

黑龙江

乡
土
美
食
系
列

海纳百川 土著饭

两条大鱼，被大豆腐和粉条子、红辣椒等簇拥着。灿然锦色，粗犷实惠，为天地间一大珍品……

阿城

在哈尔滨住久了，渐渐地，就觉得口味有了变化……有一天突然发现自己的口味『南腔北调』起来，就不得不郑重其事地对南方人声明说：其实，北方菜有北方菜的味道！

张抗抗

学苑出版社

海纳百川
土著
版

學苑出版社

图书在版编目(CIP)数据

海纳百川土著饭/吕中山主编.-北京:学苑出版社,2001

(乡土美食系列丛书:黑龙江卷)

ISBN 7-5077-1664-3

I.海… II.吕… III.散文-作品集-中国-当代
IV.I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 048863 号

学苑出版社出版发行

北京市万寿路西街 11 号 100036

新艺印刷厂印刷 新华书店经销

850×1168 32 开本 7 印张 90 千字

2001 年 10 月北京第 1 版 2001 年 10 月北京第 1 次印刷

印数:0001-8000 册 定价:13.80 元

掌 门 人

吕中山

撰 文 者

宋 华 亭
刘 畅 园
范 震 威
李 军
于 连 海
孟 久 成
高 云 凌
赵 国 春

王 立 纯
阿 成
郭 善 鸿
王 野
王 璞
今 易
赤 叶

吕 中 山
吴 宝 三
徐 中 富
邴 继 福
屈 兴 岐
庞 壮 国
张 抗 抗

姜 孟 之
张 恩 儒
中 流
孙 少 山
江 南 尘
王 绍 德
俊 然

食 客

石 克

策 划 人

张 蕾

目 录

1 掌门人导语

7 品食的乐趣

7 百家饺子百个味儿

12 极品三色

17 粘豆包情结

23 刺五加宴

27 西荒女人的“饭包”

32 灿然锦色得莫利

40 百年老镇筋饼香

44 苏盐亚麻籽粘糕饼

49 山野菜之宴

54 大酱飘香

58 美哉，镜泊湖鲫

63 泥鳅钻豆腐

69 刹生鱼片

73 酸菜粉儿不离嘴

77 野炊烧餐

81 情系大楂粥

85 吃滩头鱼的感受





90 兴凯湖白鱼宴

95 得莫利一顿奇餐

100 河边面片真好吃

105 遭遇猴头蘑

111 豆儿酱

116 套餐中的大马哈鱼

124 饺子往事

128 清炖泥鳅

134 冰雪鲜鱼汤

139 河泽的鱼及野菜

146 鲤鱼炖土豆

151 北方流行杀猪菜

156 金蟾抱月

162 灯上的飞蛾下酒

167 天牛一吃两解

171 诱餐“龙虱子”

176 阿骨打的烧鸡宴

180 用艾蒿炖的鱼

183 南方人眼中的哈尔滨吃食

187 奶奶的莜面鱼鱼

192 家乡的“婆婆丁”

197 岳父和他熬的羊汤

202 食客点评

掌门人

导语

吕中山



要说黑龙江这疙瘩的乡土吃食，那可“海”啦！大鼻子他爹老鼻子了。咋这么多呢？这要从黑龙江地域辽阔、自然条件优越、历史久远和民族众多说起。

先说地域辽阔，自然条件优越。就黑龙江整个省来说，总面积有四十五万三千捌佰平方公里，在全国数第六呢。土地肥沃，山多林密，河流纵横。这都给乡土吃食提供了极为丰富的物质资源。

一是山多林密。黑龙江地貌堪称五山一水一草三分田。山林面积占整个黑龙江面积一半，是全国第二大山林基地。



◆ 什么大兴安岭、小兴安岭、老爷岭、张广才岭，还有大青山、完达山、克山、双鸭山等。山多树种就多嘛。山里有上百种树木，什么红松、落叶松、樟子松、云杉、冷杉、水曲柳、黄菠萝，还有榆、杨、桦、椴树等。树林多植物和动物就多嘛。粗大拉地说山林里有两千四百多种植物，其中可食植物就有上千种。一是野菜类，如蕨菜、薇菜、黄花菜、猴腿菜、山芹菜等；二是野果类，如山葡萄、黑豆果、榔柿、草莓、狗枣、猕猴桃和红松籽、山核桃、榛子等；三是真菌类，如黑木耳、猴头蘑、榆黄蘑等；四是药材类，如防风、龙胆、黄芪、人参、枸杞子、五味子、刺五加、满山红、白芍药、婆婆丁等应有尽有。动物有天上飞的鸟类，如飞龙鸟、沙斑鸡、野鸡等近四百种；再有地上跑的兽类，如鹿、熊、犴、獐、狼、虎和四不像等九十多种，是全国野兽种类的五分之一呢。

