就了中华民族独特的灿烂辉煌的东北地域文化，其中既有物质文化成就，亦有非物质文化成果。然而，就学术界和文化界而言，总结东北人民这份珍贵的非物质文化遗产工作，却做得少之又少，这与东北地区历史上长期存在并发展的地域民族民俗文化和物质精神文化的成果及事实存在相比，是极不协调、极不相称的。对东北历史文化的描述还仅停留于个别事件的宏观概括和简单叙述，还只是就政治及军事沿革的一般考察，而对于诸如东北地区民风民俗和民间文化的全景式与整体性的研究论述则至今阙如。个别的文字记载和描述也多为对某一方面或某一地区简单现象的罗列，且常常重复、零散与口头化，民间自发的口口相传的口述史实居多。即便如此，对这些口述史实记载或传承的个体也是零散的与非文字性的，东北非物质文化遗产所面临的最突出问题是文字史料留存极少，现有的文本介绍与文字出版也多是零散而不系统的。与之形成鲜明反差的是，东北地区大量存在并经由历史长期流变而以物态化和非物态化形式存续的文化遗产内容却是极其丰富翔实的，这是一笔不容遗失的“祖业”，是千秋财富。为了传承历史、面对未来，我们有必要、有可能也有条件对东北非物质文化遗产作全面系统的整理、保存与传承。这是学人的重任，也是出版人的重任。

这套丛书从提出选题创意到否定选题，再到提出新的选题视角，到再次补充、修订和完善，经过反复多次的研讨和论证，最终确定了10个最具代表性的研究专题。它们代表了或在相当程度上代表了东北非物质文化遗产所应涵盖和阐述的内容，几乎每卷都是首次系统地总结了该卷所要和所应论及的内容，有些内容的阐释具有填补空白的意义。

《东北非物质文化遗产丛书》突出而鲜明的特色，是它的地域性、民族性与兼容性，而这是以往任何一部介绍东北历史文化的论著都难以或无法达到的。在党中央、国务院作出关于振兴东北老工业基地重大决策部署的时代背景下，抢救和传承东北非物质文化遗产、铸就东北文化软实力、提升东北人民的文化自信，是我们组织撰著和出版这套丛书的直接动力。

这套丛书与目前其他省份已问世的“非遗”丛书的显著区别在于，上述10卷内容没有泛泛而谈衣食住行和婚丧嫁娶等一应民俗事项，而是充分关照了东北地域文化与民族文化特点，如民间礼俗、民间手工技艺、民间建筑技艺、民间体育技能与传统医药等。诸如此类，都体现了东北“非遗”丛书鲜活的地域特色与民族风情。

《东北非物质文化遗产丛书》的撰著和出版是一项筚路蓝缕性的文化

工程，它对于正在进行的东北文化振兴将作出具有历史意义的贡献。尽管它仍会存在一些不尽如人意之处，宏大的东北非物质文化遗产也绝非10卷本300余万字所能涵盖的，但作为全景式、广角度展现东北“非遗”的开山之作，我们仍然积极期待它的出版问世。这套丛书的撰著和出版，体现了创新精神、严谨态度和科学论证，是做了前人所未做的事。它在一个历史阶段上完成了对东北地区非物质文化遗产的历史性学术总结。

王凯旋

2018年2月



东北饮食文化圈是我国十二大饮食文化圈之一。^①狭义上的“东北”仅指东北三省；而广义上的“东北”，则还包括内蒙古的中东部地区（含兴安盟及赤峰、通辽与呼伦贝尔三市）和河北北部，地处北纬42°至53°34′之间，是我国纬度最高的地区。东北大地土壤肥沃，河川纵横，草原肥美，平原广袤，山林原野动植物及江河湖海水生资源丰富，无霜期短，冬季严寒且漫长，人口稀少（尤其是清中叶以前），于是形成了这一区域特定的自然地理环境、生态环境和饮食文化的基本条件。

除了得天独厚的自然条件，今日东北饮食文化的形成，还受少数民族文化和国内外移民的巨大影响。首先，就东北地区的发展历史来看，少数民族的文化影响是占主导地位的。从先秦到民国，山戎、东胡、夫余、肃慎、乌桓、鲜卑、柔然、契丹、女真、蒙古族、满族、鄂温克族等少数民族一直活跃在东北的政治舞台，并为东北地区的经济发展、文化进步作出了巨大贡献。当今东北许多饮食文化，都闪烁着少数民族智慧的光芒。这些少数民族，有的还占领过中原甚至统一了全国，因而对整个中华民族的饮食文化产生了重大影响。其次，今天东北人口的很大比例是清代后期间关东的关内人的后代。他们将关内的许多优秀饮食文化和关内人民的创造力带到东北，从而推动了东北饮食文化的发展。因此，东北饮食文化在近代以后又融入了许多关内汉族饮食文化的特点。此外，近代以来，东北地区还曾生活过甚至现今仍旧生活着许多国外移民。例如，今日我国境内的朝鲜族，便是自清末不

