

# 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，

粗犷实里，为天地间一大珍品……

阿城

在哈尔滨住久了，渐渐地，

就觉着口味有了变化……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

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	王 立 纯	吕 中 山	姜 孟 之
刘 畅 园	阿 成	吴 宝 三	张 恩 儒
范 震 威	郭 善 鸿	徐 中 富	中 流
李 军	王 野	邴 继 福	孙 少 山
于 连 海	王 璞	屈 兴 岐	江 南 尘
孟 久 成	今 易	庞 壮 国	王 绍 德
高 云 凌	赤 叶	张 抗 抗	俊 然
赵 国 春			

## 食 客

石 克

## 策 划 人

张 蕾

**【答】**



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 奶奶的筱面鱼鱼

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·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、鲫鱼和滩头鱼、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、鳊花、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。流人的人中有当朝犯人、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，汉族流入越来越多，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。历史上流入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

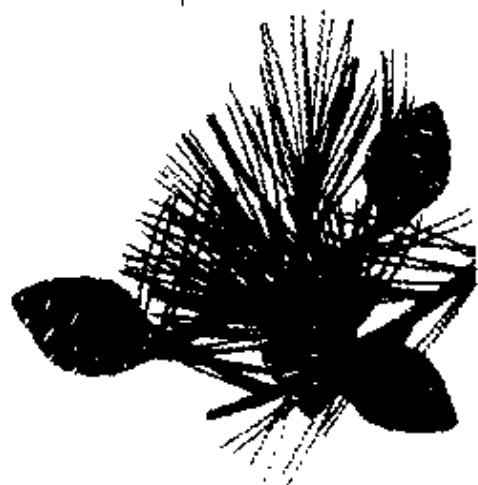
宋华亭

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  
餃  
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。

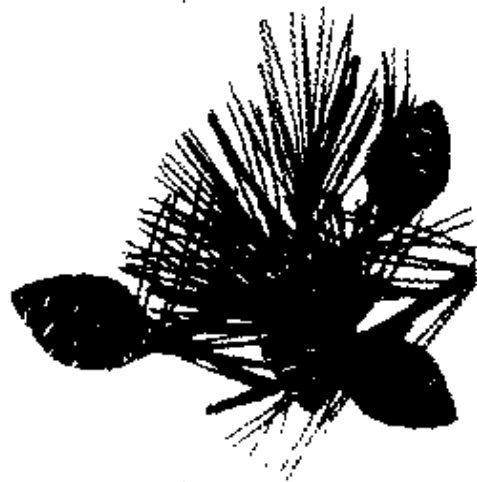
饺子起源于哪朝哪代说不好，但是饺子当称饺饵、饺儿、水饺、粉角。段成式食谱称其为汤中牢丸，清朝时又呼曰汤饽饽、扁食，则是一个不争的事实。

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

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，这骨节没车，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。







极  
品  
三  
色

## 极品三色

王立纯

大森林是个奇异壮丽的世界。它涵养了林林总总的生命，这些生命呈现出繁杂斑斓的颜色。如果从可吃性上来观察和探究，我以为有红黄绿三色植物堪称极品，感兴趣的诸君不妨验证一下。

先说红。林区的野玫瑰又叫刺儿梅，天生尤物，既野且雅，相当漂亮，杆儿都是红色的，带着蜡亮的光泽，绝非城市公园里那些人工栽培的货色可比。花落之后，果实圆润如珠，鲜红似火，如一盏盏红灯笼挂在枝头经久不落，常常坚持到隆冬。这样的花怎么看都是逸韵高标，只是它藏之深山，不大为人知道。

野玫瑰的花是单片的，如单纯的女孩，很袅娜的样子，那颜色说成是姹紫嫣红，





是极为确切的。它的香味清冽而悠远，吸一口，顿觉神清气爽，几有超拔于烦浊尘世，仙袂飘飘的况味。它的花期很长，有足够的时间供人采撷。小时候我跟大帮去采过，那才是真正的艳骨香魂，一路香气袭人，携着的人仿佛变成了蝴蝶，连最浑的小子都不说脏话了。食用的方法主要是腌制，必用陶瓷器皿，撒上红糖一渍，花瓣融化，就是玫瑰馅了。此馅无可匹敌，可做饼做包做汤圆，那纯正的香甜沁人心脾，即便打嗝，仍有余香缭绕。据说姑娘小伙子约会，吃了玫瑰馅的东西，一般都不会砸锅，倘若是吃了葱蒜，那可就没准了。也有把腌制好的野玫瑰直接端到餐桌上来的，当小菜供其品咂，筷子戳上一点儿，还没到口，满屋香气氤氲，呈压倒之势，恍然不知还有别的菜肴。或是饭后嘬上一点，含英咀华，即便是醒醉之人，也会很快醒酒的。

当然，野玫瑰的花太珍稀，据说用来熬油，一克能值上万美元，当成食物吃下去，未免太奢侈了。可我们又不能提炼那东西，就那么任凭花开花落，岂不是更可惜么？

再说黄。山里的榆黄蘑堪称上乘，趁新鲜一炖，人曰肉不换。我多年以为，它已经盖了帽了，却没想到，更有胜出一筹



极  
品  
三  
色

的。那日朋友采山归来，用衣襟兜着一些黄货，脸上大喜过望，好像他拣到了黄金而不是蕈类。我凑到跟前看看，是一种胖墩墩的大蘑菇，黄得比较深沉，伞盖上黯淡粗糙，干干巴巴的，看不出有什么特别，只是有种隐隐的松脂气息浮动其上。等到炖熟了往上一端，第一口就把我镇住了。那是一种非凡的香味，具有醇厚的口感，经得住反复推敲，颇有王者风范，所谓此味只应天上有，人间哪得几回尝，虽说在深山居住多年，还是头一次吃到。后来才知道，这种蘑菇叫松茸，生于古松根下，很少见的，名冠群蕈之首，又能防癌，日本人趋之若鹜，卖到四五百块钱一斤，因此又叫天皇菜。

这就分明带有殖民特征了。传说当年日寇杀害了杨靖宇将军，又不由得深为钦佩他的民族大义，解剖了尸体仔细研究，他是靠什么支撑顽强生命的。结果从他的胃里发现，除了草根、树皮和棉花，还有一小块尚未消化的松茸。于是他们认为，正是这样一种不可思议的食物，才成就了这样一个不可思议的英雄人物。从此日本人大肆搜掠松茸，作为贡品献给朝廷，留待宴客和过节再用。直到战败多年，仍是不忘口腹之欲，频频来我国东北采购。不



过一切都大变了，如今是公平贸易，要吃咱的松茸也行，拿钱来好了。

因其贵重，鲜吃的不多，也腌，用大号缸，铺一层松茸，撒一层大粒盐，待其蔫了，再倒到铝桶里，压上密封盖儿，事就齐了，运到哪儿都不成问题，可以长久储存，随吃随泡，本质一点儿不变。一般是清炖，怕别的做法淹没了那味道。那味道似肉又似松仁，卓尔不群，君而不臣，是不能像榛蘑那样跟别的肉类掺在一起的。如果要选出山珍极品，我定会投松茸一票。

最后说绿。绿是大森林的主调，可吃的山菜大概有几十种之多，如薇菜蕨菜燕儿尾猫爪子之类，都很有名。其中有一种拔萃之物，不是从土里生发出来的，而是长在木本之上，叫刺嫩芽，也有叫刺老芽的。属高大灌木，高过人头尺许，逢春而发，蓬勃如绿云，迎风摇曳生姿。却又偏偏是刺茎，那刺密密麻麻，芒利无比，令人望而生畏，不敢轻易狎近，又称老虎蓼子，有谁不小心碰上，必定一针见血。所以采食刺嫩芽就成了一件要勇要巧的事情。采回来用水焯一下，蘸酱是首选吃法。也可凉拌，加上种种作料，有粉皮麻酱更好。加肉做馅，能包一种风味独特的饺子。刺



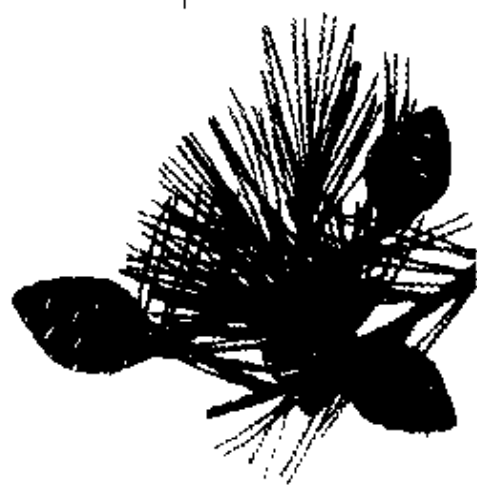


极  
品  
三  
色

嫩芽炒鸡蛋，是公认的佐餐好菜。有民谣说：刺嫩芽，下锅炸，老太太吃了满炕爬。是撑的，不爬就动不了。

刺嫩芽的味道清香纯正，没有杂邪。特别是颜色碧绿，怎么做都不会改变。刺嫩芽在诸多山菜里自高一格，有人把它和南方的香椿比，以我之见，它更在香椿之上。

林区三色，实为三绝。三色得其一易，一齐端到餐桌上来，那委实很难得。我只在一户人家吃到过，所谓吃人嘴短，稀里糊涂就应下了婚事，那一家也就成了我的岳父家。



占了点便宜。

烈日当头，我们在地里吃过粘豆包，再顺着垄沟躺上一时，之后，又接着干活，一直干到天黑，看不见东西才收工，但肚子里并不觉得怎么饿。

这样好吃的粘豆包儿，不是天天能吃到的，而是农忙季节，干累活的时候，才能享受此物。那时候，我常这样想，如果能天天吃上粘豆包该多好啊！

后来我到哈尔滨工作，还时常留恋着吃粘豆包的情景。每年冬天，偶尔在偏僻的街头地角，看到有人摆着半面袋冻粘豆包悄声叫卖，我总想买一点儿，但是吃着却有些不放心的。一是怕做得不干净，二是做得不是味儿。有的粘豆包吃了不是胃酸就是烧心，甚至还有有的粘豆包含一股难闻的脚丫泥味儿。

要说做粘豆包，还得说是满族人。因为满族人吃粘食品历史久远。据《满族风俗考》载，粘食品发源于满族先世——女真人聚居黑龙江宁古塔地区，他们常以食稗粟为主。富人吃稗子米，穷人吃栗子米。稗粟都是粘性粮食，可以做粘豆包、粘米饭、粘糕（也叫切糕）和粘锅烙（也叫粘火烧）等。这种粘食品，不仅好吃可口，而且强身壮体，增长力气，不仅增进食欲，





粘  
豆  
包  
饽  
饽

而且还抗饿。另外，它还最适合出征作战和外出狩猎活动携带，因此曾做过满族八旗军的军粮。传说，满族所以能入主中原，与众壮士吃带粘食品充足有重要关系。

至今满族人仍保持种粘性粮食和吃粘干粮的老习惯。辽宁地带喜欢种粘高粱，吉林地带喜欢种粘苞米，黑龙江地带喜欢种粘谷子，松花江流域喜欢种粘糜子。

就做粘豆包而言，讲究颇多。在面料上，分大黄米面、小黄米面和粘苞米而多种。在豆馅上，分大芸豆馅和小红豆馅等。徐中富朋友送我的粘豆包就是粘苞米面小红豆馅的，也别具风味。从季节上说，春天耕种时，吃大黄米面小红豆馅的粘火烧，香脆可口；夏天铲地时，吃小黄米面大芸豆馅，拿苏子叶包成的苏叶饽饽，味道清香扑鼻；秋天收获时，吃用黄米打成面的打糕，口味更佳；冬天狩猎时，吃粘米而包豆馅的粘豆包。放在冷贮处，随吃随蒸，既方便又保鲜，筋道味美。

满族人主中原之后，这些粘食品在关内也普遍兴起。现在，吃做这些粘食品，可不光是满族人的专利了，全国各族人都喜欢吃，而且也都会做粘食了。

我省阿城县亚沟镇所有村屯的家家户户都会做粘豆包，不仅自家吃，而且销往





省内外。他们成立了粘豆包公司，还上了做粘豆包的生产线，实行集团化、现代化、标准化生产。他们的产品品质精良，包装精美，名扬大江南北，远销韩国和日本。

我发现日本人特别喜欢吃粘豆包。记得那年冬季，我陪日本《熊猫的故事》电影制片人到亚布力滑雪场拍外景。与日本朋友朝夕相处数日，互相熟悉了。制片人提出要求：要到我家拜访。我自然表示欢迎。可是到我家怎么招待呢？大鱼大肉在宾馆里吃个够，山珍海味家里不具备。就是有那些东西，咱也不会做。怎么办呢？正在为难时，忽然呼兰县郊的文友路春给我送来一兜子粘豆包，这东西启发了我：也许家乡的土特产粘豆包，他们会觉得新鲜呢！老伴还有点担心，怕这样做对外国人不礼貌。

那天客人一进家门，没等烟茶伺候，我便开门见山，亮了“食谱”：粘豆包两做，一是蒸粘豆包蘸白糖，二是烙粘火烧。一粥一菜：自家煮的大楂子芸豆粥，一盘自家腌制的蒜茄子。这位年轻的电影制片人，听我介绍之后十分兴奋，立刻从椅子上站起来朝我行了一个哈腰礼，风趣地说：知我者吕先生也。我到家里做客，就是想讨个地方风味的吃食。







粘  
豆  
包  
情  
结

在餐桌上，他驾驭着不大听话的筷子，夹住锅里刚蒸好的黄黄亮亮的粘豆包（因他筷子上事先没蘸水），将豆包皮粘糊糊地粘在筷子上，竟像拔丝一样的把豆包皮拉长，散落出了豆馅。尽管这样，他还是一面吃着破碎的粘豆包，一面连连点头说好，并认真地告诉我，这是他有生以来，第一次吃这样的粘食品。这东西要能带回日本，给太太尝尝就更好了。报载，这次哈洽会，北京一公司就签了一百陆拾多万元的粘豆包购销合同。由此我想，咱中国人可别再把粘豆包不当“干粮”了。

我所以对粘豆包情有独钟，不仅是因它历史久远、物美价廉，也不仅是因它走出国门，名扬四海，而是与它有一份情缘。那就是我一见到这金光耀眼的东西，就想起童年时代“骑着垄沟吃豆包”的情景。这粘豆包情结给了我一生的激励，也给了我一生说也说不清楚的情意……





## 刺五加宴

姜孟之

进入二十一世纪,我们这些同过学的人好像突然都珍惜起时间来,仿佛一觉醒来就会分手似的。同学会频繁举行,抓紧时间唱呀、跳呀、吃呀、唱呀、玩啊、唠嗑……。过了春节活动多得就排上号了,这个请来那个请,家凤做完东维国做,维国做完就轮到凤森和关英夫妇了。

那天,主人用车把我们拉到东郊的一个五加参“庄园”。在有百亩地盘的大草甸子上,立着三栋白色的砖瓦结构的房舍。今冬雪大,地上也是一片白。

我们下车、进门儿,女主人用茶温暖我们。这茶不是南方的毛尖、茉莉花、铁观音之类,而是产在小兴安岭的五加参茶。

主人告诉我们,五加参是黑龙江、吉





刺  
五  
加  
参

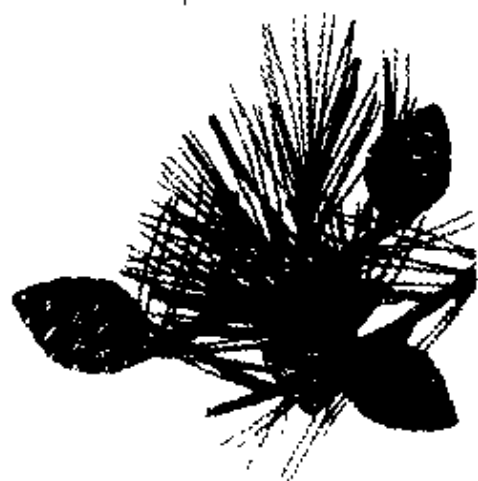
林林区的特产，属木本植物，扶不起来的天子，长到两米高就算顶天了。因为浑身白刺、叶子五枚五枚地出而得名——刺五加，字五加参，号老虎獠子。