二是河流众多。黑龙江是全国三大河流之一，仅次于长江黄河。据载在全省流域面积五十平方公里以上的河流就有1918条，有松花江、乌苏里江、嫩江、牡丹江、绥芬河、汤旺河、呼兰河，另外还有兴凯湖、镜泊湖、五大连池等，像织成的网络，出没于崇山峻岭，流淌于万里田野上。河流多鱼的种类就多嘛！大约莫有四十多种食用鱼类，其中有世界名贵的大马哈鱼、珍贵的虹鳟鱼、著名的鲤鱼、鲑鱼和滩头鱼、兴凯湖大白鱼、镜泊湖鲫鱼，还有早已闻名遐迩的“三花五罗”，即鳌花、鲢花、吉花和法罗、哲罗、雅罗、铜罗及萌罗等数不胜数。这里光名贵珍稀特产鱼类之多，在全国也名列前茅。

◆

三是土地肥沃。俗话说这疙瘩的“土坷垃”都流油。土地肥沃，产粮就多嘛！自古以来，这里被看成宝地，有“谷物仓库”之说，盛产大豆、小麦、玉米、水稻、土豆和各种黏粮。再有大草原，草坡面积达九千陆佰多万亩，在全国排第七位。松嫩草原是全国三大草原之一。草原大、草质好，必然牲畜旺盛。这里的黄牛、奶牛、草羊、奶羊和马匹等也扬名省内外。粮食丰，牲畜多，人们吃食的样数就多嘛。

要说自然条件与乡土吃食的关系，还有一点不可拉忽儿，那就是气候寒冷。严冬季节哈尔滨气温达零下30摄氏度，大兴安岭漠河等地达零下五十多度。生活在“滴水成冰”“吐沫成钉”地带的各族人民，利用冷的自然条件，也创造了许多乡土吃食的经验。

再说历史久远，民族众多。光说有丰富的吃食物质资源还不够，还得说说利用这些资源而创造出丰富多彩的吃食的人民。

现在黑龙江人口三千陆佰万，拥有四十二个民族。要从黑龙江发展历史来说，土著居民与客籍居民对开发黑龙江、形成乡土美食，都做出了不可磨灭的贡献。这可分为三个方面来说：

一是土著民族。黑龙江土著历史久远，从古代起，他们的祖先就在这儿生息和繁衍。早在先秦时代，肃慎、东胡、涉貊三大族系的先民就生活在这里。后来经过不断地融合与演变，形成了满、蒙古、达斡尔、鄂伦春、鄂温克、锡伯、赫哲等等民族。这些民族在饮食上，都因地制宜，

▲



就地取材，创造了许多美味佳肴。后来满、蒙古和鲜卑民族曾分别走出黑龙江，入主中原，自然在乡土吃食方面也有了更大的发展和变化。

二是关内流人。据载从西汉时代起，经三国、北魏、辽金以至清代，就不断有关内人流入黑龙江。流入的人中有当朝犯人、被俘人员，有反对朝廷的文化人，还有亡国之皇帝。后来更多有“闯关东”逃荒的穷苦平民。每次流人少则几人，多则几万人。随着时间推移，汉族流人越来越多，直到清末，竟然反客为主了。自然，汉族吃食习惯和技法也就成为了主导。

三是域外洋人。据载在黑龙江历史上哈尔滨曾驻有近三十个国家的领事馆。哈尔滨因而有小巴黎之称。他们不仅带来西方文化，也带来了西餐吃食，苏俄的吃食影响更著。黑龙江与苏俄有三千多公里的边境线，特别是早年修中东铁路时期，俄人涌入黑龙江铁路沿线，自然也带来了他们自己的吃食方式。如大列巴、红肠、干肠和苏波（汤）等，至今还流传极广。

土著民族、关内流人和域外洋人的吃食，虽然是形成黑龙江乡土吃食的三要素，但是这里是清朝的“龙兴之地”，是满人久居的地方，因而清代饮食文化影响较深。历史上流人带来的各种吃食品种，与原有的乡土吃食，互相融合，博采众长，形成了黑龙江独特的美食风格。

黑龙江乡土吃食特点是“形咸鲜香浓”，油重色深，取料讲究，多采用本地物产资源。还有盘儿大量多，丰满实惠，体现了黑龙江人固有的实在、豪爽、粗犷的性格。

◆ 作为一种文化的乡土吃食，既能使人身体硬朗，又能让人增添劲头儿；既反映人类每个时期的物质文明，又反映一个民族的精神气质。

本书辑录的三十余篇美食趣文，多以土著吃食为主。这些吃食经过发展和创新（也有少数原始吃法），以其独特的风味，日益引起人们对它的兴趣。许多乡土吃食早已走出家乡，遍及大江南北，闻名于世。