① 17—18世纪，我国境内形成了十二大饮食文化圈，它们分别是：东北饮食文化圈、京津饮食文化圈、黄河中游饮食文化圈、黄河下游饮食文化圈、长江中游饮食文化圈、长江下游饮食文化圈、中北饮食文化圈、西北饮食文化圈、西南饮食文化圈、东南饮食文化圈、青藏高原饮食文化圈和素食文化圈。

断迁居至中国东北定居的朝鲜人的后裔。19世纪末至20世纪40年代，伴随着中国的近代化进程，东北地区又涌入了大批的欧洲人。这些来自欧洲各国的移民，把各自的食物和习俗带入到东北地区，使得东北的大小城市都出现了浓厚的西方色彩和异国情调。

正是由于优良的自然条件及复杂的人文因素，东北饮食呈现出营养结构合理、粗犷大气、开放包容、兼收并蓄的特点。朴实、自然、醇厚是东北饮食文化的主流风格，具体表现是肉食品、豆制品、冷冻食品、舶来食品特别发达。本卷将按照东北饮食的这一特点，从特色主食与副食品、副食、美食烹饪与调料、烟酒饮料等角度，分章分节介绍东北饮食文化中独具魅力的饮食制作技艺。第一章概述，简要介绍东北饮食的主要类别、饮食制作技艺的特点与传承情况；第二章分两部分阐述东北特色面食与肉食品制作技艺；第三章侧重叙述东北饮食文化中豆制品、粉条、小吃、调料的制作技艺，并介绍东北的特色美食烹饪技艺；第四章按照黑、吉、辽的顺序，对东北三省的名酒酿造技艺作逐一阐述。

本卷是著者在教学科研之余广泛阅读有关东北饮食文化论著之后写成的，卷中重点搜集归纳了入选东北三省非物质文化遗产的饮食制作技艺，所引图片多出自参考文献所列的资料，在此对前人的成果表示感谢。

丰富多彩的东北饮食文化，绝非一部著述便能囊括的，本卷所呈现的只是其中的佼佼者罢了。限于学识水平，本卷一定还存在许多不足或问题，期待广大读者批评赐教，以求进一步完善。

著者

2018年1月



第一章 东北传统饮食文化概述

第一节 东北饮食文化主要类别	3
一、主食	3
二、副食	6
第二节 东北饮食文化地域分布	11
第三节 东北饮食文化鲜明特色	13
一、乱炖	14
二、涮火锅	15
三、冻食品	16
四、生食肉蔬	18
五、奶茶	19
第四节 东北饮食制作技艺现实留存状态	20



第二章 东北特色面食与肉食品制作技艺

第一节 面食制作技艺	25
一、白城杨麻子大饼制作技艺	25
二、海城牛庄馅饼制作技艺	27
三、秋林大面包（大列巴）制作技艺	28
四、山西世杰刀削面制作技艺	29



五、旅顺水师营大糖鼓火勺	30
六、岫岩满族酸汤子制作技艺	31
七、临江村姑大煎饼制作技艺	32
八、临江彪哥煎饼制作技艺	34
九、榆林筋饼制作技艺	35
十、四平李连贵熏肉大饼制作技艺	36
十一、清真马家肉饼制作工艺	37
十二、窝集口大煎饼制作技艺	38
十三、法库县缸炉烧饼制作技艺	39
十四、延边朝鲜族冷面制作技艺	40
十五、前郭尔罗斯蒙古族荞面食品加工技艺	41
十六、蒙古族馅饼制作技艺	43
十七、德顺合火烧传统制作工艺	45
十八、老都一处传统饮食制作技艺	45
十九、老边饺子传统制作技艺	46
二十、脱家清真饺子传统手工技艺	48
二十一、老于头手包饺子技艺	49
二十二、“马家烧麦”制作技艺	50
二十三、亚沟黏豆包制作技艺	51
二十四、大庆灌汤包制作技艺	53
二十五、岫岩满族苏叶饽饽制作技艺	54
二十六、前郭尔罗斯黏米食品制作技艺	55
二十七、朝鲜族冬至红豆粥制作技艺	56
第二节 肉食制作技艺	57
一、哈尔滨红肠制作技艺	57
二、太盛园白肉血肠制作技艺	59
三、查干湖全鱼宴烹饪技艺	60
四、郭尔罗斯全羊席制作技艺	62
五、顾大秘制烤全羊制作技艺	64



