

珍藏版


DUZHE

读者

®

乡土人文版

之旅食天下 (全一卷)

十年精华文丛

DUZHE XIANGTU RENWEN BAN ZHI LVSHI TIANXIA





DUZHE

创刊十年经典珍藏

读者

乡土人文版
十年精华文丛之

旅天下

LVSHI
TIANXIA

(全一卷)

《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》编委会 编



甘肃人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

《读者·乡土人文版》十年精华文丛之旅食天下. 全一卷
/ 《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》编委会编. — 兰州: 甘肃人民出版社, 2011.1

ISBN 978-7-226-04018-8

I. ①读… II. ①读… III. ①文摘-世界 IV.
①Z89

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 209520 号

《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》编委会

主 任: 彭长城

副主任: 陈泽奎

主 编: 高剑峰

编 委: 蒲安应 马文若 王廷鹏

王石柱 张 林 张 洁

编 务: 冯 璐

责任编辑: 马文若

封面设计: 江诗贤 刘清泉

版式设计: 王新成

《读者·乡土人文版》十年精华文丛之旅食天下(全一卷)

《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》编委会 编

甘肃人民出版社出版发行

(730030 兰州市南滨河东路 520 号)

北京大河印务有限责任公司印刷

开本: 710 毫米×1000 毫米 1/16 印张 17.5 插页 1 字数 304 千

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1~13,650

ISBN 978-7-226-04018-8 定价: 28.80 元

总序

《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》是《读者·乡土人文版》杂志社在杂志创刊10年之际推出的一套系列丛书，该丛书根据杂志的8个经典栏目编选，共两辑14卷。

《读者·乡土人文版》是一本以“乡土中国”为表现对象的综合性文化月刊，创刊于2000年，原名《读者》(乡村版)，最先面向农村发行；2006年《读者》(乡村版)更名为《读者·乡土人文版》，并进行了扩版增容，由原来的48页单色印刷调整为64页全彩印刷，同时面向全国城乡发行；2009年杂志再次扩版至72页，成为一本展示乡土中国的大开本杂志，内容更丰富、视野更广阔、角度更全面。杂志从创刊至今，已有10年。10年来，《读者·乡土人文版》杂志一直以独特的视角聚焦乡土中国，关注平凡百姓的生活和命运，采撷中国大地上的人文遗韵，发掘平凡人身上的人性光辉。10年间，各级领导和广大读者对刊物的关心和爱护，激励着我们在工作中永怀感恩之心，勤勉、谨慎，力求编辑的每一期杂志都能做到尽善尽美。“十年树木，百年树人”，《读者·乡土人文版》从当初的一株小苗，经过10年的雨露风霜，如今虽未参天，但也健康挺拔，风骨独具，秀于刊林。

回顾十年风雨路，采得香茗献知音。适逢杂志创刊10年之际，为记录10年来的编刊历史，总结编刊过程中的得失，感谢读者朋友多年来对杂志的厚爱和支持，我们将杂志创刊10年来汇集的美文精华，按照杂志栏目选编成《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》，回馈广大读者。

在丛书的编辑过程中，由于佳作众多，虽经多次删减，但仍有一些文章不忍



割舍，因而，除《旅食天下》和《行走乡土》单独成卷外，《百味人生》、《一方水土》、《百姓生活》、《亲情驿站》、《心灵家园》和《风俗民情》大致按杂志前5年和后5年的时间顺序分为A、B两卷。整套丛书将分两辑出版：第一辑于2011年年初出版，包括《百味人生》(A卷)、《百姓生活》(A卷)、《亲情驿站》(A卷)、《心灵家园》(A卷)、《风俗民情》(A卷)、《一方水土》(A卷)和《旅食天下》(全一卷)；第二辑将于2011年年底出版，包括各书的B卷和《行走乡土》(全一卷)。另外，应广大读者朋友的要求，编委会正在筹划编辑4本视觉主题图书，分别为《中国民居》、《乡土映象》、《民间艺术欣赏》和《中国人文地理》，预计将于2012年出版。

一本好书是一生的财富，它会为你开启一扇了解时代和世界的窗口，让你的眼界更开阔，让你的思想更充实，让你的生活更有趣。我们坚信《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》就是这样的书。它会让你了解到乡土中国的魅力和神韵，体味到那感动人心的亲情故事和充满情趣的百姓生活，欣赏到那独具特色的人文风貌和丰富多彩的风俗民情……伏尔泰说：“当我们第一遍读一本好书的时候，我们仿佛觉得找到了一个朋友；当我们再一次读这本好书的时候，仿佛又和老朋友重逢。”《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》会成为你的朋友，相信它最后也会成为你的老朋友。

