

《江城记忆》之
“文化兴商”丛书



吉
林
市
的
味
道

主编：李 勇
王明辉



吉林人民出版社

《江城记忆》之
“文化兴商”丛书

吉林市的味道

主 编 李 勇
王明辉

吉林人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

吉林市的味道 / 李勇,王明辉主编. — 长春:吉林人民出版社,2019.10

ISBN 978-7-206-16406-4

I. ①吉… II. ①李… ②王… III. ①饮食—文化—吉林市 IV. ①TS971.202.343

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第227351号

吉林市的味道

主 编:李 勇 王明辉

责任编辑:刘子莹 封面设计:曹桂荣 封面题字:吴玉珩

吉林人民出版社出版 发行(长春市人民大街7548号 邮政编码:130022)

印 刷:吉林市荣鑫印刷有限责任公司

开 本:787mm×1092mm 1/16

印 张:10 字 数:110千字

标准书号:ISBN 978-7-206-16406-4

版 次:2019年10月第1版 印 次:2019年10月第1次印刷

定 价:29.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与出版社联系调换。

《江城记忆》丛书编纂委员会成员

名誉主任：刘 非

主 任：盖东平

副 主 任：周胜新 王明辉

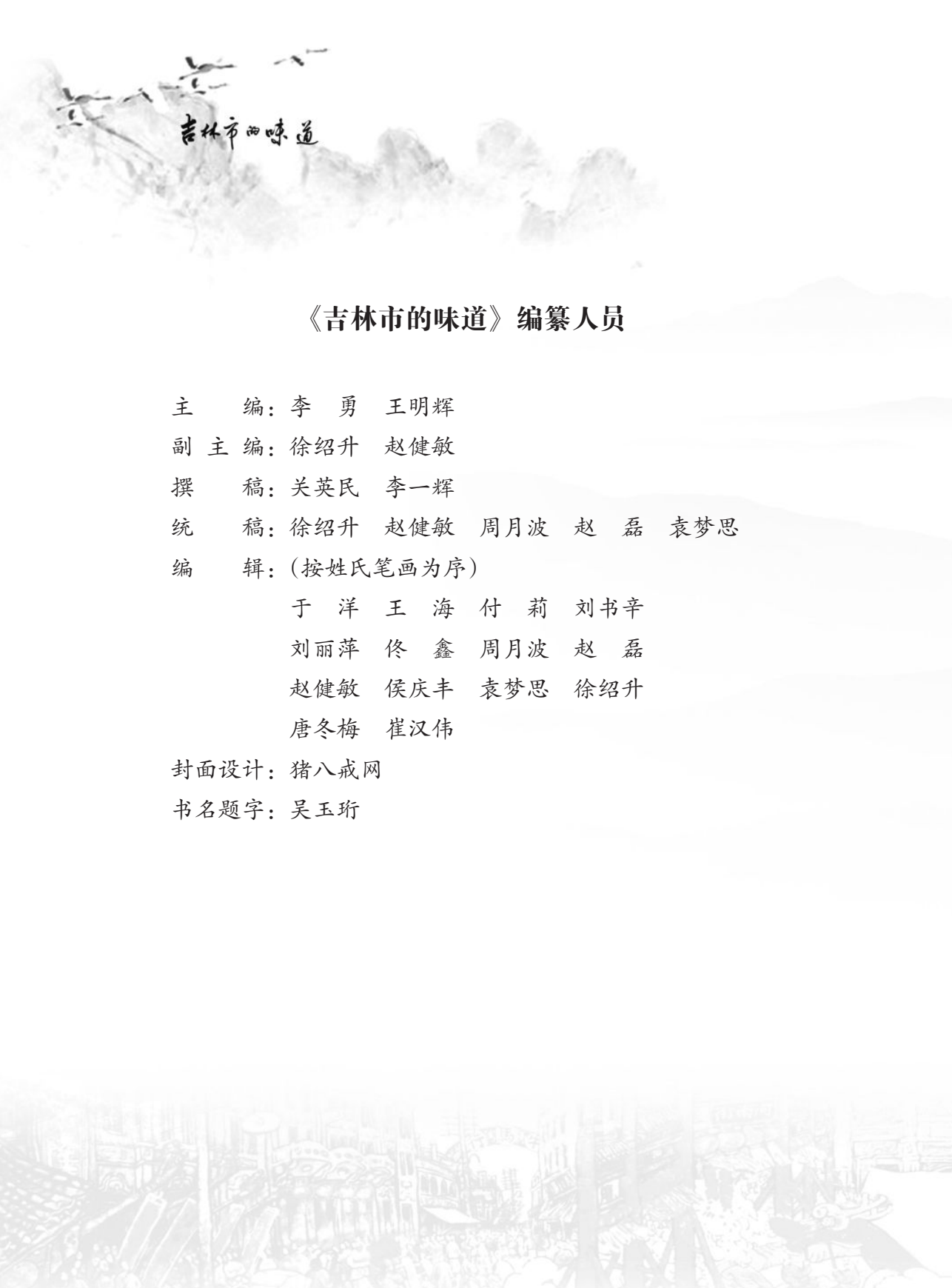
委 员：于化冰 王晓东 刘 群 王军瑞

陈力军 李雅新 冯 茵 鲍立臣

张绍义 马晓峰 杨高丰 付 莉

赵健敏 唐冬梅 侯庆丰 刘丽萍





吉林市的味道

《吉林市的味道》编纂人员

主 编：李 勇 王明辉

副 主 编：徐绍升 赵健敏

撰 稿：关英民 李一辉

统 稿：徐绍升 赵健敏 周月波 赵 磊 袁梦思

编 辑：（按姓氏笔画为序）

于 洋 王 海 付 莉 刘书辛

刘丽萍 佟 鑫 周月波 赵 磊