六、兴城全羊席制作技艺	64
七、正红旗烧鸽子制作技艺	66
八、赫哲族食鱼习俗	68
九、得莫利炖鱼烹饪技艺	69
十、庆岭活鱼烹制技艺	70
十一、满族八大碗制作技艺	71
十二、襄平宴（八中碗）制作技艺	72
十三、满族什锦火锅	73
十四、宁古塔满族年猪菜制作技艺	74
十五、满族全猪宴烹饪技艺	75
十六、日旺红红焖羊肉制作技艺	76
十七、沟帮子熏鸡制作技艺	78
十八、朝鲜族狗肉制作技艺	80
十九、朝鲜族米肠制作技艺	81
二十、凤吉园乌拉满族锅子加工技艺	82
二十一、福贵铁锅鸭绿江鱼烹饪技艺	83
二十二、松花江周氏传统鱼宴烹饪技艺	85
二十三、手把肉制作技艺	87
二十四、锦州烧烤制作技艺	89
二十五、老胡家烧鸡制作技艺	90
二十六、前郭尔罗斯蒙古族牛肉干制作技艺	92
二十七、牛马行传统牛肉馅烙制作技艺	93
二十八、龙岗山蝥蛄豆腐制作技艺	93
二十九、风味蛸夹子豆腐制作技艺	95



第三章 东北传统食品与调料制作技艺

第一节 豆瓣传统制作技艺	99
一、满族豆汁制作技艺	99
二、甩湾子豆瓣酱制作技艺	100



三、朝鲜族大酱制作技艺	102
四、朝鲜族臭酱制作技艺	103
五、朝鲜族辣椒酱制作技艺	104
六、满族盘酱制作技艺	105
七、金斗笠高丽酱酿造技艺	106
八、长白山满族豆瓣酱酿造技艺	108
九、黑龙江邵家传统大酱制作技艺	109
十、横道干豆腐制作技艺	110
十一、姜家沟干豆腐制作工艺	111
十二、海城小码头干豆腐制作技艺	111
十三、亮中桥干豆腐制作技艺	112
十四、建昌水煮干豆腐制作技艺	112
十五、虹螺岬靠山屯干豆腐制作技艺	113
十六、普兰店安波卤水豆腐制作技艺	114

第二节 粉条制作技艺 115

一、洮南万宝乡粉条制作技艺	115
二、林口县粉条制作技艺	117
三、三青山粉条制作工艺	118
四、长白山土豆粉条漏制技艺	118
五、朝阳县传统漏粉技艺	119
六、北票龙潭粉丝制作技艺	120

第三节 小吃类制作技艺 121

一、克东腐乳制作技艺	121
二、锦州小菜制作技艺	123
三、高桥小菜制作技艺	125
四、朝鲜族咸菜制作技艺	127
五、朝鲜族泡菜制作技艺	128
六、小万庄酱菜腌制技艺	130
七、秋林糖果制作技艺	131

八、刘家果子制作技艺	132
九、奶食品制作技艺	133
十、皓月手撕风干牛肉干制作技艺	134
十一、凤城满族传统小吃制作技艺	135
十二、马家焖子制作技艺	135
十三、长白山叶裹食品制作技艺	136
十四、老鼎丰中式糕点制作技艺	137
十五、福源馆糕点加工技艺	138
十六、沈阳稻香村传统糕点制作技艺	140
十七、老世泰糕点制作技艺	142
十八、朝鲜族打糕制作技艺	143
十九、鼎丰真糕点制作技艺	144
二十、元鼎丰满族糕点加工技艺	146
二十一、益发和回民糕点制作工艺	147
二十二、金州益昌凝糕点手工制作技艺	148
二十三、魏家盒糕制作工艺	149
二十四、栾家切糕制作技艺	150
二十五、马迭尔冰棍制作技艺	150
第四节 美食烹饪技艺	151
一、正阳楼肉灌食品制作技艺	151
二、老厨家·滨江官膳传统厨艺	153
三、传统清真厨艺(六合顺)	155
四、满汉全席北派菜制作工艺	157
五、龙江民间传统饮食	158
六、满族冻吃	159
七、大庆坑烤食品制作技艺	160
八、沟帮子水馅包子制作工艺	161
九、东关“四绝菜”传统烹调技艺	162
十、金州老菜烹制技艺	164