鉴于编辑该套丛书时间紧迫，加之经验不足，书中瑕疵在所难免，望读者朋友见谅。另外，本杂志原副主编李一郎同志在选编这部书稿的过程中付出不少心血，读者出版传媒股份有限公司总经理彭长城、副总经理陈泽奎和第一任主编胡亚权等在书稿的编辑过程中提出了许多具有建设性的指导意见，在此一并致谢。

《〈读者·乡土人文版〉十年精华文丛》编委会

2010年12月



- 01 “裤带子”面条/樊秀峰
- 02 沫水儿，渣豆腐/刘琪瑞
- 04 巴城大闸蟹/方兆麟
- 06 贵阳名小吃“丝娃娃”/郑雪梅 张 杨
- 08 大锅茶/尧山壁
- 10 南北食俗怪吃说趣/李盛仙
- 12 大江南北品包子/木成山
- 14 东北食文化/佚 名
- 16 牛犊面/照日格图
- 18 岐山小吃/李西岐
- 21 东北菜/施晓宇
- 25 新疆美食亚克西/夏爱华
- 27 杀猪菜/尹 成
- 31 吃在成都/林文询
- 34 大江南北品名粽/佚 名
- 36 满族传统面点“萨其马”/关云德
- 38 大理的食花习俗/沙 平
- 40 蘸水面/王长安
- 42 客家酿豆腐/古清生
- 44 来碗艇仔粥/chilly
- 46 西双版纳坝区的灵秀傣味/马 萱
- 48 味蕾上的故乡/古清生
- 50 南方的米 北方的面/小 吴
- 52 髡菜干饭/古清生
- 54 家乡蒸菜/张春岭
- 56 常熟人的那碗面/陈 菊
- 58 雨后春笋/朱 伟
- 61 徽州小吃/谢燎原
- 63 南北稀粥味/张抗抗
- 68 云南生活中的甜味/张家荣
- 70 面鱼儿/李云胜





- 72 甘香浓郁的煲仔饭/朱 兵
- 74 西塘，一路吃行/宋慧明
- 77 打卤面/唐鲁孙
- 79 话说北京爆肚儿/赵 叶
- 81 小媳妇凉粉/朱秀坤
- 83 南北黄瓜香/苑丛梅
- 85 手擀面/马锁成
- 87 小笼馒头/梅玺阁
- 90 白辣椒炒鸡杂/乔宗玉
- 92 成都小吃/朱 兵
- 94 羊杂碎/张贤亮
- 96 舌尖上的春天/周家望
- 98 兰州浆水/文 佐
- 100 佛门美食/陈 琛
- 103 老凤谈吃/聂凤乔
- 106 蓬莱小面/陈文念
- 108 卤香/笛之父
- 110 绍兴的霉食/孔来根
- 112 藏地食客/李 韬
- 115 阳朔的美味生活/黄 橙
- 118 手抓羊肉/张亚杰
- 120 湘西三吃脍九州/解黎晴
- 122 四川泡菜/于 是
- 125 东北人的“大吃大喝”/王志宇
- 128 粤到中秋食田螺/狐啦啦
- 130 陇之面/李西岐
- 133 微山湖名吃——老鳖靠河沿/李海流
- 135 东北大酱/阿 成
- 137 阳澄湖边食蟹图/叶正亭
- 140 蹦豆·萝卜/林 希
- 142 粗格拉条与大枕头馍/荆 毅





144	水城烙锅/吴茂钊
146	莲藕排骨汤/罗国平
148	云南的石烹/刘扬武
150	邳州二香/巴山雨
152	美味侗家酸鱼肴/文 理
154	武汉豆皮/张 玲
156	新疆酸奶用碗卖/何群英
158	洛阳的汤/艾 英
161	有声有色“三大炮”/彭忠富
163	柳州螺蛳粉/周天意
165	汉中面皮/冯贵华
168	烧麦的风采/玉 羊
170	内蒙古酸饭/吴晓伟
172	涮羊肉/林 火
174	宜宾燃面/彭忠富
176	落花生/蔡 澜
179	老板，来盘竹蛆！/翁云霞
180	故乡的蛤蜊/茅伯铭
182	济南的油旋/马永刚
184	品不够的新疆馕/侯 菲
186	早餐天下/蔡 澜
189	靖江食记/刘 纯
192	侗乡牛瘪与腌鱼/余未人
194	在太原品尝“头脑”/江志伟
197	石锅饭/刘诚龙
199	红烧肉感言/陈忠明
201	花朵的盛宴/积雪草
203	我为榴莲狂/蔡 澜
206	重庆美食的“六辣”/木 子
208	杏皮饭/张志忠
210	西宁美食：原汁原味的享受/Riverwalker