刺五加是中草药，《中国药典》里说：刺五加“益气健脾，补肾安神”。药圣李时珍在《本草纲目》中说：“以金换草，不言其贵。”“宁得一把五加，不要金玉满车。”五加参的根、茎、叶、果对高血压、失眠、冠心病等有很好的疗效，服用的人说：“晚间睡得着，白天精神好。”

一提中草药，就让人想起那深褐色、苦涩难咽的“马尿”汤子来。好像只有那苦口的牛药才有利于病似的。刺五加则不然，它既利病又不苦口，用五加参治病，有饮茶、食佳肴的舒适感。

女主人给我们送上来的五加参茶翠绿，冲上水，叶瓣一瓣一瓣地展开，晶莹剔透，似一簇簇绿藻；茶水是透明的。饮五加参茶即使把茶叶吸进口里，也无需吐出来，嚼嚼咽下去，一路的清爽。这是嚼食传统茶叶的口感无法比拟的。几杯过后，清香味淡了，该换茶了。传统茶，处理茶根十分烦人。五加参茶根可再利用，是炖鱼、烧肉、做汤、煮饭的作料。

品茶间，端上一盘墨绿的咸菜来，凤





森介绍说，这是用五加参的叶子腌渍成的，除了盐没有任何添加剂。嚼在嘴里咸津津的，味道鲜爽。没等酒菜上来，一盘咸菜被尝光了。

酒上来了，呈紫红色。凤森说，这是用刺五加果泡制的，白酒的辣味减弱了，口感与果酒不相上下。

菜上齐了，其中的两盘菜，一盘绿中露金，一盘绿中藏银。关英介绍说，这盘是五加参叶炒鸡蛋，那盘是五加参叶炒猪肉丝。不管油炸火燎，刺五加仍保持着它山野里的一身翠绿，溢着清香。主人说这两个菜做法简单，把鲜参叶用开水焯过，再用凉水浸，加盐储存起来，吃时脱盐即可。

主食是水饺。夹起来，一口下去，断成两截，半个饺子在嘴里嚼着，半个在筷子上夹着，馅绿莹莹的。女主人说：“这是五加参猪肉馅。拌馅要加些水，吃着水灵。”

金岩同学说：“不错，吃着饺子满口清香。今天的同学会，是一次别有风味的刺五加宴。”

饭后用五加参叶水泡脚。困了，枕着刺五加梗装成的枕头，美美地睡了一觉。醒来，太阳已近西山了。



刺  
五  
加  
参

凤森说：“五加参是北药中的极品，它好在吃药也是在享受一餐美味佳肴。食用、饮用、泡脚、睡枕头，疗效是相同的：抗衰老、抗疲劳、抗血淤，强身健脑，活血通络。”

凤阁的夫人说，凤森、关英已建成一个五加参茶厂，有几位患失眠症的人，进车间炒茶，不几日失眠症痊愈。现在他们正在筹划把五加参庄园建成一个五加参保健治疗中心，让那些来庄园休养的人，吃五加参饭菜，饮五加参茶、酒，用五加参泡脚，枕参梗枕头入眠，处处生活在五加参的保健中。

我们离开时，主人给我们每人准备了一个礼品包，里面装着自产的五加参茶、叶、咸菜……



西  
荒  
女  
人  
的  
饭  
包



一个蒙古王爷的牧场。天苍苍，野茫茫，肥沃的草场上长满了一种甜甜的野草，因而，肇东曾经被称为甜草岗。后来中东铁路横穿草原，光绪二十七年又出放蒙荒，人烟才逐渐地稠密起来。再后来，居住在铁路西南的那一片大草原上的人们，便称自己的家乡为西荒了。

西荒的土地，盛产大豆、高粱、玉米，更盛产一种特有的大白菜和一种优质的小米。一方水土养一方人，家乡人使用自己的大白菜和小米创造出了这种奇妙的“饭包”。

“饭包”，在中国的几大菜系里肯定找不到它，就是在北大荒的土饭中，也很难找到它的踪影。那么，它是一种什么样的饭食呢？

“饭包”可以说是一种极其简单的农家饭，做这种饭的所有用料全是农家产品：整棵的鲜白菜、整棵的鲜香菜、整棵的鲜大葱、一碗新鲜的农家大酱，再就是新蒸出来的热腾腾的小米饭了，不要鱼，不要肉，甚至连一滴油都不用。下厨时，除了蒸饭，炊具连锅铲刀勺都免了。具体做法是：将整棵的白菜一叶一叶地掰开、洗净，将香菜去根儿、洗净，葱也整棵地扒洗干净，将这些连同一碟大酱和新蒸好的小米

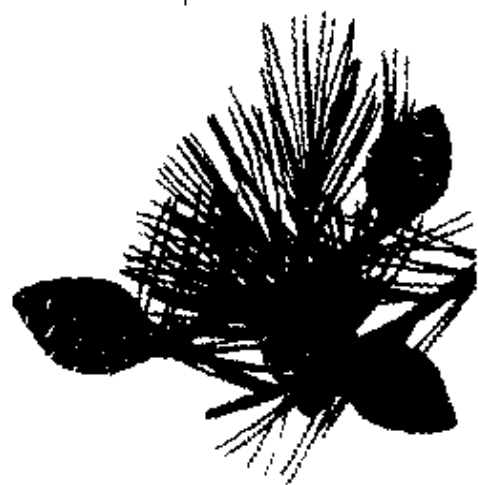


饭一起端上桌，接下来的就是就餐者的具体操作了。吃时，将整片的白菜叶摊开来，再用手将葱、香菜撕碎（不要用刀切，手撕与刀切的味道不同），均匀地撒在白菜叶上，依个人口味浇上大酱后，再在上面扣上一碗滚烫的小米饭，趁热将菜叶合拢将饭包紧，捧在手上；这时一个地道的饭包就做成了。捧在手上，连饭带菜地咬上一口，那味道，那浓浓的荒原味儿，离开家乡千里万里都忘不了。

“饭包”要说难，也是一种很难弄的饭食。地道的西荒饭包用料很苛刻，用现在人的食品卫生标准来说，那都是地地道道的绿色食品。白菜，是西荒的土产，不知道西荒的土壤里含有什么，这儿长出来的牛心白菜质地酥脆，鲜嫩味美，咬一口，满嘴甜滋滋的。这菜伪满时就畅销各地，那时还有人从山东千里迢迢地跑到这块土地上来，专门种这种大白菜而发了财。香菜，也绝不是当今市场上那种在大棚里靠着人工的水肥催出来的高棵玩意儿，那东西看起来浓绿肥大，但味道极淡。西荒的香菜，沐着自然的阳光雨露，吸着千年的荒原土壤，长出来像割舍不下这块土地似地紧紧地平铺在地皮上，看似细小，但味道特浓，厨房里只要有了这样的一棵香菜，



西  
荒  
女  
人  
的  
饭  
包



只要用手拨弄两下，便满屋生香。葱，也是西荒的葱，脆嫩，微辣中带着一丝鲜甜。大酱便是自家做的黄豆大酱了，西荒的优质黄豆打下的酱块儿，春天下到缸里，一个月后开缸，满院酱香。西荒的小米，现在好像找不到了，黄灿灿的小米饭盛在碗里，喧腾腾、颤巍巍的，又软又糯，米香四溢。这些地道的“饭包”材料，现在上哪儿去找呢！

西荒女人的“饭包”，西荒的女人永远也忘不了。每年初秋，白菜、香菜最鲜嫩的季节，正是西荒的女人们手捧着饭包，吃得欢天喜地的时候，饭吃了，菜也吃了，舔舔手指，十个指尖上还留有田野的清香。

西荒女人的“饭包”，其实西荒的男人也喜欢吃，只是荒原上男人们的活儿太累了，铲地、割地，实实在在地下力气，得需要粘豆包，“饭包”蔬菜量太大，不抗饿，所以尽管男人们喜欢吃，但是吃它的大都还是女人们。

“饭包”纯属西荒的产物，出了西荒这片土地，人们就不再吃这种饭包了。我的妈妈不喜欢吃，她是南城人，辽东半岛长大的。我的丈夫也不吃，他是盖县海边长大的。我们刚结婚不久，我想吃饭包想得要命，丈夫不懂，问什么是饭包。我做了





一次吃给他看，他看着我两手捧着饭菜，就笑说：“你们肇东那儿，是不是没有饭碗哪？”气得我哭笑不得。他们是海边长大的，他们都喜欢海，爱吃海物，大概就还是那话，一方水土养一方人吧。

“饭包”，是西荒特有的饭食，随着西荒荒凉的消失，现在的肇东姑娘，已经把她们妈妈喜欢过的饭包全忘了，现在知道并喜欢饭包的人，大都是六十岁以上的西荒女人。想不到的是，1982年到海南岛，在五指山下的琼中县，县委的一个干部也是肇东人，谈起家乡的饭，想不到他也喜欢吃饭包。他是四野的战士，从黑龙江一直打到了海南岛，在海南岛生儿育女过了几十年，但是家乡的这种荒原饭他却一直没有忘。真是天涯海角也忘不了的荒原情呵！

令我高兴的是，我的两个女儿也喜欢吃饭包，我的小外孙女也跟着吃。虽然她们现在吃的饭包里的农家酱换成了肉丝酱，西荒的小米换成了东北的大米饭，但是她们这种对饭包的情却让我看到了她们的血管里仍然还流着的荒原的血脉。

现在，地球被污染了，天空、大地、河流和空气，都难得再找见我儿时的那片洁净。西荒女人的“饭包”，那一捧洁净的绿色，难道真的就会永久地消失了吗？

但愿不会。

西  
荒  
女  
人  
的  
「  
饭  
包  
」



灿  
然  
锦  
色  
得  
莫  
利

# 灿然锦色得莫利

阿 成

要想吃正宗的得莫利鱼，就是从黑龙江的省城哈尔滨出发，也还要走几百公里的路。

几个“文上”决计驱车去那里吃正宗的得莫利鱼。

生活嘛。

几年前，我记得日本京都的一个小女孩，独自一人（又不会汉语），专程到黑龙江，去看乌苏里江的日出。这是一个动人心魂的梦呵——古人所谓“梦乡大，人间小”，颇有道理。

车子上路了。恰前途正是锦绣仲秋模样，几位先自醉了。

.....

1994年松花江地区所属的公路，并非





都是畅通无阻的。原因是发了几次迅猛的大水，天河、地河同时泛滥，许许多多的道路、桥梁，都被洪水冲毁了。面对这种几近于凄凉的景观，慨叹当然是没有用的。车子便逶迤迂回，绕道去得莫利。

得莫利鱼是一定要吃的！

绕的道，多数是砂石土路和乡村的便道。几个文士坐的又是一部底盘很低的、破而堪扔的“伏尔加”，在翻浆的土道上行驶，有几次险些抛锚。

不惟如此，前途之上，人和车，还要两番驶上渡船，横过松花江。

过江的大铁船上，挤满了马车、驴车、拖拉机、运货的大卡车，也有领导同志乘的小卧车，在瑟瑟的江风蕴染下，看渡客的表情，都凉凉的，谁也不想认识谁的样子。

黑龙江的乡里乡亲，有时候挺让人失望的——活得太清醒了吧？抑或，身前身后，正是秋天，人人都在心里盘算着什么——心里有话，嘴上就无话了。

.....

当我们第二次从渡船上行驶下来的时候，司机师傅一脸灿烂地告诉几位文士：

“得莫利就要到了。”

说着，他还咽了口水。





前面的区区短途，却是一段极其泥泞的翻浆的黑土路。车子俨然在泥泥水水的路中做艰苦的“蝶泳”。

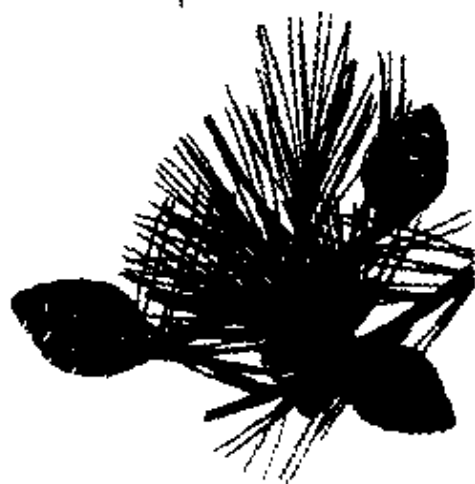
小轿车终于拉着几位文士，左摇右晃地泳出了泥泞。我想，当我们往回返的时候，这一段路就会优美地幻化成动人的坦途。这就是为什么有那么些人愿意走回头路、走下坡路的道理——有一种快感呐。

得莫利，是一个清明秀气的小村子，在一个有一点坡度的弯道边上。坡道之下那条继续延伸的砂石土道，像梦一样的，飘入迷蒙且色彩斑斓的秋景里去了。

小村儿的背后，借了一轴古画中疏朗翠颜的小山，静在那里。在朗朗乾坤之下，陪着小村直到永远。

从小山身旁走来的，就是千里之遥的松花江：远路的大驳船，短途的小客轮，都从这儿走。他们在船上就能看得见得莫利：夜间，村上是一片迷人的灯火，自有一份东北人的温馨、东北人的梦。

这个淑女也似的得莫利村，在大罗勒密河的范围之中。发源于张广才岭的大罗勒密河（满语：粘土河）由此湍急地扑向松花江。大罗勒密河的流域有490多平方公里，春天的强风，能把它湍急的流水声，湿漉漉地送到村上每一个人的耳畔——又





该是打开江的鱼的时候嘞。

查史书，“得莫利”这三个字，保不准错了两个，它可能叫“德墨里”。如果不烦，我再说几句：“德墨里，在方正县东，通依兰县大道。有德墨河，出县东南，北流入松花江。”这话当然不一定对劲儿，更不能说“德墨河”就是“罗勒密河”。现在报刊上这种笔墨官司打得够无聊的了。以上几句，姑妄说之，姑且听之，仅博聪者一笑。

得莫利所有的饭馆，都做“得莫利鱼”。这鱼的名气，已经出了山海关，像当年犯关的清兵，攻到了大邦之都的皇城脚下，听说还到了对吃穿十分苛刻挑剔的上海人那里。

亲亲哟，这该是怎样的鱼呀？

车子熄了火，几位文士，一脸征尘，下了车，见饭馆门前早已泊着几台官者的卧车。于是，几位远路文士心中便有了几分敬意，暗想：大官喜欢吃的玩艺儿，肯定没错。要知道，中国不少官员都是“吃”的行家里手啊。

几位不及门槛儿，早有健壮照人的乡野姑娘笑盈盈、热乎乎地迎了出来款让几位，叫我们“大哥”。听说，南方人不喜欢别人叫他“大哥”或者同志，觉得把自己





玩艺酿制的。

呷一丁点，好喝。感觉糖度不很够，辣！

几位抽烟儿，聊天儿，等着上鱼。

问老板，为什么此地叫“得莫利”呢？老板搓着手说，就是这么叫下来的——一个名呗，也真不知道为啥。

得莫利鱼上来了！

是搪瓷的铁盘子，直径足二尺，相当于一个小茶几的桌面儿，放在桌上，让几位文士的身子直往后仰。几位也算是业余美食家了，几乎吃遍了全中国，可也从未见过如此之大的盘子！

是两条大鱼，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！

造吧！

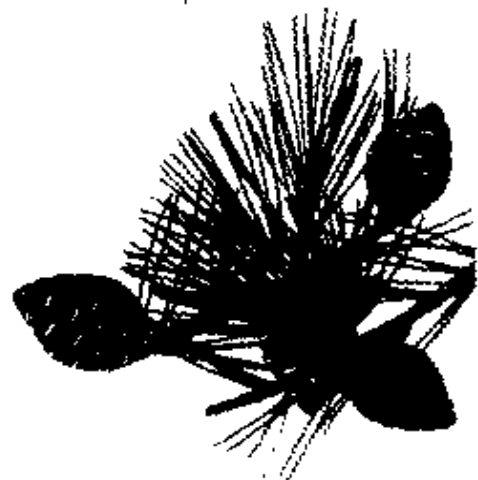
几双筷子下去，一尝，一品，一嚼，酷死了！太棒了！

粉条子、豆腐也非常好吃。

耳边奏起了一派粗野无忌的咀嚼声。

那几个做招待员的乡下小姑娘，掩着口，吃吃地笑着，看着我们几个所谓文士的吃相。……

此时此刻，倘若有一匹骏马，那我就骑上去，星夜驰骋千里，去把这一感受告







## 百年老鎮筋餅香

吴宝三

榆林镇坐落在松花江北，呼兰河西的兰西县境内。这个百年老镇物华天宝，人杰地灵。有据可考，从这里走出去的有县处级以上官衔的达百人，其中有大陆正省级的文职官员，亦有台湾警备司令。