十一、辽河口渔家菜烹制技艺	165
十二、品彝蠡清真菜品传统烹饪技艺	167
十三、辽菜传统制作技艺	168
十四、韩正参鸡汤（延边州）制作技艺	170
十五、康平羊汤制作工艺	171
第五节 调料配方制作技艺	172
一、大连制盐技艺	172
二、金州石河东沟五坊手工榨油技艺	172
三、老汤精（粒粒香汤精）配方	173
四、绥棱米醋酿造工艺	174
五、扶余老醋（松滨老醋）酿造工艺	175
六、喀左塔城陈醋酿造技艺	176
七、松城酱油酿造工艺	177
八、高桥陈醋制作技艺	178
九、曹家香油传统制作技艺	180

第四章 东北烟酒饮料酿制技艺

第一节 烟与茶种植、制作技艺	183
一、穆棱晒烟种植技术	183
二、漂河烟栽种技术	184
三、“岩青兰”茶传统制作技艺	186
四、满族茶艺	187
第二节 黑龙江名酒酿制技艺	188
一、老泥窖酒传统酿造技艺	188
二、花园酒传统酿造技艺	190
三、永兴复酿酒工艺	191
四、北大仓酒传统酿造技艺	192
五、富裕老窖酒传统酿造技艺	193
六、大兴昌白酒酿制技艺	193

七、玉泉酒两步法酿造工艺	194
八、龙滨酒传统酿造技艺	197
九、高贤老酒传统酿造技艺	198
十、源升河大米酿酒法	201
十一、大庆老窖传统酿造技艺	202
十二、龙江酒业传统酿造技艺	203
十三、满族傅察氏米儿酒（糜儿酒）酿造技艺	204
十四、宁古塔泼雪泉酒酿制技艺	206
十五、满族蚂蚁酒、海参酒酿造技艺	207
十六、蓝莓酒酿造技艺	208
十七、秋林格瓦斯制作技艺	209
第三节 吉林名酒酿制技艺	211
一、通化大泉源酒传统酿造工艺	211
二、德惠大曲酿造技艺	212
三、大高粱酒酿造技艺（梅河口市）	213
四、洮儿河酒酿制技艺	215
五、松花湖酒酿造技艺	216
六、积德泉烧锅酿造技艺	218
七、榆树大曲酿造技艺	219
八、“圣颐”牌还阳参酒酿造技艺	220
九、增盛永白酒酿造技艺	221
十、龙泉春酒酿造技艺	223
十一、长白山野生山葡萄酒酿造技艺	224
十二、岭泉白酒酿造技艺	225
十三、前郭尔罗斯酿酒技艺	226
十四、大安老窖酒酿造技艺	227
十五、东北骄子酒酿造技艺	228
十六、朝鲜族马格利酒酿造技艺	229
十七、豫贞庆酿酒技艺	230



十八、林蛙酒制作技艺	231
第四节 辽宁名酒酿制技艺	232
一、桃山白酒传统酿造技艺	232
二、老龙口白酒传统酿制技艺	234
三、道光廿五白酒传统酿制技艺	235
四、普兰店田家黄酒酿造技艺	237
五、本溪永隆泉满族传统酿酒工艺（铁刹山酒）	238
六、千山白酒酿造技艺	239
七、大连老黄酒酿造技艺	240
八、凤城老窖酒酿造工艺	241
九、祖家坊白酒传统酿造工艺	243
十、老顺口酿酒技艺	244
十一、十里香白酒传统酿造工艺	246
十二、康平老窖（东西辽河白酒）酿制技艺	248
十三、凌塔白酒传统酿造技艺	248
十四、抚顺千台春白酒传统酿造技艺	250
十五、铧子白酒酿造技艺	252
十六、张书白酒酿造技艺	252
十七、菊花老窖酒手工酿造技艺	253
十八、鞍山老窖传统酿酒技艺	254
十九、金州孔家黄酒酿造技艺	255
二十、普兰店吕家白酒酿造技艺	257
二十一、盘锦永顺泉白酒传统酿造工艺	257
二十二、甘泉白酒酿制工艺	259
二十三、牛庄大曲传统酿造技艺	260
二十四、凤桥老窖酿造工艺	260

参考文献	262
------	-----