- 214 臭鳃鱼/吴静男
- 216 东西南北话异食/许 强
- 218 青岛凉粉/卫 捷
- 220 腴美清鲜是鲢鱼/白忠懋
- 222 潮汕粥天下/谢有顺
- 224 果之芬芳/张爱华
- 228 山光倒影啤酒鱼/堵 力
- 230 汴湾油面/临川柴子
- 232 粗粮细做品饅馐/齐凤池
- 234 藏书小镇有大羊/黑 白
- 236 黎族“鱼茶”/许环烈
- 238 享誉遐迩的黄州豆腐/王景瑞
- 240 合记烩面/叶 梓
- 242 人间至味毛豆腐/陈 旻
- 245 石头烤肉/照日格图
- 247 严州干菜鸭/龚玉和
- 249 海肠饺子/Mr.R
- 251 天府田席“九斗碗”/李豫川
- 254 橘子洲头黄鸭叫/巴 陵
- 256 平遥牛肉/太原道
- 258 羊霜霜/北京爷们儿
- 260 东北“杀猪菜”二题/钱国宏
- 263 先练神功后吃饭/郑 炜
- 265 滇西火烧肉/夏 雪
- 267 上海浓油赤酱的饭菜/王安忆



“裤带子”面条

樊秀峰

陕西是个独具情致的地方，让人感到新奇、好奇的东西特别多，“面条像裤带”即是其中之一，而且名列“陕西八大怪”之首。可以想象得到，把面条做得像是裤腰带一样又宽又厚这种“细粮粗做”的“幽默”做法，似乎只有陕西人能做得出来，从中我们也可以领略到陕西人那种恣肆、豪爽的率真性情。

陕西人喜欢面食。素称“八百里秦川”的关中平原盛产小麦，面条是关中人最主要的饭食，“有一碗捞面，得意洋洋；没有辣子，嘟嘟囔囔”即是其嗜好面食的一种真实写照。

据介绍，关中人吃面，喜欢将面和硬，然后再仔细地揉软，擀厚，切宽。擀面的时候，面团子在案板上“biang、biang”（这个字，字典里查不着，电脑里也没有，只能“音译”了）地作响，所以，陕西人就直截了当地叫这种面为“biangbiang面”，很形象的。

这种裤腰带似的面条下到锅里煮熟以后，捞在碗里，有时一根面条就能盛满一大碗，无论是浇上肉臊子还是泼油辣子，吃起来都很光滑、柔软、热乎，有筋性，味道足，口感好，呼呼啦啦地吸溜进去，那种畅快劲儿，真是一种享受，既可口，又耐饿。不独陕西人爱吃，外地游客到了陕西，也常会兴致勃勃地尝一尝，而且一吃就忘不掉。

吃“裤带子”面条，一定得有不怕辣的思想准备，因为这种面无论热吃还是凉吃，都得加上正宗的陕西辣子面儿，否则，辣归辣，香归香，但已不是真正的陕西特色了——要的就是这种地地道道的“怪”劲儿！



沫水儿,渣豆腐

刘琪瑞

在我的家乡鲁东南一带,过了年,庄户人家喜欢采挖田野里那些初萌的野菜做“沫水儿”,用冬贮的大白菜,麦地里套种的黑菜、油菜、大头菜或收存的干菜做“渣豆腐”。透着鲜灵与清爽的蔬菜,掺杂在朴素的豆沫、豆渣之中,做成的这两样农家饭,吃起来津津有味,一来可以打一打过年时肚子里积存的油腻;二来呢,家乡人常说:喝了甜沫水,吃了渣豆腐,一年到头那一串串的晦气、一桩桩的烦心事就消没了,心劲儿十足地迎接红火火的春……