当年小镇交通极为不便，到省城哈尔滨仅55公里，坐斗子车行大半日至对青山，再转乘每日一次的火车方可到达；阴天下雨或赶不上火车，就要走两天。尽管如此，多少年来这里店铺林立，繁华依旧。

二十世纪八十年代初，哈黑公路从老镇穿过，大路两侧的饭馆酒店如雨后春笋，家家户户烙筋饼，鲜红鲜红的酒帜饭幌映红了老镇半边天。闻名遐迩的榆林镇筋饼火爆起来，北京、天津、大连、哈尔滨皆





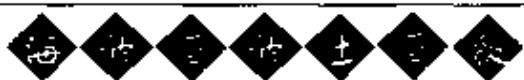


打出正宗榆林筋饼的品牌，有的饭店的店名干脆就叫榆林镇筋饼。

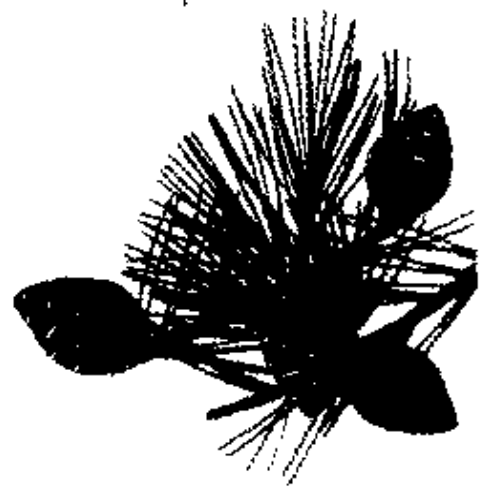
一个乍暖还寒的双休日，我偕友人从哈尔滨驱车来吃筋饼。同行的刘先生是此地人，他不无骄傲地告诉我，榆林镇有个张记日杂商店无人不知，这家老板第一个买的电视机，第一个安装的电话，是这个镇改革开放后最早的个体户。接着他向我讲了一个故事。有一年，店掌柜的从新闻中得知松花江、呼兰河水上涨，镇上召开加修河堤的紧急会议。他站在街口，若无其事地和散会的人不断打招呼，寒暄一番后询问开会情况，回到家当夜给哈尔滨挂电话，迅速运来两大汽车铁锹、土篮、扁担，无疑成为修堤快货，当天被抢购一空。接着，他组织家人烙筋饼，炒绿豆芽、土豆丝，一张张卷好，用手推车送往河堤，备受民工欢迎。半个月下来，他用挣来的这笔钱开了一个筋饼馆，他的后人在此基础上一步步发展，成为今日占地七百多平方米、全镇经营规模最大的老华新酒店。

或许是被这传奇色彩所吸引，我们来到这家饭店就餐。饭店豪华气魄，环境优雅，墙上一张张装饰画尽是田园风光，很难相信一个乡镇酒店竟如此上品位。经理四十岁左右，名叫张玉军，虽然不善言谈，





百  
年  
老  
鎮  
筋  
餅  
香



却朴实干练。我们要看看筋饼怎么烙的，他欣然把我们带进灶房。只见烙饼师傅面前放着一口大平锅，一个极平的大面板，手里握着一个用车床车得又光又亮的大擀面杖，而筋饼剂子只有饺子剂子般大小，一擀面杖下去即成椭圆状，然后用手抻着饼边成圆形，放进平锅，眨眼即成。令人惊叹的是，油汪汪的筋饼比纸还薄，铺在报纸上，小五号字清晰可识。回到餐厅，我们点了四个菜：清炒绿豆芽、肉炒芥菜丝、油炸开河川丁子鱼，笨鸡炖蘑菇，都是当地特色菜。筋饼松软筋道，卷上双丝拌点小葱豆瓣酱，大爽其口，吃了十几张仍不愿放箸。席间，问及筋饼源于何年，就餐的食客众说纷纭，莫衷一是。张经理回忆道，似始于老辈人为榆林镇大庙募捐一口铁铸大钟那年，大庙毁于“文革”，大钟现存呼兰河口新建的东林寺。兴致所及，我们驱车前往东林寺寻钟，大钟果然挂在大殿，颇似寒山寺钟，只是玲珑小巧，上边镌刻榆林镇三十余人名字，张姓居多，时为宣统二年，距今九十年矣。

百年老镇，百年筋饼，铁铸大钟可为见证。站在东林寺高处眺望，榆林镇历历在目。脚下的呼兰河从东奔流而来，大回转流入松花江，对岸的柳条丛涌上天边，

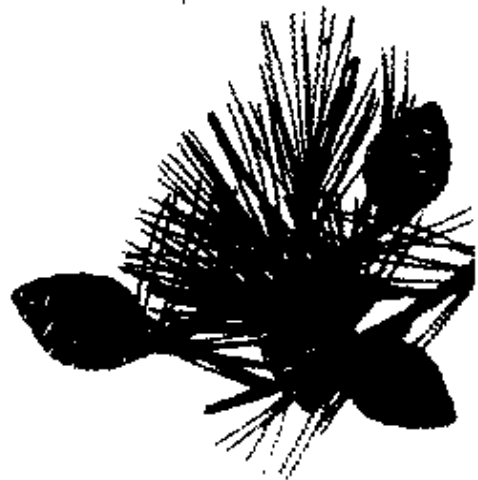


初春的阳光下，山雀自由自在飞翔，或在林间嬉戏，或在行人脚下觅食。远山近树，江河辉映，真似一幅绝妙的水墨画，置身其中悠哉游哉！同行五人无不感慨：此行不比前几年途经这里去俄罗斯一日游逊色！





第  
五  
麻  
籽  
粘  
糕  
餅



住宿的房东家姓沈，老两口子和一个二十多岁的儿子。儿子名叫沈生，还没有娶媳妇，是个老实厚道很能干的小伙子。一家三口人，老头儿身体好，能劳动；沈大娘也闲不着，小日子过得还算可以。

沈大娘看出了我的难处，就磨粘米面，拿簸箕簸亚麻籽。那时我还没见过亚麻籽，看见老人拾掇的东西像芝麻，但颜色紫褐，溜光闪亮，抓起来滑溜溜的，绝对不是芝麻，就好奇地问：“这是什么？”老人说是亚麻籽。我又问：“这东西能吃么？”老人说：“能吃，这东西油性挺大的！”我很怀疑，抓一把溜滑的亚麻籽，端详着说，这可怎么脱皮呢？老人说不用脱皮，连皮炒熟了，用擀面杖一擀就碎。

这天夜里，散了会，回到沈大娘家，我正想上炕睡觉，老太太把一张小方桌放到了炕上，端上来一个盘子，装着冒热气的粘糕饼。我诧异地说：“大娘，你这是干什么？”她说：“你尝尝，亚麻籽油盐的，看好不好吃？”

我想到了工作队严格的纪律，连忙说：“不行，不行，我们有纪律，不能随便吃老乡家的东西！”坐在南炕上的沈大爷说：“我知道你们有三不吃，可没说不吃亚麻籽粘面饼子呀！”

对当时的社教运动可以有各种各样评说，不管错也好对也好，那是上面的问题，



老百姓不管那些，他们跟社教队员的关系普遍是好的，可以说一点儿隔阂也没有。平时两位老人对我的照顾就够多的了，我要是坚持不吃，反而是见外，老人不会高兴。思虑再三我还是吃了。

油盐亚麻籽粘糕饼真好吃，味道虽然没有苏子籽那种异香味，可也跟芝麻差不多。我真想吃个饱，可是想到自己是工作队员，被老乡们当成共产党派来的人，还是适可而止，只吃了两个，就强制自己放下了。虽然两位老人诚意劝说，我还是没好意思再吃。

第二天，老人照样又准备了满满一盘子粘糕饼，坐在锅里热乎着。此后，每天夜间老人都给我准备下吃的，豆包、粘糕饼不断，我渐渐习以为常，也就不那么客客气气地谢绝了。

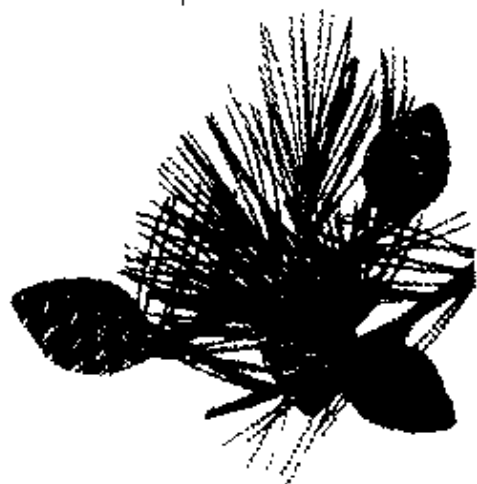
多年以来，我一直想着沈家屯，曾经几次动过重访庙儿岭的念头，可是由于种种原因，终于没能成行。

苏盐粘糕饼固然好吃，可我现在多已记不太准它的香味了，而记忆最深刻的还是亚麻籽的香味。想起三十六年前在沈大娘家生活和工作的场景，两位老人的形象常常萦绕在心头，不知道一双老人能否活到现在，他们的儿子沈生也该奔六十了，





不知他的日子过得怎么样。联想到早年进行革命活动的那些革命者，没有一个不是在老百姓照顾下走过来的。本人资历浅，不敢与老资格们相比，可得到过老百姓的多方照顾，我常常暗暗警告自己小心，不要忘记老百姓。





山  
野  
菜  
之  
宴

## 山野菜之宴

范震威

前年春末，我去伊春，在文友的陪伴下去五营。

五营在小兴安岭的腹地，是林城伊春的一个区。伊春是我国面积最大的城市，面积在两万平方公里以上，差不多相当于台湾的三分之二那么大。五营在伊春东北方向约七十多公里处，有铁路和公路相通。去那天，正好文友的一位朋友新购入一辆凌志牌新车，还没有试车，在朋友的鼓动下，便乘这辆凌志车前往。路不怎么好走，有一段正在翻修，中间还有一座新建的桥，于是开了两个多小时方才到达。汽车一直在依山的公路上行驶，路边杂草丛生，野花葳蕤怒放。山雀跟随着汽车在沿路的林边疾飞，山脚下的汤旺河水，和我们一会



山  
野  
菜  
之  
宴

儿相近，一会儿拉远，哗哗的浪花像聒噪的絮语，闪着鳞光，一路奔跑着向山外奔去。

五营有一片存留下来的原始森林，那是我国最大的红松自然保护区，也是世界上最重要的红松种子基因库。我来五营是催办一点公务，也可顺便参观一下这个红松森林保护区。

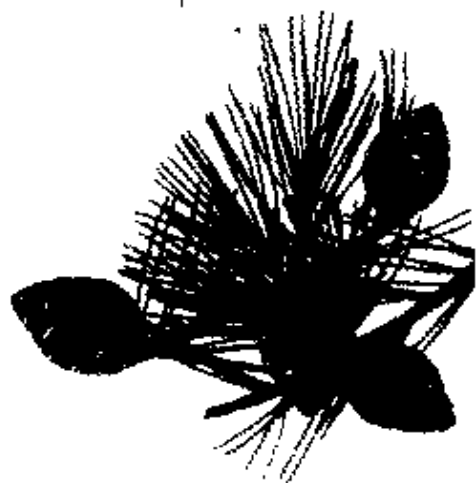
第二天早上醒来，推开招待所的窗户，窗外一片寂静，一只蓝靛颏鸟儿落在窗外的枝头，轻悠地鸣叫着。听惯了省城嘈杂的市声，汽笛、马达、录放机的声音……成天和我们在一起，恬静成了金不换的环境氛围。风微微地吹着，云在蓝天上行走，于是在和煦的春阳中，我乘车去了红松保护区，登上瞭望架，看松涛的波涌在风中起伏，耳底响起松林的呼哨声……

雄浑、壮观、广漠，五营给我留下了第一个好印象。

午餐是山珍野味。我对野味从禁猎那天起就已忌口了，朋友要我尝尝当地的山野菜，既经济又鲜美，于是午餐就成了山野菜之宴。

这次山野菜之宴是真正的绿色午餐，有几种我从未尝过，所以吃过久久不忘。

第一道山野菜是刺五加叶拌制的。刺





五加也称五加参，是一种营养十分丰富的植物。据传，李时珍曾说过，“宁得一把五加，不要金玉满车。”由此足以证明刺五加是一种不可多得的健康食品。刺五加别名“五加参”、“刺拐棒”，属五加科。它本是一种落叶小灌木，一般生长在林缘和采伐迹地处，我们所吃的山野菜叶——刺五加叶，就是春夏之交采集的刺五加嫩叶，它含有丰富的矿物质和维生素，有明显的强身健体功能，比之人参毫不逊色。这天，我们吃的“花生米拌刺五加叶”菜，其主要原料是按3:2配料的五加叶和花生米。做时，将配好的料分别加工。先是将花生米炸熟，捞出后将薄薄的红衣剥掉，成为光滑的金黄色的果实。尔后，将刺五加叶用开水浸烫一下，捞出后控干。吃时，将花生米摆在盘中，刺五加叶沿盘的周边摆放一圈，用对好调味品的熟油，再加盐、味精等炸锅，趁热将油淋在盘中，然后拌匀乃食。这道菜的特点是软香酥脆，咸鲜可口。

山野菜的第二道菜是“爆炒黄瓜香”。此菜的做法是用猪里脊肉和一种叫黄瓜香的山野菜，焯后爆炒、勾芡。黄瓜香属球子蕨科，是一种多年生的草本植物，因它的幼苗有一股鲜黄瓜的香味儿而得名。它

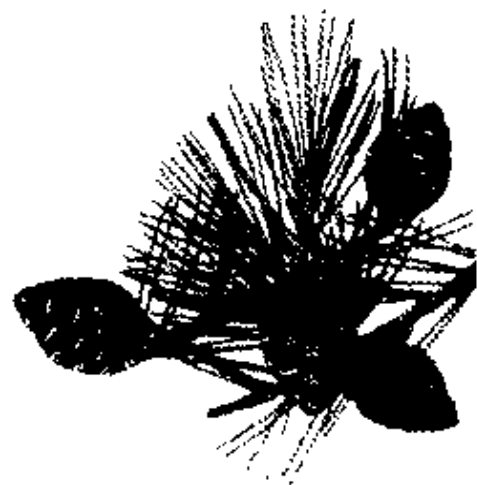
山野菜之宴



## 山野菜之宴

生长在疏林阴坡的灌木丛中。爆炒后的黄瓜香非常鲜美。文友说，吃这么香的山野菜必得喝酒，而喝酒就要赋诗。文友说，这年头不少诗正在阳痿，可人们却更加怀念郭小川的“林区三唱”，于是他背诵起了《祝酒歌》……诗背得很流畅，很有情感，由此亦可见郭小川的诗在林区仍深入人心。我不胜酒力，只好以背李白、白居易、苏东坡的诗权以代酒。正说着笑着，第三道山野菜上来了。