赵健敏 侯庆丰 袁梦思 徐绍升

唐冬梅 崔汉伟

封面设计：猪八戒网

书名题字：吴玉珩

世上的至味永远是家乡的味道

若水

小时候，曾有一次难忘的美食经历。一个星期天中午，妈妈带我去舅姥爷家参加舅姥爷儿子的婚礼，婚宴就设在舅姥爷家的院子里，菜肴就是支在院里的大锅里炒出来的家乡菜，青椒土豆丝、芹菜炒粉条、黄瓜炒鸡蛋，那味道至今难忘……打那以后，我曾各地的饭店里无数次地吃过这几样菜，可味道总觉得比在舅姥爷家婚宴上吃的差了许多许多。随着年龄的增长，游走了许多地方，品尝过许多美食，可总觉得与老家的味道有一定的差距，也使我越发地感觉到，世上的至味永远是家乡的味道。

吉林市是有着千年历史的东北古城，又是满族的发祥地，满汉文化的百年融合，创造了辉煌的文明史，同样，也形成了关东特有的饮食文化，吉林市的味道无疑是东北味道的代表。

高大上的应首推满汉全席，108道大菜集南北菜系精华，融合满族和汉族的饮食特色，需要吃上三天才能吃完，堪称吉林市味道的顶级尚品，更是中华文化的瑰宝。

最具满族传统的是乌拉火锅。起源于成吉思汗时期，兴盛于乾隆年间，铜锅炭火，鸡汤沸腾，五花肉、羊肉、鱼丸、狍子肉、鹿肉、黄花菜、酸菜、豆腐、青菜等随切随煮随食，团圆团聚、喜气祥和，是今天吉林市人待客的首选。

最见功夫的是白肉血肠。白肉血肠不仅选料考究、制作精细、白肉肥而不腻、血肠明亮、鲜美细嫩，关键是切的刀功，白肉切得薄的放在报纸上可以透过白肉看到白肉下面的字；血肠切得好的肠衣和血冻不会分离，放到热汤中稍微加热，血肠会变成灯碗状，十分勾引人的味蕾。

最为鲜美的是“三花一岛”全鱼宴，鳌花、鳊花、季花和岛子鱼是吉林市松花湖里的四种名贵渔产，而以“三花一岛”为主菜的全鱼宴，则是吉林市味道里的顶级鲜美的盛宴，令人垂涎。

这些都是上得了大台面的菜肴，后来被逐步开发成“吉菜”，成为继川鲁粤苏四大菜系之后的又一独特的细分菜系。近几年“吉菜”随着吉林人走出去，不仅走到了北上广深，而且还走出了国门。2016年，笔者在洛杉矶参加吉林企业产品展销中心的揭牌活动，中午的聚餐地就在唐人街的一家吉菜馆举行，锅包肉、溜肉段，甚至还有“名菜”——尖椒干豆腐上桌，在异国他乡，能吃到家乡的味道，真的很开心。