早春二月,田野还是一片空旷、寂寥的景象,一缕缕风儿在灰蒙蒙的枝头、在平展展的田野自由地吹着,尽管还有些许寒意,但人们的心里暖融融的,已经从这“吹面不寒杨柳风”里感受到款款吹来的春的信息。田野里、坡岭上、荒草丛中,这一簇那一簇的小蒜、荠菜、婆婆蒿、羊蹄儿等野菜,怯怯地绽出一星星绿,那份鲜灵,那份亮丽,十足透着一层层油油的春色。慈眉善目的老婆婆来了,蹦蹦跳跳的小孩子来了,这一堆儿那一垄儿,满地寻觅野菜、采挖春色。“采春儿、采春儿,采了春儿做沫水儿,吃了沫水快消灾气,消了灾气迎春儿……”一声声清亮亮、脆生生的儿歌在早春的原野上回响。小孩子大都眼疾手快,不一会儿就采了一大把儿,但他们粗枝大叶,难分真伪。老婆婆边挖边数叨:“老虎眼黑心肠,吃进肚里哭爹娘”、“剪子股,药死二百五;剪子花,药死二百八……”孩子们便知道,老虎眼和剪子股菜不仅味儿特苦,而且还有小毒,再不敢马虎了。工夫不大,小小竹篮里采满了一丛丛油绿、一抹抹鲜灵。

采来的婆婆蒿、七七菜、小蒜、荠菜,水洗之后,一清二白,楚楚动人,不由让人想起春姑娘活泼水灵的模样儿。老婆婆泡上小半升黄豆,用一盘歪把儿小

拐磨吱扭扭磨了，不用滤渣，把豆浆直接入锅烧沸，撒上半箩筐清秀可人的野菜，稍煮片刻，再撒入少许盐巴便成了。沫水儿盛入蓝花海碗里，但见豆沫白亮，野菜油绿，相互映衬，愈加分明，一股股清香之气氤氲开来，令人眼亮心急。桌上必备几样清淡小菜，比如耐口的盐豆儿、爽脆的萝卜干、油亮的黑咸菜、红艳的辣椒酱，鲜美的沫水儿泡了硬邦邦的干煎饼、剩饼子，佐之这些对口味的小菜，更加开胃生津，直吃得热热乎乎、唇齿留香，心里觉得特透爽、特舒畅。

渣豆腐又叫“小豆腐”，它的做法与沫水儿差不多，不过，黄豆要泡得多些，磨得粗且厚，这样才有嚼头。至于蔬菜，做沫水儿必用新采挖的野菜，为的是品足早春那份鲜灵，而做渣豆腐一般用大白菜、黑菜、勺头等寻常蔬菜，水焯之后团成菜团稍晾再用。也有的人家用去年秋里晒制的干菜，水发之后做渣豆腐，主要是品那种醇厚的菜香。做出的渣豆腐滤去汁水，加了油盐葱姜花椒胡椒清炒，则更有风味。烹炒的渣豆腐醇香爽口，用家乡这地方新烙的煎饼卷食，绵软细腻，清淡朴素，而且香喷喷、筋道道，越嚼越有味儿哩。

听老辈人讲，早年间，家乡的沫水儿、渣豆腐是荒年时农家的救急饭。那时，庄户人家日子清苦，年总算打发过去了，紧接着就是青黄不接的早春，乡人采挖刚冒绿头的野菜，泡发秋里收存的干菜，磨上少许大豆，做成这些饭菜兼备的物儿，吃饱肚子罢了。

而今，庄户人家日子红火了，沫水儿、渣豆腐这两样农家饭又时兴起来，不仅乡下人美滋滋地做上一顿品食，连城里人也专意置了青石小磨，一家老少到郊外踏青时挖点野菜，回家后专心致志做一顿，品之不尽。甚而一些高档的饭店、宾馆，也投顾客所好，将沫水儿、渣豆腐安排在了重要位置。在吃过了大鱼大肉、美酒浓汤之后，吃一吃这些粗渣野菜做就的农家饭，回味乡情往事，憧憬春天的故事，总有一些淡淡的怀旧情绪在里面吧。当然，常吃平实清爽、有滋有味的农家饭，对我们的身心健康也是大有裨益的。



巴城大闸蟹

方兆麟

人们都知道大闸蟹产自江苏的阳澄湖，但具体产在阳澄湖畔的哪个地方，可能大多数北方人就不知道了。最近到昆山才知道，大闸蟹最大的产地是位于昆山市北面的巴城，这里被称为“大闸蟹的故乡”。