本书的美食趣文，可分为五种类别：米面类、鱼类、植物类、肉食类和冻食类。值得一提的是鱼类和肉食类。鱼类有遍布全国各地的得莫利炖活鱼、滩头鱼、清蒸大马哈、冰雪鲜鱼汤、兴凯湖白鱼宴、镜泊湖银鲫、清炖泥鳅和生吃鲜鱼片等等，每一种吃法都浓香可口，过后咂吧嘴，回味绵长，有一种特殊风味。肉食类有流传极广的杀猪菜、百鸡宴等，原来肉类美食中少不了的四大山珍：熊掌、犴鼻、飞龙鸟和哈什蚂，现在已成为国家级的野生保护动物，所以未被收集，不过书里辑有“四小山珍”，以补其缺憾。有难得一品的天牛、“龙虱子”、飞蛾和金蟾（家养）。食者认为这“四小山珍”，风味独特，越品越有味，甚至可与四大山珍媲美。

本书辑录的若干篇乡土吃食，只是黑龙江浩瀚的乡土吃食中沧海之一粟。虽然这只鳞片羽，难以反映整个乡土吃食的博大精深和丰富多彩，但作家笔下的美食趣文，妙笔生辉，餐餐美味，笔笔有情，篇篇佳辞。读之，会让人感受到品尝乡土美食实在是人生一大乐事。美食佳肴，能让人体会到乡间野味，更可品尝其中之味之趣之情。作家



◆ ●
谈食之美味，让人馋得淌哈喇子，议食之妙趣，让人大开眼界，品食之意味，让人受益启迪。

读罢本书里篇篇佳作，不仅让人体会美味飘香，助益食欲，而且使人养性怡情，升华品位。同时了解黑龙江悠久的历史、民俗民情和今天的社会发展进步。可谓谈吃食论民俗讲社会，涉世间情，无所不及。

总之，在作家的笔下，美食更香，趣文更美。美食养身，趣文寄情。美食趣文，亦是回首往事的情怀，也是作家智慧的流露。

品 食 的

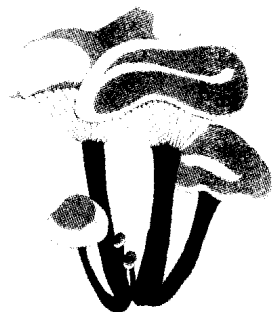
乐 趣

百家饺子百个味儿

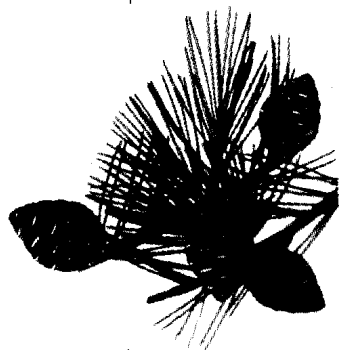
宋华亭

吃饺子对于中国人，特别是长江以北的中国人来说，不是件稀罕事。“谁家过年不吃顿饺子？”可见饺子是中国人心仪的

百
家
饺
子
百
个
味
儿



百
家
饺
子
百
个
味
儿



一种传统美食。它不仅让人们品尝其美味，还能营造出不少情感氛围。一家老小，亲朋好友，围坐在一起有说有笑地包饺子吃饺子，那种心与心的交流是任何一种形式的座谈会、恳谈会、茶话会都无法企及的。“好吃不如饺子”，逢年过节，亲朋团聚，喜庆之时，人们每每都选择了吃饺子。久而久之，长时间形成的饮食习惯就把饺子推举到了美食之首，成了中国的“国吃”，成了中国饮食文化的代表。

饺子起源于哪朝哪代说不好，但是饺子当称饺饵、饺儿、水饺、粉角。段成式食谱称其为汤中牢丸，清朝时又呼曰汤饽饽、扁食，则是一个不争的事实。

中国有那么多人吃饺子，几千年一路吃下来，就渐渐吃出一道风景，吃成一种文化。

饺子的外形大体都一样，但其内容则千差万别。牛、羊、猪、驴，鸡、鸭、鱼、蛋，甚至各种海鲜均可入馅，再辅以葱、姜、调料，各色时鲜菜蔬，荤素搭配，千变万化。吃的时候青瓷小碟里再佐以老醋、蒜泥、酱油、辣椒、麻油、芥末、虾酱各式小料，简直美不胜收。