第三道山野菜是脆皮蕨菜卷。蕨菜，俗称“龙头菜”、“如意菜”，亦称“吉祥菜”，吃这种菜，再饮以“百事可乐”，就会一帆风顺，据说生意人都爱点此菜。蕨菜是一种多年生植物，属凤尾科，长在向阳坡的疏林下，是俱有悠久历史传统的著名的山野菜。据著名学者伊永文的研究，中国自明清以来见之于文献的山野菜多达二三百种，而蕨菜则是山野菜之王。作为山菜王的蕨菜，每年都要销往日本。日本人看重的是它的“野”和“净”，即没有污染，是名副其实的绿色食品。蕨菜的食法有数十种之多，脆皮蕨菜卷仅是其中之一。它的做法是，将蕨菜切成细末，把鸡脯肉、虾仁肉切末，另加鲜蘑切成小丁，拌成馅。然后，将备用的鸡蛋打散加淀粉摊成薄饼





(亦称蛋皮)，切成两半，将拌好的馅用蛋皮卷成圆筒形，直径约为拇指般粗，长为两段手指节长，然后再滚蘸上蛋清并沾上面包渣儿，用油炸熟，即可食用了。

第三道菜正在嚼之饮酒，第四道菜也上来了。第四道山野菜，也称农家菜，它是新鲜的婆婆丁、苦麻菜，辅以切成四寸见方的新鲜豆腐皮，炸肉末辣椒酱，吃时用野菜蘸酱再包以豆腐皮，既可以当菜，也可以当饭吃。婆婆丁微苦，中医认为食之可以败火，可以降压。

小兴安岭一共有多少山野菜，笔者没有统计过。我吃过这一顿后，甘之如饴，回味绵长。不过，我认为，山野菜可以和其他清淡菜一起上桌，虽然好吃，但吃多了也会感到有一种蒿草味和土腥味，所以我建议朋友们掺和着吃。尤其在家宴中，每宴有那么一两道山野菜，既是点缀，也呈亮色，何乐而不为呢？

山野菜是真正的绿色食品，它的前景十分诱人。因此我说，吃点山野菜吧，它让你和大自然贴近！

山  
野  
菜  
之  
宴





大  
酱  
飘  
香

大酱一定好吃。说来有点神秘，不知道为什么，大酱从来就不是一个滋味。一个屯子哪怕有几十上百户人家，各家的大酱都有各家的味道，没有两家相同的。除了各种不同的香味，也有苦大酱、臭大酱。

怎样才能做出喷香的好酱来？没有规范的科学方法。为了追求大酱的美好滋味，人们不免生出许多神秘可笑的想法和创造出不少禁忌来。如没过月的大酱不许“四眼人”（孕妇）看，否则大酱就会变坏。搬家的时候酱缸总是最后搬走，酱缸不动，就证明这家人家没搬完，房子不能另外出租。酱缸搬走了，剩下没搬走的东西说明是主人不要的，可以随便拿走等等。

妈妈说过，她小时候家里的大酱从来没好吃过。姥姥家在辽宁省盖平县，姥爷带领全家逃荒来到了黑龙江。初来的头一年，没有大酱吃，一家种菜的邻人允许采摘他家的韭菜花。两大盆韭菜花，是姥姥一家十口人一个冬天的副食。第二年开始下大酱，姥姥家的大酱连续几年都是一股很难吃的味道。于是有人给姥姥出主意说：你黑天起来，光着身子去打耙，大酱就好吃了。

姥姥信以为真，见天夜深人静的时候悄悄爬起来，脱得上下无一根线，到外面





的酱缸旁去打耙。夏天的星月之光，温馨的夜风，赤身裸体的虔诚，并没有改变大酱的滋味。后来姥姥把五个女儿一个一个嫁了出去。妈妈是被爸爸和爷爷买过来的。妈妈说咱家那些年都是奶奶下大酱，咱家的大酱也不好吃。后来，与老高家同住一个院，老高家你二娘下大酱好吃。有一年，下大酱的季节又来到了，你二娘说：“你要是信得着，今年我来帮你下大酱吧！”

在老高家二娘的帮助下，奶奶交了班，妈妈接管了下大酱的权力。还是那些盐，还是那些水，可这一年的大酱却跟往年完全不同了。没等到足月，大酱就发酵了，打耙的时候上下一翻腾就满院子飘香，馋得邻家的老牛“哞哞”地大叫，挣扎着要品尝我家的大酱。

就从那一年开始，我家的大酱彻底改变了滋味。妈妈年年都是自己下大酱，我家的大酱年年香气四溢。邻家都知道我家大酱好吃，常常有左邻右舍的人端着碗来我家要大酱。

小时候，是茄子酱、茴香酱、土豆酱、辣椒酱、豆腐酱陪我度过的童年。





## 美哉,镜泊湖鲫

郭善鸿

鲫,一种极普通的小型淡水鱼,在全国乃至世界各地的江河湖泡池塘里,几乎到处可见。我对它尤其熟悉。从儿时折芦苇为竿,弯衣针为钩,在家乡的小河里钓小鲫鱼瓜子;到古稀之年的今日,花高于市场的鱼价,到市郊养鱼池垂钓家养鲫、鲤,兴趣不减当年。偶尔也在早市上买几尾个头大些的活鲫回家,我亲自动手刮鳞剪鳍,剖腹去肠,特别仔细地刮掉腹腔内那层异常土腥的黑筋膜和苦胆,然后或煎焖、酥炸,或葱烧、糖醋。这种东北家常做鲫鱼方法家家餐桌上大致如此。吃起来尽管比鲤、鲢、鳙、鲇鲜美些,但美中不足的是,个头不大,刺又太多而难以大快朵颐。此外,尚有“过江之鲫”似含贬义之词。在古诗文中也找不到可与河豚、鳊、鲈等相



比美的褒语赞句，因而“委屈”了它。

一次，去闻名省内外的镜泊湖采风，独特的人文地理不仅使我耳目一新，且对鼎鼎大名的湖鲫刮目相看！这是因为，湖鲫不仅是风味特异绝妙的佳肴贡品，还有一段鲜为人知的与古渤海国存亡息息相关的感人故事——早在唐武后圣历年间，粟末靺鞨首领大祚荣，以东牟山（今吉林敦化一带）为中心筑城建立王国，自称国王。后被契丹战败，率众逃至已结冰的忽汗海（镜泊湖）畔，已是人困马乏粮断草尽，面临全军覆没的绝境。大祚荣和他的将士臣民们围绕圣洁冰封的百里长湖，默默地祈祷着，企盼着。忽然，宁静的湖底发出雷鸣般隆隆声响，平如明镜般的冰面上，石破天惊，轰然一声巨响，刹时裂开一道巨缝，湖水喷涌形成一条长长的冰河。河中银鳞闪闪，鱼身拥挤，顷刻间挤满了冰河。数不清的肥大湖鲫蹦跳着跃上冰面，跃到湖岸。大祚荣大喊一声“天助我也”，便率领军民就地取柴，用湖水煮湖鱼，饱餐一顿。之后，这天赐美味帮他们渡过一冬难关。见这里物华天宝，大祚荣便选定在这忽汗湖畔筑城建都，名为渤海国。到了唐玄宗开元元年，册封大祚荣为左骁卫员外大将军、渤海郡王，加授忽汗州都督。从

美  
哉  
，  
镜  
泊  
湖  
鲫



美  
哉  
，  
镜  
泊  
湖  
鲫



此“始去靺鞨号，专称渤海”，成为唐朝隶属下的地方行政单位——忽汗州，世代接受册封，遣使人长安朝贡。其中湖鲫便是贡品之一。但不知，渤海国距长安路途遥远，那时采取何种保鲜技术和运送工具，将鲜活的湖鲫运送到数千里之外的国都？也许是像“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”那样，通过驿站飞马传递吧。

古老的民间传说和史书记载，都留给我们后来的采风者极其丰富优美的想象空间，也保留了不少历史文化遗址和遗物可供游览凭吊。更有当年曾冲破坚冰，涌到湖岸，成为身陷绝境的大祚荣臣民们口粮的湖鲫，至今子孙不绝，盛名不衰，成为中外旅游者到此必尝的美味佳肴。

俗话说：耳听是虚，眼见为实，口尝为真。那次镜泊采风，不但亲眼所见湖鲫的尊容，还亲口品尝湖鲫的确不同凡响的风味；亲眼目睹秉承古老传统独特的烹调方法——那是在水产养殖场采访网箱养鱼的一次湖上野餐。那天上午，我们一行乘船，在水波不兴平静如镜面般的湖上，航行两个多小时，到达山青水碧湖深的网箱放置处。原来这湖鲫是室内人工恒温孵化育苗，长到一定大小，再放到湖中以网为箱的自然环境中长大。两三年光景，便可





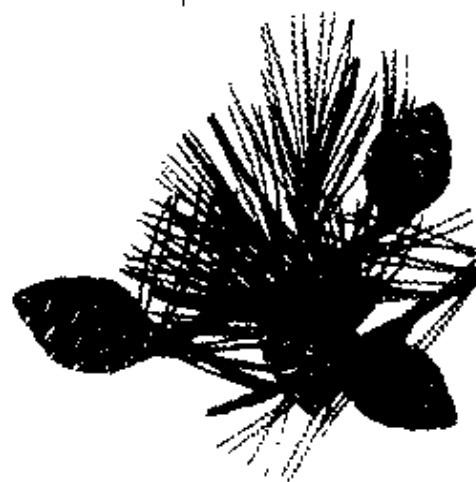
成为供不应求的贵重商品鱼。如果光靠自然繁殖，是远远满足不了日益兴旺发达的旅游事业的需要的。

我们几个记者站在船首，兴致勃勃地观看渔工们捕捞作业。一位渔工抡起一盘沉甸甸的旋网，用力撒向网箱中去，然后徐徐收网。看来足有网球场大的网箱内鱼很多。一网上来，活蹦乱跳清一色斤把重的湖鲫竟达十多条。“鱼囤子”这个土名叫得名副其实！我和鲫鱼打交道大半生，从来也不曾见过如此漂亮的湖鲫——它体形扁圆厚肥，小脑瓜小嘴巴，金眼圈银身子，红嘴唇粉肚囊，铁脊背铜尾巴。阳光下整个鱼体金翅金鳞，活像一柄古色古香光闪闪的五彩宝镜，形象俊美极了。无怪传说它是红罗仙女变的。如果说吃这湖鲫是口福，那么我觉得观赏它也是一种眼福，一种享受。

午餐是在船上和渔工们共享的。在家经常烹调鲫鱼的我，面对渔工厨师那种如同一千多年前，渤海郡王大祚荣用湖水白煮湖鲫的原始方法，不禁瞠目咋舌。船上那位粗手大脚的厨师，将从网上摘下来的活鱼洗也不洗，鳞也不刮，直接扔进大铁锅里；从湖里提一桶水倒进锅里，抓一把紫黑色晒干了的野五味子果和一把尖红辣



美  
哉  
，  
镜  
泊  
湖  
鲫



椒，撒一把咸盐，盖上锅盖，点燃炉灶里的木样子，便去船舱摆放碗筷准备开饭。一不开膛去肠，二不刮鳞，三不放酒醋葱姜酱，连一点油星也不加，这鱼做出来能好吃吗？据我所知，有些鱼是可以不刮鳞烹调的，比如长江鲥鱼、兴凯湖白鱼，还有海里的鲖（𩚑）鱼。这些鱼的鳞片加热后易于软化，溶解到鱼汤里滋味特别鲜美。至于鱼的内脏，从未听说过不摘除的。

那位厨师仿佛猜到了我的心事，笑笑说：“你们城里人从没见过这种做鱼法吧？吃的时候你就明白了。那鱼下水在鱼肚子包成团，吃鱼的时候，你不去动它就是了。我们炖湖鲫这种吃法，是从古辈流传下来的。听老人说，古时候渤海国国王就这么个吃法。现如今不少国宾贵客到镜泊湖，指名要吃这种古法做的湖鲫呢。锅里的鱼马上就好，你尝尝就知道是啥滋味了！”

说话之间，一大盆刚出锅的清炖湖鲫端上来，扑鼻的鲜香气味在船舱里弥漫开来。那鱼肉洁白似雪，那鱼汤浓如炼乳。我们一行顾不得谦让，刹时间碗筷勺齐响，在一片啧啧声中，一大盆白花花的鱼连同汤汁，像风卷残云般吃了个精光。餐桌上除了一堆鱼刺和原封不动的肚肠下水外，全无半点剩余。

真个是：美哉，镜泊湖鲫！

泥  
鳅  
钻  
豆  
腐

下，接着舀了一小勺汤用舌头一舔，然后便一口喝了下去。啊！我不由自主地叫了起来，“真是鲜美极了。”忙不迭地问：“大嫂，这是用什么做的汤？”我手指着盆里类似于小骨棒的东西说：“这不是山珍也是海味吧？”柏大嫂说：“什么山珍海味，今早你大侄子到村边小河里网了些泥鳅，很新鲜，今天特意让你们两个城里人品一品咱村里自产的上等菜。”看到泥鳅插在大豆腐上面，我童年戏耍的情景一下子就浮到了眼前。小的时候我家住在横贯哈尔滨市的马家沟河畔，那时河水很清，河的两边都长着柳树，有的地方两岸的柳树都碰了头，十分阴凉。马家沟河是泥土底，这里的环境很适合泥鳅的生存。假日里我们带着小桶、小网去抓泥鳅。泥鳅长得又细又长，满嘴长着小胡须，身上有一种粘液，一抓溜滑，一旦没抓住它就钻到稀泥里去了，只好拿着网子在那里等一阵子再重新抓。现在看到它们钻到大豆腐里面已是不奇怪了，因为这是它们的天性。尽管我经常抓泥鳅，但真不知道它是一种能吃的美味。与我们同桌就餐的一位老者——柏大嫂的老父亲，已是八十九岁高龄了，昨天从离这二十几里路远的元宝山步行来这里。他虽然已八十九岁，但看上去十分





硬朗，听柏大嫂说农村的一般零活还都能干。比起城市里的老年人，我真是对他赞叹不已。老人对我说：“可别小看这豆腐炖泥鳅。”说着顺手拿了一本破旧的杂志给我看，原来这豆腐菜肴也不简单。

说起豆腐菜肴，可谓源远流长。清代有位诗人美食家叫袁枚，他写的《随园食谱》中仅有关豆腐的制作就有十几种方法。据说清朝盛世乾隆年间，皇帝十分喜爱吃豆制品。在乾隆下江南巡察时，下面为他准备的豆制品就有几十种之多。

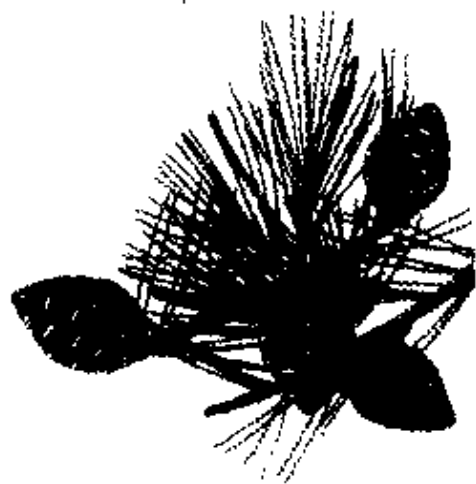
今天我们吃的这道菜叫“泥鳅钻豆腐”，也叫“豆腐炖泥鳅”。这道菜的做法属于清炖。炖与蒸有所不同，主要在一个“水”字上，蒸是隔水而烹，炖是人水面烹。“大豆腐炖泥鳅”有三种做法，一种是将大豆腐放在开水锅内煮，然后用开水把泥鳅烫泡，去掉血泥和腥味，再把豆腐与泥鳅放入陶制器皿中，加入葱、姜、料酒及其他调味品，放适量水，然后将锅放于火上，先旺火煮沸，再用微火炖至酥烂。二是隔水炖，将泥鳅烫去腥味，与大豆腐一同放入陶瓷缸、罐里，加上调味品及汤汁，封住盖口，连容器一起放水锅内炖。第三种方法就是今天的做法，这与前两种相比有些独到之处。第一步是要用卤水刚