其实，真正的美食是大隐于市的，顶级的佳肴是散落在江湖的，吉林市真正好吃的卷子煎粉、老胖肉串、三更老汤、徐记凉皮、马大姐鸡汤豆腐串等都深藏在吉林市的大街小巷里。记得，在机关办公系统工作时，经常加班写材料到深夜，甚至通宵达旦，精力和体力消耗都很大，那会，尽快将身心调整到最佳工作状态的方法，就是到机关大院后面的一家朝鲜族小店吃上一顿明太鱼炖豆腐，那鱼汤的味道堪比明太祖当年的“珍珠翡翠白玉汤”。更令人难忘的是，在北京路北侧的一个小区里，临道的一楼有一家不挂幌的饭店，每天顾客盈门，而且客人坐下来点菜没有菜单，氽锅底、烧茄子、酥白肉、溜三样、烧肥肠等家常菜令人心旷神怡，每位食客都觉得饭店的厨师一定身手不凡，抬头一看，果然墙上挂着一块朱红牌匾，上面是一位名人的题字“关东第一厨师”，不觉令人肃然起敬。

家乡的味道不胜枚举，如何将它们整理出来、传承下去，一直是我们“商务人”的一个“梦”，于是就有了这部小书，她是吉林市烹饪协会会长思想凝聚，是城建学校关英民和李一辉老师的智慧结晶，是市商务局一批年轻有为的“商务人”的笔耕收获，也是继《吉林市老字号》之后，“文化兴商”丛书的第二本专著，愿她成为我们这座城市味道的记录和写真，永远留在每一位吉林市人的记忆里。

是为序

2019年7月 于躬行斋

序 言

世上的至味永远是家乡的味道001

第一部分

- 尊贵的风味宴席 001
- 满汉全席(千禧宴)..... 002
- 吉林松花湖鱼宴 005
- 吉林船厂宴..... 007
- 吉林山珍宴..... 009
- 船厂状元宴 010
- 吉林松江情一品宴..... 011
- 吉林风情宴..... 014
- 吉林迎宾宴..... 016
- 满族三套碗..... 018

第二部分

- 悠久的传统味道..... 019
- 乌拉满族火锅..... 021
- 清蒸白鱼..... 023
- 白肉血肠..... 025
- 余白肉..... 027
- 酥白肉..... 028
- 锅包肉..... 028
- 熘肉段 029
- 熘腰花..... 030
- 熘肝尖..... 030
- 雪衣豆沙..... 031
- 猪血肠..... 035
- 猪皮冻..... 035
- 炒肉拉皮..... 036
- 猪肉炖粉条..... 036

小鸡炖蘑菇	039
拔丝土豆	041
熏五香豆腐卷	042
干炸带鱼	042
松仁玉米	042
肉炒青椒	043
肉炒木耳	043
新兴园饺子	044
福源馆糕点	046
萨其马	047
满族饽饽	047
三杖单饼	049
西春发灌汤包	051
吉林包子	051

第三部分

独特的创新味道	053
庆岭活鱼	054
绿野仙踪	057
红梅鱼饼	060
八宝吉花鱼	060
渔舟唱晚	060
硕果鱼腹	061
琵琶指鹿	061
酱焖嘎牙子鱼	061
干炸黄花鱼	062
红扒猪手	062
红焖肘子	063
地三鲜	063
渍菜粉	064
肉丝炒绿豆芽(掐菜)	064
凉拌绿豆芽	064
尖椒干豆腐	065
肉丝炒蕨菜	066

第四部分

浓郁的民族味道	067
满族包子饭	069
烤鹿肉	069
烤小猪	070
朝鲜族冷面	072
手撕狗肉	074
狗肉火锅	075
朝鲜族狗肉汤	076
朝鲜族打糕	076
蒙古族烤全羊	079

第五部分

质朴的民俗味道	081
猪头肉	082
蘸酱菜	083
烀(包米、茄子、土豆)	083
肉炖豆角	084
土豆炖酸菜	084
蒸鸡蛋糕	084
炸茄盒	085
酱茄子	085
豆腐酱汤	085
炒花生米	086
黏豆包	086
年糕	087
小饽饽	087
玻璃叶饼	087
玉米面大饼子	088
玉米面馇条	088
东北大酱	089
东北酸菜	090
辣白菜	090
蒜茄子	091