试想，饥肠辘辘的你虚席以待，一盘热气腾腾滚瓜溜圆的饺子端上来，你费了

好大劲，勉强夹住一个，“哐呛”一口咬下去，千百种滋味便随着那股热流直达胃底，须臾传遍全身，用不了多久，随着一个饱嗝打上来，你周身的每一个细胞都泛出浓浓的饺子香。那时候你只顾得上惊呼其美妙，却道不出个中的滋味来了。

饺子让中国人找回了对今天生活的自信。不是吗，连外出躲债的杨白劳也不忘了年三十晚上赶回家给心爱的女儿包饺子吃。饺子还让中国人把这份自信带给明天。婚宴的饺子里包着糖那是祝愿新生活甜甜蜜蜜，包着葱那是祝愿小日子过得充充裕裕，包着枣和栗那是祝愿新人早生贵子。而除夕的家宴饺子都无一例外地要包上一枚铜钱或硬币，叫做“钱饺子”。谁要是吃到它，一年都会有好运气，于是全家人一起为他祝福，于是美丽的除夕夜又增添了一道融融的暖流。

饺子好吃，但做起来麻烦，耗时费力，况且不一定谁做了都好吃。这无形中又抬高了饺子的身价。现代餐饮业迎合快节奏生活的需要，于是速冻饺子就端上了人们的餐桌，为这一古老的饮食文化平添了不少现代色彩。然而动机虽好，效果则相差远矣。机器擀皮，机器包馅，就缺少了应有的人气，没有人口的饺子还能叫饺子吗？

百
家
饺
子
百
个
味
儿

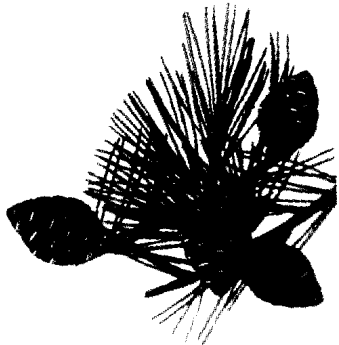


百
家
饺
子
百
个
味
儿

所以说饺子不仅是一种文化，还含有很深的人文内容。我出此言断非玄乎，一次亲身经历可以作证。

1970年我在大兴安岭腹地的一个小火车站当学徒工。山沟里的车少，一天一宿一个班，连给机车上水的师傅算在一起只有十个人。我是1月来报到的，没几天就春节了。大年三十站长当班，站长说，这春节没车，我顶着，你们都回去吃年夜饭，快去快回。站长开恩，师傅们高兴自不必说，还都争着拽我跟他们一起走。站长说，都别拉扯了，一会儿回来每人带几个，小宋不是就都尝着了吗！果然不一会师傅们一人拎个饭盒子跑来了，连同站长的那一份香气腾腾摆了一桌子。我放开肚皮大吃起来。所有的饺子都是猪肉酸菜馅，奇怪的是一家的饺子一个味儿！

需要交待的一点是，那时候山沟里的生活很苦，副食十分缺乏，尤其是冬季，每家只能靠一窖土豆和一大缸酸菜下饭，饺子馅当然只能是酸菜了。猪肉的渠道有两条，一是商业局供应的每人一斤半带皮带骨的冻肉，一是自家杀的年猪。调料只有冻葱和一点花椒面儿。至于面粉都是粮食局供应的一角八分五一斤的“普粉”。就这么几个简单元素的组合，九家人的饺子



竟包出九个味来！我想如果像这样，那么一百家包出的饺子也一定是一百种味！

我狼吞虎咽地吃着饺子，但各种味道却能分辨得清清楚楚，有的浓香，有的浑厚，有的清淡，有的雅素，而且同一个类型各自又有着微妙的差别。一家一个味，一家一种风格，简直奇妙极了。

这一百多个饺子足足让我吃了四五顿。下班后，我一人躲在宿舍里慢慢地品尝着这些味道各异的饺子，细细地端详着饺皮上留下的师母们各自不同的指纹，眼前就浮现出她们一张张或粗犷或细致，或工笔或写意，或颦或笑姣好的脸。我想这饺子大概也有灵性吧，它们是不是也像自己的主人一样，有的温柔，有的泼辣，有的刚强，有的善良，有的给你智慧，有的给你力量，有的则给你以母亲般的关爱。

这就是三十年前我对饺子的解读，这一思想一直伴我走过了大半生。直到今天我对饺子依然有着一份向往，一份珍爱，一份说也说不清楚的感情。不论在什么场合，每逢吃饺子我都十分的虔诚，每一次我都试图从中读出它们主人的性格、学识、修养甚至德行。

这就是饺子所给予我的，这就是我要讲给你们的饺子文化。

百
家
饺
子
百
个
味
儿