泥  
鰕  
钻  
豆  
腐

刚点成的大豆腐，并要放在凉水中拔一下，然后取十五至二十条泥鰕放在水盆中，盆中放少许盐，一会儿泥鰕就把胃中的泥沙吐了出来。第二步是用农村烧饭的大铁锅，放半锅深井水或山泉水，并开始加温。第三步把凉豆腐放到锅里，随后用铁网勺把泥鰕捞出来也迅速放到锅里。开始的时候，它们还显得自由自在，但随着水温的逐渐升高，它们便东撞一头西撞一头地穿梭在大豆腐之间，最后大多数泥鰕竟像离弦的箭一样射到外热内凉的大豆腐里了，但它钻头不顾腩，尾巴却露在了外面。因此每块豆腐上都有一条、两条、三条或更多的泥鰕在上面。经加热豆腐外面的泥鰕后半截身子很快就变得焦黄，不仔细看还以为是一根根小骨棒。最后一步，把葱、姜、蒜、料酒加入锅中，盖上大锅盖，用柴禾猛烧，一定把火烧旺，要始终保持锅水沸腾，大约烧三个小时才能美味可口。我说怎么这样香气四溢，汤汁清美呢！原来是炖了这么长时间。

饭后，这身强体壮的老爷子又和我们介绍说：“这道菜还有极强的健身价值呢！我家住在元宝山，山下有三个小村庄，那里的老人大多都长寿。我们村就有十几个老人都在九十岁以上，他们不仅年高且体





壮。”

最近我也听说黑龙江省要开发元宝山，要搞绿色基地，要搞养老院，要发展旅游度假村。我想那就是因为这里自然环境好，盛产豆腐和泥鳅。这里的人身体好、寿命长，与他们的乡土饭菜有很大关系。老人接着说：“我们到了秋天都爱吃这个菜，现在家家都有稻田，天天吃最好的大米，这泥鳅豆腐汤泡肉头头的大米饭，真是香极了。我们那要是有人感冒了，有人患了气管炎，经常咳嗽，或是得了胃病、心口疼病，吃上几天这个泥鳅炖大豆腐，你说怪不怪，这病就真的好了。”

可见不能小视这道菜。据说泥鳅也是一味中药，《千金方》曰：泥鳅，性干平，益肾气生津助阳，补虚劳，强筋骨，利大小肠，治口干消渴……。最近有关强身健体的杂志介绍大豆腐炖泥鳅对减肥也有诸多好处。豆腐的营养十分丰富，经医学证明，能降低胆固醇，对老年人软化血管、降低血糖血脂，肯定会大有好处。可想而知，这两种尤物合在一起，必然有助于健康长寿。

回家的路上，我想着脸上泛着红光的老人和他说的话，感到这里的泥鳅也好，大豆腐也好，都那么招人喜爱，可以使人





# 刹生鱼片

中 流

你到赫哲人山清水秀的家乡去过吗？

你吃过刹生鱼片吗？如果没吃过，你就不知道什么叫肉嫩味鲜和清凉爽口了。尝一口刹生鱼片，你就会想要喝酒。赫哲人从来有酒先敬客，三杯过后笑开颜。只要几口酒一下肚，心里热呼呼地涌上来一股冲动，嗓子一痒痒，就想要唱歌……

啊郎——

赫力勒，赫力那尼给根……

你可以边品尝着那鲜嫩可口的刹生鱼片，鱼肉里夹杂着咸鲜又微微带点酸辣味的浓香，边听白发苍苍的赫哲老人说唱“伊玛堪”。别看手里没有乐器，不知是乌苏里江陶冶了人的灵性，还是人的灵性融合于乌苏里江，让一阵阵起伏的涛声为其





剝  
生  
魚  
片

慷慨激昂地伴唱。

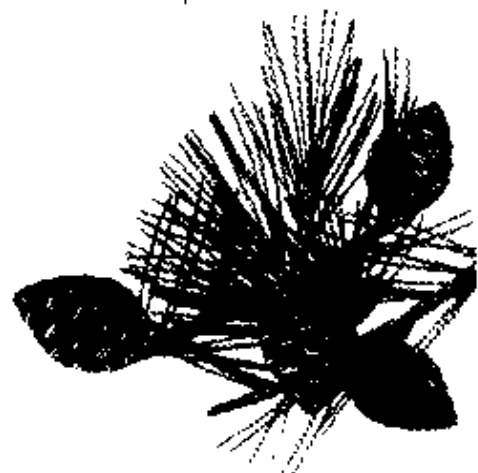
这歌唱也像剝生鱼片一样，没有任何加工与雕琢。民族纯真的感情融入朴实无华的语言，糅合着鱼的鲜美味道，更让人拍案叫绝的是乌苏里江的涛声伴奏，形成了一种独特而又别致的风格。

老人说唱赫哲英雄冀日根。

老人的歌声，把人们带进了昔日万里雪飘的深山老林，猎手们归来，马背上驮满了沉甸甸的猎物，大家团团围坐在篝火旁，火堆烫着酒，这时，从大江打冻网的渔民也回来了，用刀将一尾大鲤鱼颈部划一圈，用手撕下鱼皮，提起鱼尾，将鱼肉削成薄片（如刨花）装入盘内，另取小碟，放入盐、醋、辣椒等作料拌匀后，即可蘸调料吃鱼。它既能当饭，又能下酒，而且能使入酒量大增，因为凉能解酒，再加上剝生鱼片味美，清香可口，吃喝到兴奋时，就会出现李白诗的意境：“我歌目徘徊，我舞影零乱”。

剝生鱼片，是赫哲人祖传的一道最古老的乡土菜，也是赫哲人待客的高贵食品，可是有的客人光参观，用筷子夹了也不敢下口，但尝过之后，一辈子也忘不了那鲜美的味道。

不是吗？你看那篝火旁，一个个吃得







香喷喷，喝得热呼呼，唱得兴冲冲……

啊郎——赫力勒，赫勒那尼，赫力给根……

此时此刻，虽然没有万里雪飘，却有亘古一直奔涌的乌苏里江水在流淌……

人们的心跳与浪峰一齐起伏，心音与涛声一起轰鸣，乌苏里江仿佛是一位善解人意的赫哲人，随着说唱“伊玛堪”老人的音阶旋律和内容的变化，涛声随江风缓急而时轻时重，时而细雨和风，时而万马奔腾！舒缓时，是那樣的柔曼；激昂时，又突然气势雄浑……

难怪“伊玛堪”的歌声里常有电闪雷鸣，狂风暴雨时隐时现，不管传出什么音响，都被涛声给溶进了乌苏里江，气势磅礴，令山摇地动，伴随着唱“伊玛堪”老人的歌声在涛声中消融。

此刻此时，令人忽然感觉：不知是在听“伊玛堪”，还是在听涛声？听涛声，浪里又飞出来“伊玛堪”的歌声；听歌声，歌声里又有涛声的回鸣，真叫人如醉似梦。

醉也罢梦也好，尽管听不懂老人说唱“伊玛堪”的赫哲语言，可人们却能从涛声中听懂什么是超脱。超脱让人在生活中少了苦闷与沮丧，多了快乐与温馨。若把理想镂刻在执着追求的信念里，编成新的故



酸  
菜  
粉  
儿  
不  
离  
嘴

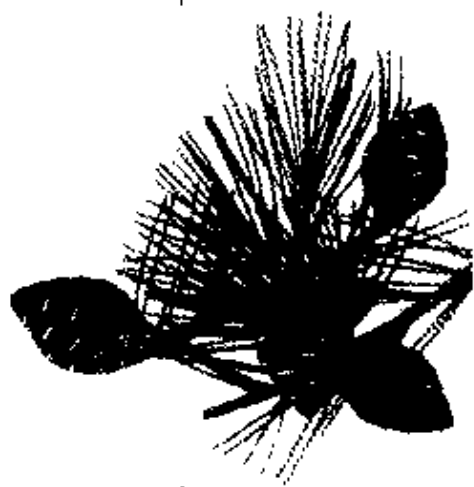
着那清醇无华的粥，那粘意厚连的豆包干粮，那甜淡中略含有点点酸涩的菜香，我总是沉陷在黑龙江所特有的一种充溢着浓浓的情缘的氛围之中。

其实三美不尽是在一个“味”字上，还在于味字内涵的一个“情”字上，那情就是乡之情，土之情，还有人间的真情。世间凡是能触动人之情常的东西，它就会具有生命力，触动得越深它的生命力才会越长久。

应该说三美中我尤为偏爱的是酸菜，那是因为它酸得自然，酸得滋润，又酸得很有风采。所以在漫长的黑龙江的冬天里，它一直是我餐桌上不可缺少的一种菜肴，即便是几片菜叶蘸上蒜泥大酱下饭，我也感到很舒适开心。

酸菜的吃法很多，炒酸菜，炖酸菜，熬酸菜，酸菜粉，酸菜余丸子，酸菜余白肉，酸菜炖血肠，酸菜火锅，酸菜馅饺子，酸菜馅菜团子，酸菜馅大饼子，各具口味，丰富多彩，久食而不厌。

不过这里最能代表黑龙江特色而又盛名远播的一道名菜，乃是冻豆腐猪肉酸菜炖粉条。如果在严寒的冬天里，你坐在农家的火炕上，守着热火盆，在直冒热气的





粘豆包和大碴子粥的饭桌上，你再吃上这一道冻豆腐猪肉酸菜炖粉条，待你吃到满面生辉汗流浹背的时候，你也许才会真正体味到什么是美，什么是乡土美食的魅力之所在。这种美不知诱惑了多少代朴实的黑龙江人，和那些曾经到过黑龙江的人。

据说近来从江北过来做买卖的俄国人，品尝过这道名菜之后，也都是手舞足蹈地连连叫好，他们将小拇指比作俄国人喜欢吃的苏波汤，而把大拇指高高地竖给了黑龙江的冻豆腐猪肉酸菜炖粉条。真所谓是爱美之心人皆有之。

那么黑龙江人自己是怎样评说乡土美食的呢？用这里民间的一句谚语的说法是：冻豆腐猪肉酸菜粉条子，活活撑死老爷子。“撑死老爷子”倒也未必，那是有几分夸张，可是那爱的深切之情意，却也是不言而喻的了。

一种菜肴能够被爱到撑死老爷子的程度，想想看，它还能是寻常的美味佳肴可比得了吗？

看来真正的美食家乃人民大众也。

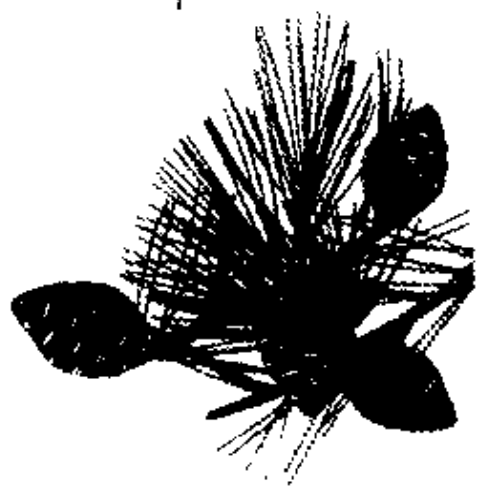
难怪我们敬爱的周恩来总理，他在五十年代来黑龙江视察时，仅仅点了两道菜，一道是小鸡炖蘑菇，而另一道菜则是三美





之一的冻豆腐猪肉酸菜炖粉条。我想这大概是因为总理的少年时代是在东北度过的缘故吧！

酸  
菜  
粉  
儿  
不  
腐  
嘴





# 野炊烧餐

王 野

哈尔滨人，除了冬季，在天气好的时候，总喜欢约几个朋友或带亲属家人，到太阳岛、斯大林公园、动物园等户外野餐。带上面包、香肠、罐头、啤酒、饮料，或游泳，或游玩，或闲聊之后，铺上塑料布，大家团团围坐共进野餐，比在家或饭店里吃饭，别有一番风味。

每次野餐，都让我回忆起童年的放牧生活，那时的野餐，才叫真正的野餐，不仅仅是在野外，餐的食品也很“野”，其吃法就更“野”了，谈不上美味佳肴或山珍海味，却是一般人不曾吃过的美食，甚至，有些人也许闻所未闻。

我的童年是在草原上度过的。七八岁开始放牧，十一岁上学念书。放牧时，自然愿意与年龄相仿的小朋友在一起，同吃



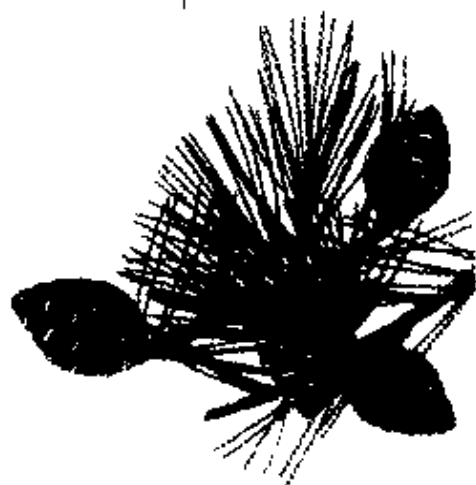
野  
炊  
烧  
餐

同玩同放牧，也是“三同”。人小不敢骑马，我骑大老母猪出牧。

一条长鞭，赶着猪、马、牛、羊，走向草原深处，兜里揣上一盒火柴一包盐，有时带上一瓶井拔凉水就行了，什么面包、香肠、饮料、啤酒之类，从来没听说过。野餐之前，小朋友们各显其能，或骑马回村，上庄稼地，或在草原上寻野食，吃的基本上是偷或找来的食物，在草原上现烧现吃。弄到什么就烧什么、吃什么，烧与吃的方法，还很有独创性。

最常吃的是烧苞米。有两种烧法。其一是弄来干柴后，用草勒子捆两三道，越紧越好，捆得紧则火燃得慢，顶风把草捆点燃，用蒿子棍在扒好皮的苞米穗根上安一个把儿，立在火口上。风力不足时，再用草帽扇风旺火，手拿蒿棍，不停地转动，烤熟后便可以吃了。另一种烧法是苞米不扒皮，插入火堆，绿皮全烧焦，扒出苞米如同煮的一样亮黄鲜嫩，无烧制的糊香味。

其他能烧吃的粮食作物有很多，如烧黄豆，把青或黄的豆秆带黄豆荚一同放入火堆，烧至火灭为止，豆荚爆裂，豆粒烧熟，趁热拣豆吃。此法系祖传。陈胜、吴广起义之时，二人曾叙旧说过“你我拣豆吃”，也许便是此法烧豆，有待考证。烧小麦，把麦穗烧糊了，放在手心，用力一搓，





一口气吹走壳皮，余下麦粒入口，清香甜美。

我记忆最深刻的是烧倭瓜。在倭瓜蒂处开一个大小均可的四方口，把瓢掏出，放入肉类或油盐（凡可吃的菜类均可放入），盖上盖，用黄泥糊上，大火烧至黄泥干裂，一掰就开，泥里的倭瓜又香又甜，当饭又当菜。

肉食品，也烧过许多种，烧小鸡同烧倭瓜差不多。把小鸡弄死，也不必开膛褪毛，糊上黄泥就烧，泥烧干了，取出来往地上一摔，扒开泥块，顺便把毛也粘了下来，撕肉蘸盐而食。烧山雀则不用糊泥，直烧便可。

有时无肉可吃，就在草原上抓蚂蚱烧熟了，也是美味。蚂蚱的烧法，同烤羊肉串一样，把活蚂蚱用草棍串起来，放在火上烤，见其颜色同螃蟹似的由草青色变为暗红色，从火里取出来，把脑袋一揪，其五脏六腑便随头而出，一口一个地吃起来，别有一番滋味。这在任何餐桌上是吃不到的。

有时也从家里带点苞米面大饼子、粘豆包之类的主食，用野火烧熟而吃。我们这些牧童，从来不会像如今电视、电影里见到的，在野外支起锅灶，烧烤野味及食物，全是祖先“燧人氏钻火，始裹肉而燔