第六部分

江城名店	093
新兴园	094
福源馆	096
万事发酒家	100
西春发饭店	103
朝鲜族饭店	105
北苑酒店	106
石光满族八大碗	108
吉林乌拉满族凤吉园贾家馆子	110

第七部分

吉林市著名厨师	115
阎德海	116
孙立荣	117
夏德润	118
齐金柱	119
计天久	121
于泽滨	122

第八部分

诱人的小吃店	123
--------------	-----

后 记

.....	147
-------	-----

附：

1. 《吉林市志》丛书要目	149
2. 《吉林市地情》丛书要目	150
3. 《江城记忆》丛书要目	150



第一部分 尊贵的风味宴席

满汉全席（千禧宴）

吉林市是满族发祥地和东北重镇，长白山脉和松花江流域物产丰富，人杰地灵，孕育了一个勤劳、勇敢、智慧的民族——满族。满族三千年文明留下了深厚的文化底蕴，智慧的吉林人在继承满族餐饮文化的同时，与汉族的美食相融合，创造出了许多人间的美味。举世闻名的“满汉全席”是中华餐饮文化宝库中一颗璀璨的明珠。“满汉全席”始于清代康熙年间，盛兴于康、雍、乾三世，可见其基蕴固厚，是中国烹饪史及人类文明中极为宝贵的历史遗产。由于菜品不断地增添与更新，成了一个时代的餐饮文化和烹饪技术的体现以及中华美食的缩影。逐渐流入民间，遍及许多省市，嗣后变化较大，各地满汉全席不尽相同，众说纷纭，莫衷一是。

“满汉全席”是具有浓郁民族特色的巨型宴席，既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华。选材精细，用料讲究，采用山八珍：熊掌、鹿筋、驼峰、哈什蟆油、犀尾、猩唇、豹胎、猴脑。海八珍：鱼翅、燕窝、海参、广肚、鱼唇、鲍鱼、瑶柱、裙边。禽八珍：飞龙、天鹅、红燕、彩雀、红头鹰、鹤鹑、鹌鹑。菌八珍：猴头菇、竹荪、香菇、口蘑、银耳、羊肚菌、黄花菜、云香信。烹饪技艺精湛，富有地方特色，不仅突出满族菜点和饽饽特有的风味，同时又展示了汉族烹饪的特色。制作“满汉全席”程序分：族式观盘，称为看盘、看景，内容体现蔬雕与面塑；汉式八围碟：称为冷菜、冷拼，内容体现南北冷餐；汉式进门点心，称为满族细点、蜜饯京果，内容体现小巧精少，饰于一盘；四汉菜，称为汉式主菜，内容体现官府式干鲜、海味；四满菜，称为满式主菜，内容体现宫廷式荤素、野味；满式烧烤，称为主菜，料用乳猪、填鸭、猪方、羊腿，体现满族新边塞式；汉式四小菜，称

为小户菜，料用民间著名酱腌品，体现汉族精致特色；满族四细点，称为主食、饭食，体现满族细点，每客四粒饰于一碟；汉式羹汤，称为汤菜，体现汉族热锅、荤素、鲜料美味。

北京御膳饭庄“满汉全席”分为六宴，均以清宫著名大宴命名。第一宴“蒙古亲藩宴”，第二宴“延臣宴”，第三宴“万寿宴”，第四宴“千叟宴”，第五宴“九白宴”，第六宴“节令宴”。此宴席菜点精美，礼仪讲究。入席前，先上二对香、茶水和手碟；台面上有四鲜果、四看果、四干果和四蜜饯；入席后先上冷盘后热炒菜、大菜、甜菜依次上桌。台面上汇集满汉众多名馐，择取时鲜海味，搜寻山珍异兽。全席计有冷荤热肴一百九十六品，点心茶食一百二十四品，计肴馐三百二十品。合用全套粉彩万寿餐具，配以银器，富贵华丽，用餐环境古雅庄重。席间名师奏古乐伴宴，沿典雅遗风，礼仪严谨庄重，成传统美德，侍膳奉敬校宫廷之周，令客人流连忘返。全席食毕，可使您领略中华烹饪之博精，饮食文化之渊源，尽享万物之灵之至尊。