巴城是昆山的一个小镇，离阳澄湖不太远，渔民们在距巴城小镇不太远的阳澄湖畔，建起了一座专门批发大闸蟹的旅游新城。那里到处是各种档次的宾馆、饭店，批售蟹的摊档绵延一两里地，饭馆鳞次栉比，占了两三条街，附近还有几个很大的停车场。据说，在每年的9月至11月旺季，这里车水马龙，川流不息，上海、浙江、江苏甚至更远地方的老板、大款们，纷纷开车前往巴城吃蟹，餐馆经常是座无虚席。

大闸蟹的价格近年来不断上涨，成了高档奢侈品。于是各种所谓的“留学蟹”、“过水蟹”、“洗澡蟹”，甚至冒牌蟹纷纷出现在市场上，尽管商家在蟹上贴上了防伪标志，但也难以让人们相信。所谓“留学蟹”、“洗澡蟹”，是阳澄湖附近的专业养殖户在蟹快成熟时，把在自家水塘中养的蟹送到阳澄湖里放养一段时间，然后拿到市场上去卖，同样也能卖出比普通蟹高出好几倍的价格。据说，“留学”、“洗澡”的费用是按面积和时间计算的。尽管这些蟹不是真正的阳澄湖大闸蟹，但总比根本连阳澄湖水都没喝过一口的假冒大闸蟹要好一些。

大闸蟹何以这样名贵？除了炒作的原因外，它的确比普通的淡水蟹鲜美。据当地的渔民说，大闸蟹的蟹苗也是普通的淡水蟹，但放到阳澄湖中养，味道就不一样了，因为阳澄湖的水是甜的，所以大闸蟹也带有甜味，没有甜味的不是真正的大闸蟹。大闸蟹不能越冬，渔民每年都要从蟹苗开始养，经过半年多的精心饲

养，蟹脱过几次壳后才能逐渐成熟，到了10月是大闸蟹膏满黄肥最好吃的季节。大闸蟹味美好吃，但养殖也很辛苦，渔民一年到头要精心饲养，特别是在什么季节喂什么食物都很有讲究。当地的渔民讲，大闸蟹是真正的绿色食品，为了保持大闸蟹鲜美的味道，除了喂草，还要喂南瓜、田螺等，从不喂粮食饲料，所以大闸蟹的蟹黄是红色的。而喂其他食物的蟹，蟹黄则是黄色的。

大闸蟹的价格昂贵，还与它的产量低有很大关系。据当地的渔民讲，一亩水面一般只产600多只蟹。这样说来，大闸蟹真是“物以稀为贵”了。因此出现那么多“留学蟹”、“洗澡蟹”，甚至假冒伪劣的大闸蟹也就不足为奇了。但尽管大闸蟹产量少，渔民也不是一下就能卖得掉，常常是待价而沽。到了捕捞季节，渔民随捕随卖，卖不完的装进小网箱中带回自家附近的水塘中喂养。旺季过去后，把所有剩下的蟹都捕捞到网箱中放到水塘继续养，并想方设法尽快出手。为了防止蟹丢失，家里人晚上还要住在冰冷的小船中或水塘旁的茅屋里看守，非常辛苦。

我向当地渔民请教鉴别大闸蟹的方法，渔民抓了两只蟹对我说：“大闸蟹的特征是青背、白肚、金毛，另外在背上还有带眼的‘鬼脸’。只有真正的阳澄湖大闸蟹才有这些特征，缺一不可。青背，是指蟹壳下的1/3处是青灰色，越青越好；白肚，是指脐是纯白色的，没有杂色；金毛，是指蟹爪（不是蟹钳）上的毛是金黄色的；‘鬼脸’，则是指背上的花纹。”



贵阳名小吃“丝娃娃”

郑雪梅 张 扬

“丝娃娃”是贵阳小吃中最具特色的，乍听这个名字，有点《西游记》中人参果的“味道”，为什么叫“丝娃娃”呢？

用一张手工烙制的巴掌大小的面皮，将豆芽、黄瓜、胡萝卜等时令蔬菜切成丝状，一股脑儿全部包起来，放进去几粒炸得金黄的豆子，浇上一小勺贵州特有的糊辣蘸水，塞进嘴里大嚼特嚼，那满口的香辣酥脆，令人久久不能忘记。因面皮包好菜丝时的形状酷似襁褓中的婴儿，贵阳人就给它起了个形象的名字——“丝娃娃”。