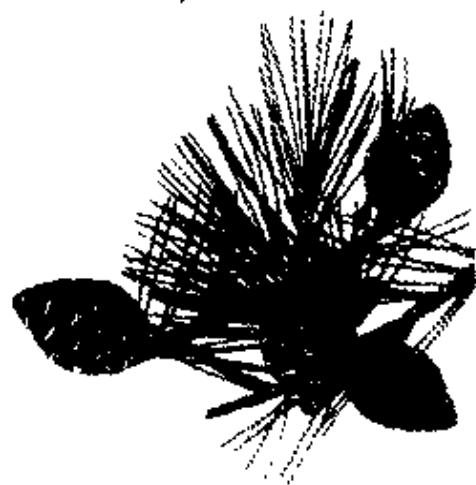


野  
炊  
烧  
餐

之”的原始吃法。有时忘带火柴，无木可钻，用一片凸透镜（聚光镜），借阳光一照，一会儿便冒烟生火，可解燃眉之急。

吃罢野餐，把随身携带的一瓶凉水一饮而尽，就当现在人们的饮料、啤酒了。有时水少，不够喝，找个低洼之处，用手挖一个坑，不一会儿就渗出水来，叫不上名字的针眼大的红色小水虫来回游动。渴急了的孩子哪管这些，用一根芦苇管，统统吸进肚里，居然也无人生病闹肚子。我现在患有过敏性肠炎，吃菜稍有不慎就内急。那是二十多年前，在《北方文学》当诗歌编辑，家在外地，我独身一人吃住在办公室，凉一顿热一顿所得，与五十多年前的野餐并无关系。

哈尔滨人把野餐当成是一种享受。享受生活其乐无穷。我们那时的野餐，是为了温饱，为了活着。饥一顿饱一顿，其苦难言。当时也没有多想甜与苦，因为不知道享福是个啥滋味，受多大的苦，也有乐在其中之感。现在回味起童年放牧的生活，依然津津有味，并成为我文学创作的开采不尽的富矿，已写出《啊，童年》、《啊，人间》、《啊，太阳》三本儿童散文诗，由黑龙江少年儿童出版社等出版发行，受到青少年读者的欢迎，这都是童年时的野餐喂出来的儿童文学作品。







情  
系  
大  
糲  
粥

只好在路上冻饿了一宿。

记得当时饿得我饥肠辘辘，扑在妈妈的怀里直哭。直到第二天中午，才赶到吉星沟我三姥家。

三姥家煮的是大糲粥，还搁了大豆，粘糊糊，香喷喷，我像饿狼扑食一样，一顿狠造。妈妈事后说：“你一气吃了三小碗，吓死人了。”

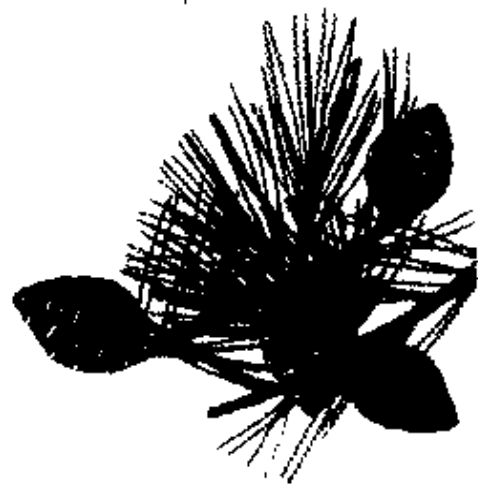
从此，我和大糲粥结下了不解之缘。

吉星沟当时有一百多户人家，依山傍水，风景秀丽。村后紧依一座孤零的大山，人叫大孤山，村前四五里远是伊春林区的母亲河——汤旺河。过了河的山那边，就是归南岔区管辖的浩良河镇了。村周围方圆二十多里的范围，全是黑油油的土地，地里种得最多的就是苞米。

我在吉星沟生活了十年。十年里，除了过年过节吃点细粮（大米、白面）外，平日里全与大糲粥相依为命。我与苞米成了好伙伴。

我喜爱绿油油的苞米地。当苞米穗吐红缨的时候，我爱同儿时的伙伴在没人高的苞米地里藏猫猫。宽宽的苞米叶轻轻地划着脸颊，就像慈祥的长辈用那满是老茧的手抚摸着自已。

我爱收获苞米的秋季。当年轻健壮的父亲赶着牛车载着金灿灿的苞米棒暮归时，





我爱坐在车上看老黄牛慢悠悠地行走，听父亲甩鞭的亲切吆喝声。

我爱农村的碾房。老马拉着滚圆的石碾慢吞吞地走，碾轴吱呀吱呀有节奏地响，父亲端着簸箕在不停地忙碌。当父亲用那满是肌肉的胳膊使劲地摇转风车的时候，那黄澄澄的大楂子便顺着风车的木槽哗哗落下，落到地上的木筐箩里。这时，我能与父亲分享收获的喜悦。

1963年7月，我考上了伊春市一中。父亲母亲既高兴又犯愁。高兴的是家里总算出了个读书识字的人，愁的是没钱供我上学。没办法，父亲只好扛了几十斤苞米楂上浩良河制材厂家属区叫卖，卖了十五元钱。我临上学前夜，母亲在油灯下给我把十二元钱缝在裤衩里，三元钱留做路费。我在旁边看着，心里生起了感谢之情。我感谢父母，也感谢苞米。

第二天早晨，喝完热乎乎的大楂粥，母亲给我书包里塞进几个苞米面大饼子，父亲帮我扛着行李卷上浩良河火车站赶去伊春的火车。母亲一直送到南下坎，眼泪汪汪地叮嘱：“钱不够捎个信，咱家仓房囤里有半下苞米楂子呢。”“青苞米下来的时候回来吧，妈给你烩苞米吃。”

我在伊春一中呆了六年，头三年上文化课，后三年参加“文革”。这六年，思乡





情  
系  
大  
糲  
粥

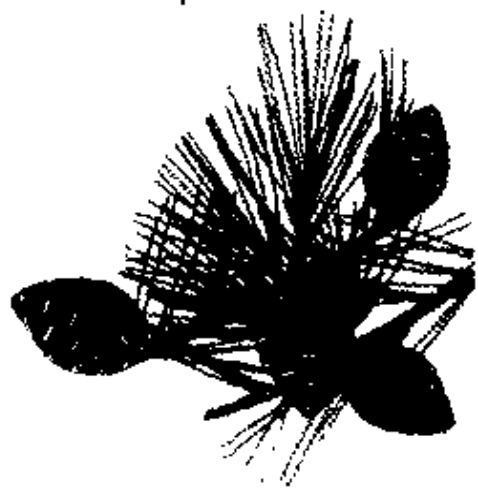
之情时时伴随着我。除了思念家乡的父母弟妹之外，再就是香喷喷的大糲粥了。每年放假回家，总忘不了吃几顿大糲粥。连弟弟妹妹都知道我的嗜好：“咱大哥最爱吃大糲粥。”

儿时养成的习惯，可能会伴随一个人的一生。我对大糲粥的感情，一直保持到现在。

近些年来，随着生活水平的提高，大糲粥已远离人们的餐桌，可我对其仍痴心不改，情有独钟。吃上十天八天大米白面，食欲没了，就想喝点大糲粥。每吃上一顿大糲粥，顿觉宽肠开胃，满肚舒坦，食欲大增。

说来也怪，每当我香喷喷地喝大糲粥的时候，儿子便会用奇怪的眼神盯着我，有时还不解地说：“真的就那么好吃？我怎么吃不饱呢？”说罢，他便放下筷子，去厨房煮他的方便面去了。

我也理解他。我知道，一个人的生活习惯与他所处的年代的生活水准是息息相关的。假若再过若干年，约我儿子写一篇他最喜欢的食物的文字，他断然不会写大糲子。在他的笔下十有八成会写下这样的题目——情系快餐面。



## 吃滩头鱼的感受

孙少山

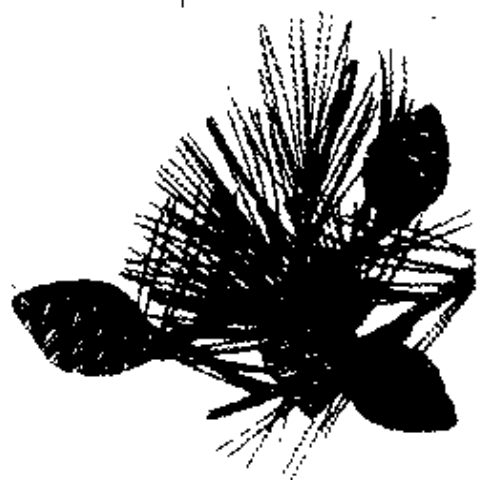
我是在1968年从山东流落到黑龙江省东宁县的，在这里我认识了一种非常名贵的鱼，然而它看上去却是那么的貌不惊人，怎么看也是一种极为普通的鱼，你几乎说不出它的外形有什么特点。你只有在吃的时候才能知道它的确是名不虚传。只要吃过一次，你就会永远记住它。

这是一个三面环山的边远小县，它的东边就是俄罗斯，仅有一河之隔，而且是一条极小的河。绥芬河穿过这块小小的山间平原向东流去，在这条河里盛产一种名叫滩头鱼的回游鱼。据说在中国这是独一份的一种鱼。春天刚刚开化的时候，它们就顶着冰凌溯河而上，这第一批鱼呈一种金红色，叫作金滩头；过半个月之后，这

吃  
滩  
头  
鱼  
的  
感  
受



吃  
滩  
头  
鱼  
的  
感  
受



些鱼就变成了一种银白色,叫作银滩头;再过半个月,一群群的鱼就在河里变成了乌黑色,叫作黑滩头,这时候的鱼体形肥大,也叫作黑大个儿。最名贵的是那种刚开化就游上来的金滩头。绥芬河里每年只有春天短短的一个多月的时间里出现滩头鱼,然后销声匿迹,在整条绥芬河里踪影全无。与它的味道相比,这种鱼的经历更让人神往,几乎可以说这是一种神奇的鱼。

这是一条流向远东的河流,一轮辉煌落日正排山倒海般向河谷平原倾泻它的光芒。河面万点碎金闪烁如火焰。河谷平原向着东方延伸,绥芬河蜿蜒而去,在那烟云苍茫的天尽头,它将穿过辽阔的俄罗斯大地,直达波涛汹涌的北太平洋海岸。翻腾着的河水里游动着一条条比蝌蚪还要小得多的鱼儿,这就是滩头鱼的幼苗。它们在河里顺流而下,开始了艰难的生命历程。在穿过激流险滩时有的就摔死在岩石上了,一路上还有许多的鲇鱼、狗鱼以它们为食,而天上俯冲下的水鸟也常常令它们防不胜防。它们实在太弱小了。进入俄罗斯大地,河流掉头向南,它们终于冲出河口,进入了日本海。这时候的滩头鱼仅有一支粉笔那么大,但是它毫无畏惧地向大海游去。穿过朝鲜海峡,进入了太平洋。在这浩瀚



的大洋里它们呼喊向着东方勇猛前进。历时一年半，这些鱼儿抵达了北美洲的西海岸。沿西海岸北上，游到了阿拉斯加湾。在这里，它们的东征路线已到尽头，然后就折转回来向西前进。水温急剧降低，已经来到了白令海，这里是从北冰洋冲出的冰冷的海流，这时候它们已经两岁半了，身体经过了波涛的锻炼具有了抗寒能力。成群结队穿越鞑靼海峡时，这些鱼儿基本成熟，一条条身强力壮。重新进入日本海，它们欢呼起来，终于回到故乡了。从日本海进入绥芬河口时，恰遇那刚刚化冻的河水带着大量的食物流下来，于是它们就边吃边向上游推进。

这时的雌鱼肚子里装满了成千上万的卵，雄鱼也精力强壮。它们一定要把卵产在自己出生的故乡，千难万险也不在话下。曾经有人做过试验，他们把鱼卵带到一个从来没有鱼游上的、高达三米的瀑布上头放生。而这些鱼在三年之后来到这道瀑布下面，就一次次地向上冲击，最后大批地摔死在河滩上。

我满怀敬意与畏惧注视着一条滩头鱼，它已快死去，但那遍体鳞甲依然金光闪闪。它来自漂流着冰山的遥远的北太平洋，谁知它穿越多少惊涛骇浪历经多少艰难险阻，



吃  
滩  
头  
鱼  
的  
感  
受

才到达这中国的土地。它溯流而上一往无前，绥芬河的春季是枯水季节，刚刚挣脱冰封的流水浅得使它露出背脊，它划动鳍翼摆动尾巴奋力搏击，腹部擦过卵石，在沙砾上犁出一道沟，九死一生，它终于回到了自己的出生地。在这片浅滩上，它像当年它的母亲那样，开始撒播生命的种子。这是大自然赋予它的神圣使命。至此，它已经精疲力尽遍体鳞伤。它既无力游回大海，也无法在这浅滩上生存下去。它躺在靠近河岸的沙滩上，看着天上飘飞的云朵，想那大海上无边无际的蓝色的波浪，想那冷彻心肺的来自北冰洋的海流。它知道自己的生命已经到了尽头，它平心静气地等待死亡的到来。

在它奄奄一息的时候，那千千万万个透明如气泡的卵里正有生命在诞生。它们细小得如同孑孓，眼睛却巨大得占据了身体的大部分，这双巨大的眼睛容纳了五彩的世界，从宁静的河湾游出，开始新一轮生命的历程，信心百倍地顺流而下。绥芬河从山峡中挤出，千回百折，激流跌宕，一种神秘的生命密码进入这些小小的旅者体内，它们将终生在这讯号召唤下做重返故乡的努力。成群结队出发，一路上险象环生，几乎所有身体比它们大者都要以它





鹭鸶、白鹭、湖鸥等一百五十多种鸟类栖息繁衍，其中丹顶鹤等珍禽繁殖成活率高达55%，居我国之首位。野果资源丰富，密实的蓬架上垂下一串串青色的野葡萄，秋风袭来，散发出诱人的清香。

兴凯湖碧波万顷，浩渺无涯，置身湖边，竟如临大海一般。即便是风和日丽的天气里，兴凯湖依然是水翻浪涌，波涛滚滚，气象万千。站在湖岗之上，极目远眺，滔天的湖水，震荡心脾。漫长的湖岸线上，游人簇簇，浩渺的湖面之上，白帆点点。有的人在湖边观潮，看惊涛裂岸，卷起千堆雪；有的人在波峰浪尖上奋臂击水，畅游嬉戏；有的人在夕照的湖湾中，悠闲自得地甩竿垂钓，起网捞虾；也有的人愿醉依滩柳之下，赏月下湖浪，金鳞万点，大有“举杯邀明月，对影成三人”那种诗仙所独具的放浪形骸的情趣。

兴凯湖是个大鱼库，有各种鱼类四十多种，其中最为珍贵的要算大白鱼了。人们说它是我国四大著名淡水鱼之一，历史上曾是贡品，现在也是国宴中的珍馐。我访问了当地人，得以品尝各类鱼的吃法。

兴凯湖盛产大白鱼，色白如玉，每条重在五斤至十斤之间。它体形颇长，鳍尾发达，有“游泳冠军”之称。它和乌苏里







疗效。

在餐桌上，我品尝着白鱼之鲜美，果然是名不虚传。它肉色洁白，如雪如玉，几近半透明，肉质细软、滑爽，似有一种海虾的味道，又不乏淡水鱼特有的鲜香。因慕其名，又加确实味美，当其他鱼虾还安卧盘中的时候，惟一的白鱼已经只剩下一副骨架了。听渔民们讲，他们常在船上或岸边架起锅灶，舀一瓢湖水，把鱼剖了，湖水洗净，放进锅里还绕三圈呢；不必特殊作料，只要咸盐辣椒，那才是真正的湖水煮湖鱼，大白鱼的原始味道呢！

每年7月中旬，是兴凯湖白鱼闹汛的季节。湖中鱼群游动似一条长龙，长不见尾，宽达1~1.5公里。此时天空必有遮天盖地的鱼鹰，嘎嘎怪叫，追随鱼群。鱼群一律头朝侧下，尾朝侧上，尾都露出水面，密密麻麻一层。在距湖岸2~2.5公里远的地方，从东向西，或反向缓缓游动。