沈阳宫廷御厨唐克明整理的满汉全席分十二台，每台都有“一珍八景”





寓“一主之臣”。一珍，称带头菜，八景称随配菜，多以诗词、故事、人物、山水禽兽、花鸟鱼虫、日月风雷取名，菜名隐含福、禄、寿、喜庆之意。此宴将满族的风俗习惯融入中华民族的文化洪流，水乳交融，兼收并蓄，取长补短，使满族特色餐饮为更多人所喜爱，盛名远播。

在中国第二届美食节和吉林省第三届美食节上，吉林石光酒店凭借“满汉全席千禧宴”一举拿下了中国美食节新菜系“展示金奖”、最高奖项“金鼎奖”，取得全国金牌总数第一名，并获得大会唯一特别授予的一块奖牌“中华名宴突出奖”。在全省和全国都独占鳌头，受到市政府的表彰。吉林市石光酒店董事长李石琮被评为“中厨之星”并获得国家级烹饪大师称号。中国饭店协会会长韩明给石光酒店制用的“满汉全席”题词：“积华夏千年底蕴出文化、聚乾坤万物精华成珍馐。”吉林市石光酒店的“满汉全席千禧宴”被誉为中华第一宴。

吉林松花湖鱼宴

松花湖鱼宴诞生于20世纪80年代初，由吉林市商业技工学校校长、吉菜研发领军人物、中国十佳烹饪大师夏德润老先生主持研发。在继承吉林饮食文化传统精华的基础上实现了创新。

松花湖是中国著名的人工湖，水质清纯，产于湖中的鱼肥味美，鲤鱼、白鱼、“三花”最负盛名。松花湖鱼宴是选用松花湖盛产的多种名鱼为主要原料的高级宴席，全宴每菜必有鱼，造型精美，色艳味鲜，其神韵与湖光山色媲美。该宴席1999年被授予“吉菜名宴”称号。

“松花湖鱼宴”由一个整雕、六个冷拼围碟、八道大菜及两道点心四个部分组成。

第一部分：整雕——鱼美人

取材于一则美丽动人的民间传说。相传在很久以前，松花江的清澈柔顺吸引着天上的仙女每日成群来此对镜梳妆。仙女们个个打扮得美丽婀娜，其中最美的小仙女因贪恋松花江之美，遂悄然下凡隐身于此，与鱼儿嬉戏，乐不思蜀，久而久之变成了美丽的鱼美人。此整雕予人以无限的遐想，为整个宴席增添一份美丽朦胧的色彩。

第二部分：整雕周围配六个冷拼围碟

酥鲫鱼、麻辣鱼片、凉拌皮肚、香煎鱼籽、生拌鱼、干煸泥鳅。

第三部分：八道大菜

1. 家常鱼头：自古云“鲈鱼头、青鱼尾”。此菜鱼肉肥嫩，色泽红亮，口味鲜咸，口感嫩滑肥润，令人赞不绝口；鱼头则原形逼真，喻生活富裕，蒸蒸日上之意。

006 吉林市的味道

2. **酒锅人参白鱼**：俗语称松花湖“山清水秀空气甜，白鱼鲤鱼惹人馋”。以白鱼配以东北三宝之一的人参烹制出的菜肴，汤清肉嫩，口味鲜美，既为美食，又验证了“医食同源”之古训。

3. **硕果鱼腹**：运用多种名贵食材制成，鱼丸洁白滑嫩，口味咸鲜；硕果形象逼真，栩栩如生。

4. **红梅鱼饼**：以淡水四大家常鱼中的草鱼为原料制成，鱼饼扁圆红亮，似傲雪绽放的红梅，音喻吉林市人将以无比的坚强和自信来迎接新世纪的挑战。

5. **孔雀猴头**：常言道“山珍猴头，海味燕窝”，此山珍之品与孔雀食雕巧妙组合，构成一幅活灵活现、呼之欲出的孔雀开屏图，象征着幸福与和谐。

6. **银丝鳊鱼**：唐人张志和有诗曰“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥”，此菜刀工精细，鱼丝味鲜滑嫩，色形俱佳。