据了解，丝娃娃在贵州是在几近失传中保存下来的。丝娃娃最早是清末在贵阳出现，贵阳的经济发展在历史上是非常落后的，那个时期人们的生活水平比较低，但对生活又抱着一种向往和追求，在这种情况下，丝娃娃就随着人们对美好生活的追求而出现了。它以素食为主，就是用一些老百姓经常可以看见、自己也能制作、消费得起的菜来做。当时用来做丝娃娃的菜主要有泡菜、豆芽、萝卜等，把它们切成丝，包在面饼里，包的方式很像包出生的孩子，老百姓觉得很形象，就按贵阳的习俗方言把它称为“丝娃娃”，它通俗易懂也比较形象，久而久之，大家也就接受了。

粉丝、绿豆芽、莴笋丝、海带丝、萝卜丝以及油酥黄豆等，都可以做丝娃娃的馅。而蘸水也很讲究，它是用酱油、食醋、辣椒、香葱、味精等配制而成的调料，格外鲜香，使外软里脆的丝娃娃更加可口，风味独特。素菜脆嫩，酸辣爽口，在入口的瞬间有一股沁人心脾的清凉，令人无比舒畅。加之其制作原料均为日常食用的蔬菜和制作方法简单，在贵阳的风味小吃中，丝娃娃也许是最便宜的

一种。

食客在吃丝娃娃时，可以根据个人爱好调作料，将面饼摊好，然后放上菜丝，拌上调料，仔细包好，再灌入蘸水，就可以吃了。其特点是面饼柔软，菜丝脆嫩，开胃健脾，风味独特，十分可口。

动听的名字、可口的佳肴，使丝娃娃广泛流行于贵阳一带，是人们到贵阳不可不尝的名小吃。将它放入口中，然后去慢慢体会其中的滋味，那真是一种享受。

据说，丝娃娃因为保存并发展了一种快要消逝的街头饮食文化，已经荣获了“大众喜爱的小吃”称号，并入选《中国名菜大典·贵州卷》。过去，受客观条件的影响，这种小吃被老百姓创造性地制作出来，反映出人们对生活的一种追求，变换口味，增加品种，是当时人们在生活追求中的一种满足和享受，之所以能够以百年的历史延续下来，足可见其生命力的旺盛和顽强。

丝娃娃都是用新鲜的蔬菜做原料，它体现出一种以素食为主的、健康的、多维素的饮食观，所以能让很多人接受，它适应了社会不同时代、不同层次的人对饮食的需要，这也说明贵阳人在饮食方面的造诣还是很深的。现在，越来越多的国内外人士对丝娃娃情有独钟，在各大旅游城市的小吃街也有了丝娃娃。



大锅菜

尧山壁

河北省的饮食风格以滹沱河与子牙河为界，以北近京畿，受官庖影响，以南近黄河，习俗类似中原。石家庄位置偏南，省府自保定移来不足40年，曾几何时，还是满街缸炉烧饼粉条菜，烹饪水平不高，北人讥之：炒菜、熬菜一个味儿。其实大锅菜熬得久了，也别有风味。

大锅菜是肉块、粉条、豆腐一锅煮，各种作料一齐下，味烂在锅里，多种营养，复合味道，简约而不简单。这种吃法，随着清代以来大批灾民闯关东被带到东三省，形成东北大烩菜，时下也很风行。

大锅菜的风格，与民间节假有关。儿时记得，大姓人家都留有族产，春节、清明祭祀活动，人众嘴多，集体吃喝。还有一些宗教活动、民间娱乐、集市庙会，参与人多，挨户敛粮，统一聚餐，红火热闹。新中国成立以后，这些活动少了，但还有红白两事，吃的最典型是大锅菜。

过红白事，提前一天成立办事机构，负责人称“总理”。下设各个部门，其中就有“灶上的”，编制十几人到几十人不等。先在院里盘两口大锅，一口蒸馒头，一口熬菜。熬菜需要事先浆好粉条，把粉条放在大瓮里，温水浸泡，使之变软。做好卤水豆腐，分割大块上锅蒸，减少水分后切成小块，油锅煎黄。一般用大白菜，也可以是冬瓜、茄子，择好洗净。至少要杀一两头猪，事先买好，要大要肥。傍晚听一阵尖厉的猪叫，那是开灶的信号。大锅里倒入开水，把杀死放血的猪抬进去，死猪不怕开水烫，翻个个儿。烫透了，抬到案子上，蹄腕上挑个口，用嘴吹。眼看着膨胀起来，四脚朝天，用刀把浑身上下的毛刮干净。然后开膛破肚、剔骨、分解、烫猪头、洗下水。最后切成一寸长、二分厚的肉块备用。