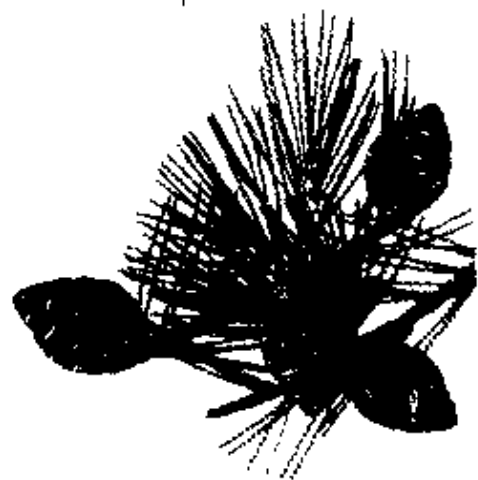
近年，这里的旅游业逐渐发展，到兴凯湖旅游观光的人士越来越多。泄洪闸旅游饭店，专备特色名菜——清蒸白鱼，此菜经名师调制后，醇香鲜嫩，原色原形，其汤清香而富营养，堪为兴凯湖名菜。

兴凯湖的景色真美呀！清晨，我漫步在湖边，翘首坐待兴凯日出的辉煌景观。



兴  
凯  
湖  
白  
鱼  
宴

是时，但见大湖之上银波浩瀚，在那天湖尽头水天相接的水平线上，有一条条薄薄的灰云，云上淡青，云下橘红。一会儿，云下红色渐强，继而从水面冒出一点红，渐次显露出旭日的轮廓。那新生的旭日，仿佛经湖水洗涤后，异样的金红、明亮、又大又圆，光洁得一尘不染，强烈得令人不敢直视。而那湖中日影，也先在湖尽头处先露出一一点橘红，闪动粼粼波光，随着旭日的升高，那日影也越来越长，直逼眼帘，然后又向两边扩散，把整个湖水染成一片玫瑰色。鸟儿飞翔在湖上空，引得那水中的游鱼也频频跃出水面，荡起一片片涟漪。伟哉！兴凯湖，好一个鸟兽虫鱼的欢乐王国，一个千变万化的大千世界。





## 得莫利一顿奇餐

吕中山

夏季，一个晴朗的日子。

我和几位朋友在方正县游览玉石峰下来，时至中午。方正的同志带我们到得莫利村附近——哈尔滨至佳木斯高速公路之间的一个旅游饮食服务区——专营地方名菜“得莫利炖活鱼”的餐馆就餐。

一见到餐馆匾额上写的“得莫利炖活鱼”这几个字，突然间，我的双眼就睁大了，心情立刻又兴奋起来，仿佛上午爬山的一身劳累也一扫而光了。

这使我记起十五年前，我从七台河市返回哈尔滨途中，要在贫穷而偏僻的小山村打尖（吃饭）。司机师傅一面开着车，一面带着几分神秘的神情告诉我，这地方叫得莫利，炖活鱼很有名气。他要在这里让

得  
莫  
利  
一  
顿  
奇  
餐



得  
莫  
利  
村  
一  
顿  
奇  
餐



我大饱口福。说着说着，只听一声急刹车，我们的车就停下来了。

司机师傅带我到离得莫利村几十步远的松花江边儿，挑选了一串闪着鳞光活蹦乱跳的新鲜鱼，来到得莫利村一家比较简陋的小饭店。饭店里摆放着几张露着白茬的长条桌子和一些用圆木截成的木墩代用板凳，满有浓厚的山村生活气息。

看样子司机对这儿很熟，他带我到伙房里亲眼见厨师将那些收拾干净的活鱼，连同从松花江里舀来的那盆水一并放入锅里。锅里水升温加热沸腾，那活鱼挺不住，就使劲儿拍打尾巴，还直往上蹿呢！接着，厨师又往锅里放入本村产的粉条、大豆腐和白菜；同时，抓一把从山上新采下来的“山花椒”、“野苏子”和“猫把蒿”等调味品扔在锅里。一切调料放置妥当之后，再往灶坑里添一些干柴，急火开炖。

之后，我们就到餐厅洗手擦脸饮水等候。不一会儿，一个扎白围裙的妇女就端上来浮流浮流一大盆炖鱼。我们围桌而坐，甩开嘴巴，大吃起来。也许是爬山下来有些饿了，也许是这里做的“得莫利炖活鱼”实在是香，我们吃得汗背沾衣，不得不边吃边擦脊梁上的汗水，越吃越觉得鱼肉新鲜柔嫩，越吃越觉得可口香甜。不多时间，



我和司机两个人，足足吃了一大盆——六条活鱼八斤重，外加许多粉条豆腐调味品。不仅连汤带水吃得精光，而且还舔嘴咂舌的。这是我一生中最难忘的一顿奇餐了。

当我和朋友走进旅游服务区这家餐馆，我坐在门窗四净的单间里，向大家讲述十五年前饱食正宗的“得莫利炖活鱼”的故事，大家都笑了。有的说我见吃没命，有的说馋得直流口水，现在就想吃炖活鱼了。县里的朋友告诉我，那时还是最原始的炖活鱼方法，还是初级阶段呢，现在尝尝吧，都是一些新做法，更科学更美味儿。

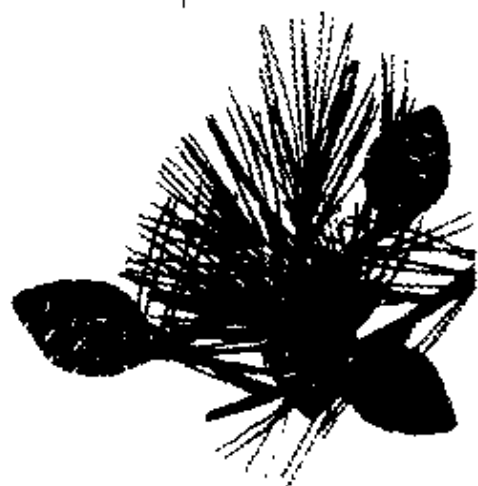
他介绍说，方正县的得莫利这个名不见经传的小村子，今非昔比了。

他们从十多年前的几家饭店发展到今天四十多家“得莫利炖活鱼”饭店。现在每天村子里都是车水马龙，饭店高朋满座，热闹非凡。来到这里吃炖活鱼的不仅有富商老板和知名人士，还有高级领导人、外国友人，可谓生意兴隆，财源茂盛。据统计，村里这四十多家饭店，每年需用活鱼600多吨，白酒150吨，啤酒350吨。这个村已成为方正县的一个重要经济增长点。

他说，最早发明“得莫利炖活鱼”这道名菜的，不是什么名厨师，也不是什么美食家，而是那些常年在野外劳作的渔民、



得  
莫  
利  
—  
顿  
奇  
餐



樵夫、猎人、山客、开荒者和伐木工。他们在山林劳作之余，到松花江里随手打上几条活鱼，捡几块石头支起锅灶，用江水炖上活鱼，还在草甸子上捋一把山野菜扔进锅里当作料。于是，就地炖的活鱼，既不用花钱又好吃的菜，渐渐地就在这山村流传开来，发展下去。

在八十年代改革开放的春风吹拂到这个小山村以后，“炖活鱼”这道菜就在得莫利村开花了。开始是一家苑氏夫妇在村里开个小饭店，打出一个响亮的牌子：本店地方名菜“得莫利炖活鱼”。果然这道菜名不虚传。从这以后，这道名菜就传开了。没想到只几年光景就发展这么快，现已誉满中华，香飘海外。从北向南全面铺开，直至哈尔滨、长春、沈阳、北京、上海、广州、香港乃至日本。

前几年因得莫利炖活鱼商标被外地人抢先注册，还引起一场不小的官司呢！当然最终还是让得莫利村的一家饭店姓王的老板，费尽心机重新夺回了“得莫利炖活鱼”商标的合法权利！

我们一面谈着得莫利村因炖活鱼而兴盛发展的话题，一面香甜地吃着“得莫利炖活鱼”。我觉得旅游服务区这里做的“得莫利炖活鱼”也很正宗。风味和口感与十

五年前在小山村吃的“炖活鱼”一样：鱼鲜味美不腥，鱼肉鲜嫩不腻，配料讲究，香甜可口，独具风味，回味绵长。

我一面吃着，一面琢磨着：“得莫利炖活鱼”由此悄然兴起，最初它没有在报纸上做过任何宣传，也从未在电视上打过任何广告，可是它却名扬五洲四海，遍布大江南北，其中有什么奥秘呢？

我想，“得莫利炖活鱼”文化与艺术作品一样，它所以能火爆起来，其奥妙就在于它是出自小山村的——“越是地方的，越是国际的”，其秘密就在于它适合大众口味——“越是大众的，越易于普及”。因此它不胫而走。

这岂不耐人寻味，给人启迪？

得

莫

利

一

顿

奇

餐



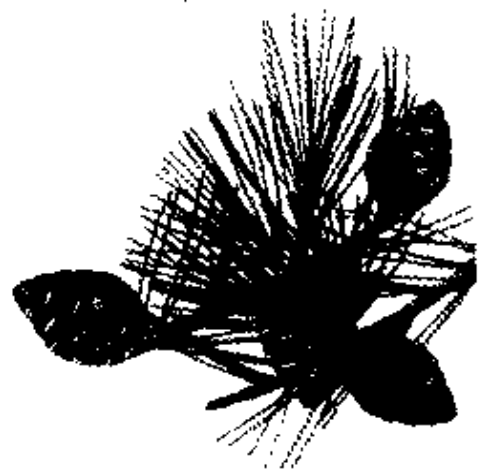


## 河边面片真好吃

王 瑛

立冬的前一天我们来到了逊克县新鄂乡体验生活。

早晨，如梦如幻的清雪陪伴着我们，沾河已是一片迷茫。鄂乡有名的五朵金花早早地到了。她们不是花样年华的姑娘，而是五六十岁的鄂族大嫂。她们个个身强体壮。我们穿着羽绒服、军大衣，还缩着头，抱着肩膀。她们只穿着毛衣、单外套在篝火旁说笑着，忙活着。瘦瘦的狗尾巴花走到沾河边把破铝盒做的鱼囤——从冰窟窿里拽出，一条条寸把长稀有的冷水鱼鲜活着、跳跃着。漂亮的腊梅花端了一盆带有冰碴的沾河水。沾河是亚洲少有的未受污染的河流之一，它是黑龙江一级支流逊别拉河的主要支流，每到夏季，沾河的







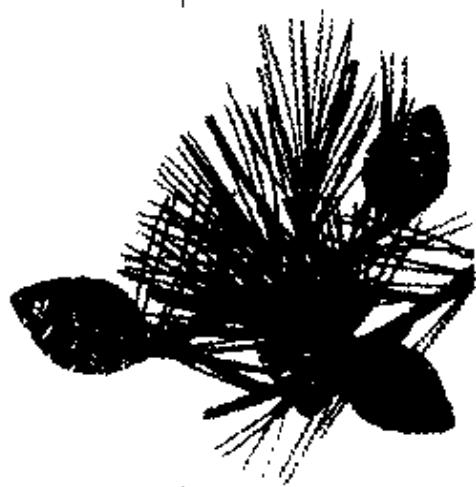
河  
边  
面  
片  
真  
好  
吃

猪肉或狍子肉熬汤喝，有时也加上米煮着吃。鄂伦春族自 1953 年下山定居将近五十年了，他们的主食已由肉食转为面食、米食，做法也汉化了许多。鄂伦春族有名的手把肉、烤肉、生熟肉干我都多次吃过，河边煮面片却是第一次吃。

河水炖河鱼，确实鲜美无比，平日里看不上眼的面片、野菜、土豆竟是这么好吃，我们围坐在吊锅旁，吃了一碗又一碗。五朵金花们像变戏法似地变出了一碗碗熊鼻子、狍肉、狍子肺、鹿蹄子……狩猎期没到，这些都是去年想方设法储存的，非常珍贵。臭李子做的豆包不好看却好吃，咬一口甜到头发丝。这些真正的没有污染的绿色食品，强烈地激发着我们的食欲，我们忘了节食，忘了严密的减肥计划。

这五位鄂族大嫂乐观豁达，性情相投，她们自诩五朵金花，一年之中总要忙里偷闲地到沾河边自娱自乐几次，数九寒天也阻挡不住她们对过去生活的留恋和回味，她们曾是“山岭上的人”、“驯鹿的人”。

十斤装的小烧酒潮水似的渐渐退去，五朵金花们用鄂伦春语说一会儿笑一会儿，我们只能鸭子听雷。我让土豆花翻译一下，她说鄂伦春语诙谐、幽默，用汉语译过来就失去了原汁原味。也许怕冷落了我们的



她们用汉语讲当年上海知青在鄂乡的奇闻轶事，土豆花的初恋情人和现在的丈夫都是上海人。于是我们也学着上海人咬着舌尖一口一个“河边面片真好七（吃）”，说一句笑一片。我们也学着鄂族大嫂们用碗喝烧酒，喝得脸红红的，腿抖抖的。

热辣辣的酒，点播了热辣辣的节目：狗尾巴花拄着树棍，翻着白眼，扮成了赵本山；土豆花拍腹拍臂，打起了架子鼓；苦菜花讲着自己的笑话……她们的率真感染了我们，我们全没了往日修炼出的淑女模样，我们抢着演，抢着说，抢着闹……鄂族大嫂们是没有污染的沾河水，她们抒写着人生的真谛，我们真正体验到了鄂乡人的生活精髓。

锅里的面片添了几次水，篝火里又加了多少柴？谁也记不得了，腊梅花的歌声在暮色中在沾河上飞扬着、飘荡着，她先用鄂伦春语唱一遍，又用汉语唱：

我的母亲啊，  
有一副甜润的嗓音。  
从我记事起哟，  
就非常喜爱她的歌声。

她心中有唱不尽的歌，

何  
边  
面  
片  
真  
好  
吃





我听得多哟印象很深。  
当我过了童年的时光，  
又学会了弹拨口弦琴。

她歌唱游猎生活，  
她诉说游猎人的不幸。  
她唱的库巴列之歌哟，  
深深地打动我的心。

.....

我们的心随着她高昂的歌飞向了兴安  
岭，飞向了大森林.....





## 遭遇猴头蘑

范震威

猴头、燕窝、鲨鱼翅，在国人的餐桌上是美味中的美味，上品中的上品。虽然燕窝被视为大补，可早叫林黛玉和贾府的显贵们吃得差不多了，到了二十世纪又被苏雪林的老祖母之流们再度饕餮了数十年，唾液筑窝的金丝燕已所剩无几，更不要说它们被人类掠摘的窝儿了。眼下，罐装的银耳燕窝大补粥，据说除了银耳之外，到底有多少燕窝，只有天知道。鲨鱼如今也是国际禁猎的海洋生物物种，因为它是海洋生物链中十分重要的一环，故而也不该将鲨鱼翅搬上餐桌了。现在，惟有猴头可以吃焉。当然，此猴头指的是猴头蘑，是一种野生的食用菌类，而不是真正的灵长类猴的头。



猴  
头  
蘑



据说南粤名菜中有一道用活猴之头制的菜，说是用夹板将猴的脖子夹住，然后割下脑袋，专吃猴脑。可我只听说过，没见过，更没吃过。不过，据传说者唾液迸飞的描绘，我总以为那种吃法太残忍，太冷酷，即使身处其境，也会在鲜血淋漓中败坏胃口，何言食欲呢！

而猴头蘑是一种蘑菇，菌类，属担子菌纲齿菌科。其子实体为肉质，外表多毛，毛皮均为褐黄色，晾干后形似猴头，故得名猴头蘑。据我的一位搞微生物菌专业的朋友说，猴头蘑营养极为丰富，既是美味佳肴，又是山珍极品。

我第一次吃猴头蘑是1958年的秋天，那时，我刚上高中二年级，秋季开学后，正赶上全民大炼钢铁。我们全年级的同学便停课上山，奉命去张广才岭的群山中去寻找铁矿。大跃进时代好找工作，年龄大的同学听说连课也不上了，就悄悄地退学，连招呼都不打，就找工作去了，只剩下我们这些“傻子”跟着地质队进山。车到平山，再步行一百多里来到一处叫“迷魂阵”的大个子岭下的村庄，这里是张广才岭的深处，不知当年的找参人张广才来过这里没有。我们的任务是和地质队派来的技术员踏勘寻找铁矿，为大炼钢铁准备矿石。



拉队进了山，钻进看不见天的密林，好容易找到一块依着泉水的开阔地，扎下营盘。于是，男生砍树，女生截下小枝，割来蒿草，搭成四座 A 字形的窝棚，男生女生约有二百多人，分别住下，褥下铺草，软软绵绵，来和我们作伴的是蹦跳的小青蛙。米面都从山下的迷魂阵村老乡那里买来，不时还有些鸡和肉。我们分成若干个小组。俗话说，男女搭配，干活不累，小组十来个人，其中有三四个女生，气氛活跃，走山穿谷也不寂寞。每个小组分得铁矿石一块，是为标样，以便于在踏勘中敲石对照。我们就这样，吃完早饭从驻地出发，在混交林中钻来钻去。这里是一片原始森林，脚下的腐叶积有二尺多厚，要敲找石头，非得找岩石突出处不可。我的任务是断后，并在沿途的树干上刻下记号，以免返程时迷路。为避免和野兽遭遇，每组有小口径枪二支，小号一把，其他的人手里也握一根棍子，以防万一。小号就挎在我的肩上。可远路无轻载，时间长了也感到不轻。

我们边走边说，边笑边唱，不时地将找到的山石和矿石对照一番，不论是颜色还是重量，都对不上号，我们很失望，盘旋了两三天，仍一无所获。一天上午，走

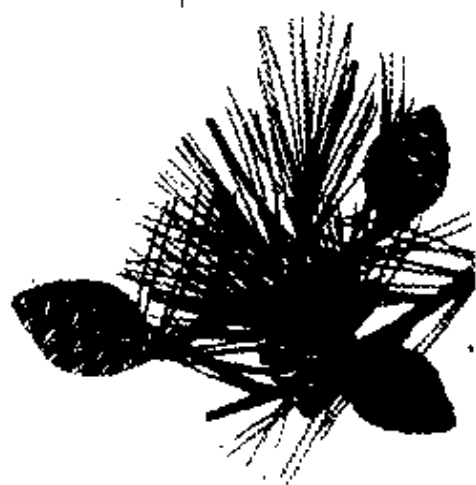


遭  
遇  
猴  
头  
蘑

进一片低谷林，忽然那个带队的向导尖叫了一声：“看，猴头！”大家吃了一惊，立时握紧了手中的枪和木棍子，以为真有猴来了。看向导惊喜的样子，才知道他发现了猴头蘑。

按着向导的指点，我们见到不远处的一棵柞树杈上，长着一大团白而泛黄的东西，大约有一个篮球那么大。向导用手擎着一个同学的脚，让他爬上树去，将那团黄白的猴头蘑摘了下来。我拿起其中的一块，猴头蘑像个雪白的大馒头，有垂直的脉络，闻一下，一股鲜香的蘑菇味儿飘来，而它的白色却比“八一粉”蒸出的馒头还要洁净雪白。向导说，这种蘑菇好吃。他还说猴头蘑是对生的，另一个应生长在据此不远的柞树上，遥相对望。于是，我们四下窺摸，果然在离此二十几米的另一树上，发现了第二个猴头蘑。这让情窦初开的我们大感兴趣。

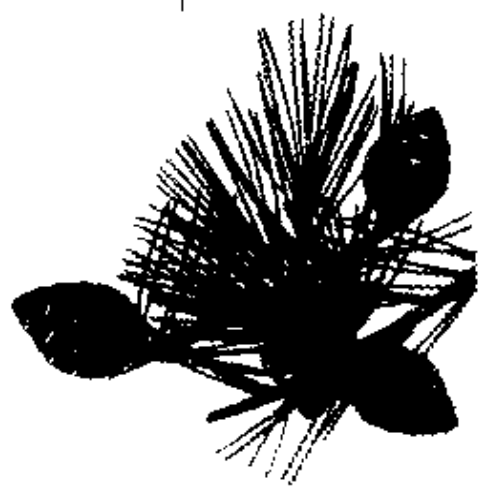
这一天，我们虽然没有找到铁矿石，却让我们遭遇了两对猴头蘑。于是我们再向前行，不仅要看地，也要看树杈了，因为即使采到猴头蘑也会让我们兴奋好久。晚上收工，大家交换收获，山葡萄、圆枣子、松塔儿、猴头蘑应有尽有。恰巧，迷魂阵村有人杀猪，伙食组买来一片猪肉，





蓮  
蓬  
猴  
頭  
蘑

是珍贵的绿色食品，全部为野生采摘，尚无  
人工培育者，它作为食品适合煎炒烹炸炖各  
种吃法，亦可以做馅炸丸子、包饺子。九十  
年代以来，猴头蘑在大型的副食品商店均有  
销售，只是其价格不菲，此亦足以说明其少  
而弥珍矣。





豆

儿

酱

# 豆儿酱

屈兴岐

建国前后，我家乡巴彦一带，庄稼人日常饮食，最常见最离不开的，要算是豆儿酱了。人们大约看到了它的重要，看到了它在寻常岁月中的分量，所以在酱字前面加了一个大字，叫大酱，就像在老爷前加个大，在土匪前加个大，在财主前加个大，在土豪前加个大一样，上了一个档次。不要说在酱中它要居首位，就是在每家每户的实际生活和对外形象树立中，起的作用也不能说不大。那时乡村交通不便，就是一个小铺子，十里八村也是没有的。即便有，也决不卖大酱。这种酱家家自制，即便日子充裕些的人家，也不去买。为啥？怕人笑话不会过日子呀。再说，买来的吃着不合口味。一家的酱一个味儿，吃惯了



豆  
儿  
酱



自家的，忽然换一种，总觉得不是味。也有公认哪一家的酱确是上品的。大酱出了名，这家主妇干净利落，心灵手巧，炕上一把剪子，地下一把铲子也就传扬到南北二屯去了，这家是过日子的人家的声誉，自然也就有了。说不定儿子娶媳妇姑娘找婆家，也有人上赶着。所以，家家户户，院子大小利落不利落尽管不尽相同，但是里面必在窗前安放一两口酱缸，则是相同的。家里的主妇或走亲戚或办事，走时第一件嘱咐的，便是叫女儿照顾好酱缸。她们在家前房后劳作，赶上一阵云彩一阵雨的，必要喊一句唉呀妈呀我酱缸还没盖呢，赶紧跑回家去。酱缸一般用几块砖垫起，三根钉进地里的木橛夹住固定。罩一顶秫秸篾子编的尖尖的“酱帽子”，以防雨淋和过分的日晒。谁家酱缸被牛马毛了撞翻，那可是一大新闻。如因吵嘴打架，酱缸被砸破，不仅仇火越结越大，全屯子也要记个十年八年的，说这事干得太“损”了。这说明，在这里大酱是何等的不可或缺。后来有些人进城吃商品粮，定量分配，定量一减再减，每年也还给几斤酱豆，也说明酱在我们这儿的重要。

黑龙江是气温低的地方。四五月开化，九十月雪花飞回来，接着又上冻。可种、



可吃青菜的时间太短。秋日贮起来的白菜萝卜土豆，冬天没过去就没了。尤其“春脖子”长的苦春头子，大酱就成了主要下饭菜了。然而一年四季，却都有蘸酱的菜。青贮菜断了的残冬时候，可以吃冻白菜冻萝卜。入冻前捡那些青贮剩下的，随意放在背阴背风的角落，第一场雪一落，就严严实实盖住了。用时从雪里扒出，仍然红是红绿是绿。洗净切好，放进滚开的锅里一炸（焯），就好蘸酱下饭了。皮点儿艮点儿，却有一种特殊的清香，这清香一尝出来，便会想起刚一上冻时的天气。“三月三苣荬菜钻天”，几场春风，几个响晴响晴的太阳天，山东叫苦菜、这儿叫苣荬菜的一种野菜，出来帮助苦人儿了。这野菜在黑油油的土地上刚一冒锥儿，就可以去挖。小臂上斜斜地挎一只细柳编的元宝筐，放一把旧镰刀头夹以木把自制的刀，小姑娘们小小子们，仨一群俩一伙，各自找好“窝子”，孩子们眼尖手灵脚快，不一会儿就一筐。时间一长，筐里的菜有些发蔫，清水洗净再浸泡一会儿，就茎白叶绿水灵灵支支楞楞的，苦味也淡了些。野菜接下来是婆婆了、小根蒜、柳蒿芽，连灰菜、马钱子也能吃。不久，羊角葱下来了，嫩绿的小菠菜下来了，还有顶花带刺的黄瓜，





豆  
儿  
酱

乡亲们饭桌上菜就不愁了。不过，大部分是蘸酱吃，因此酱碗在桌上的位置，就如轂在轮日在天，是个中心。

酱的优劣区分，也像其他菜肴一样，在色味香上。那些早已登上大雅之堂的名菜，烧起来也许要许多技巧，但大多是现做现卖的。我们那里的豆儿酱，做起来却要一年时间。秋天新黄豆刚下来，筛净簸好洗得纤尘不染，用净水发上。待豆子胀得恰到好处，下到大锅里烩。水多少要正好，多了酱泥稀易营养流失，少了则酱豆不烂不易成泥。烩得将好未好时，那豆香气就像长了翅膀似的，从锅盖缝里钻出来。这时候孩子们该稳不住神了，眼睛溜着锅，从锅台旁走来走去。锅一揭开，轰然一声满屋都充满香味。母亲用长柄铁勺勺背，趁热将满锅黄嫩嫩的豆子“碴”成豆泥。她好像刚刚看见孩子们围着锅看，便撩起围裙擦把额上鼻尖上的汗，变魔术一般找出不知何时珍藏的红糖，从锅里盛出一点豆泥拌一拌，说尝尝吧。红糖豆泥的美味，让苦孩子们大半辈子忘不掉。然后是看母亲灵巧的双手，把豆泥做成酱块子，六七寸长三寸厚的长方体。酱块子过小不易发酵，过大让人笑话说懒老婆。一块块整齐摆在面板上，放在阴凉通风处，绷了皮、





表面一层硬了，就用草纸裹好，用块板吊在屋里不碍事的某处，让它慢慢地从内往外发酵。到了来年天暖，把酱块取下，洗刷干净掰开晾晒，再把大粒盐以凉开水洗净，就好下酱了。除了利用日光加温，每天还要“打酱缸”，工具是桦木制的酱耙，手握的一端还系一小条红布，是图吉利的，就像盖房子上梁要系红布一样。用酱耙子每天把酱缸翻动一遍，要均匀要彻底，还要随时将沫子、黑点之类有碍观瞻的东西，细心地撇出。过个两三个月，豆酱比较稠了，色泽变得橙黄，有香味飘散弥漫，就是大功告成了。

讲究人家有两口酱缸，做成后封起口来，第二年用，表面一层，比母油还要好吃。酱缸还可以腌各种小菜。母亲用纱布缝几个小口袋，装小辣椒小黄瓜在里面，还有焯熟了的小土豆，凑巧有肉也装条煮熟的肥猪肉。其绵长美味，远非寻常小菜可比。

现在人们生活有所改善，酱菜一般都买着吃了，成了小菜一碟，是煎炒烹炸的一个补充了。但人们有时上饭店还点一道蘸酱菜，也许是一种回味吧。





蒸的好吃一些。

黑龙江是全国惟一产大马哈鱼的地方。这种鱼很名贵，而且近年来，产量日益减少。

我去过出产大马哈鱼的地方，在黑龙江东部的乌苏里江——抓吉镇。每年的10月份，大马哈鱼从遥远的太平洋北部的白令海峡日夜兼程地游回来（但它们决不会想到大饼子、咸鱼、疙瘩汤这副套餐的），行程一万多公里。它们很可怜。传说它们是一批罪鱼，犯了罪，在麻特哈鱼的押解下，集体到这里处死的。

《清代通史》记载：“东北海口有大鱼，长二丈，大数围，头有孔，行如江豚之涉波，孔中喷水高一二丈，訇然有声，闻数里，黑斤（即赫哲人）、济勒尔特人通称麻特哈。传谓该鱼奉海神之命，送鱼入江，昆以裕我民食。”“八月，送答林哈鱼（大马哈鱼）入江”。

又说：“答林哈鱼（即大马哈鱼）产于江中，长成于海，复回江河而死，其寿命只一年。每当暮春江河冰解，小鱼即乘流入海，得咸淡混水，长大甚速。立秋后，辄又不食，逆流而上，母鱼啮雄鱼之尾，俗称‘咬殉’，昼夜追接，惟值江中滩石，则泳游不去，俗称‘殉场’。渔者于此恒多

套  
餐  
中  
的  
大  
马  
哈  
鱼





围网，或撒网，一举可得数百斤不等。载回小舟，举家各持小刀，临流割之，鱼分四片，穿以柳条枝，加藏之，作御冬之旨蓄”。

由于当代连年的采用这种封锁线式的捕捞方法，大马哈鱼的数量越来越少了。这也是每条船只允许打一网的根本原因。

听说，邻国俄国那边捕鱼，也有严格的限制，打到一定数量就不允许打了。主要也是考虑让大马哈鱼产籽，以保持大马哈鱼的数量不减。总之，两国使用一条江，一放一收，不协调不行。大马哈鱼也有思维的，或者是遗传因子的作用，它们从海中游回来的时候，尽量往政策松的那边靠，免得撞进死亡地域，影响下一代的生育。

这个问题，双方正在研讨当中，相信会有一个很好的解决。

所谓“籽”，就是大马哈鱼籽。这东西的营养价值很高，有黄豆粒大小，金黄色的，晶莹剔透，玛瑙一样好看。我在西餐馆吃过。在西餐馆里要鱼籽酱（听说俄国还有一个专门经营大马哈鱼籽的“鱼籽酱黑手党”，这个黑手党是全副武装的，是频繁使用暴力的一个有组织的跨国犯罪集团），服务员送上一碟，量很少，几十粒而已，是腌过的，然色泽不变。吃的时候，

套  
餐  
中  
的  
大  
马  
哈  
鱼



套  
餐  
中  
的  
大  
马  
哈  
鱼



先用餐刀把奶油抹在面包片上，再用餐刀抹上一层甜草莓酱，之后，小心翼翼地用餐刀铲几粒大马哈鱼籽，抹在面包片上，这样用手端着吃，或者，再用一片面包合起来一夹，像美国热狗那样吃，都行，都不显得外行。但鱼籽酱到了嘴里，怎么说呢，感觉不出什么特别的好来，反而有一股腥味。为了消除这种令人不快的腥味，一般的，都弄几条洋葱丝放在嘴里一块嚼，这样情况就会好一些。我开始想，这也是西餐为什么总有生洋葱丝的缘故吧。后来，偶然看到荷兰学者的调查，每日进食 1 盎司的鱼类使致心脏病的风险降低 50%。英国医生威尔士医学研究会米切尔教授调查了 2, 033 名曾至少有一次心脏病发作的男性，将他们分四组，规定每一组每周至少两次，每次进食 5 盎司的鱼类，像大马哈鱼、鲑鱼或沙丁鱼……二年后，第一组高鱼类脂肪酸病人组的死亡率比其他组下降 29%。这是其一。其二，美国哈佛大学医学院心血管疾病专家维克特教授的研究表明，每天吃半个生洋葱或洋葱汁，可使大多数已有胆固醇代谢紊乱或心脏病的病人的 HDL 水平升高 30%。这位教授指出，洋葱一旦加热后，其 HDL 的作用便大大降低了，所以要吃就吃生洋葱。如果你吃不下



半个，随你吃多少，因为只要吃就会有作用。至此，我才弄明白大马哈鱼就洋葱丝吃的真正奥秘所在。

早在五十至七十年代，中国曾一度大量地向日本出口漂亮的大马哈鱼籽酱。出口的时候，咱们都是用大罐头瓶子装的，马马虎虎的样子。所谓又大又傻，东北劲头。货到了日本，情况变了，人家把大瓶子打开，仔仔细细地分装在若干个精美的小瓶子里，一小瓶仅装百十粒而已，再卖，一小瓶的价格比中国的一大瓶子鱼籽酱贵出十几倍。中国真是个憨厚的民族，尤其是中国的东北人更憨厚。日本侵略者为什么要长期霸占中国的东北三省？一是这三个省的人憨厚，二是这里有丰富的粮食、矿产资源，三是有大马哈鱼。

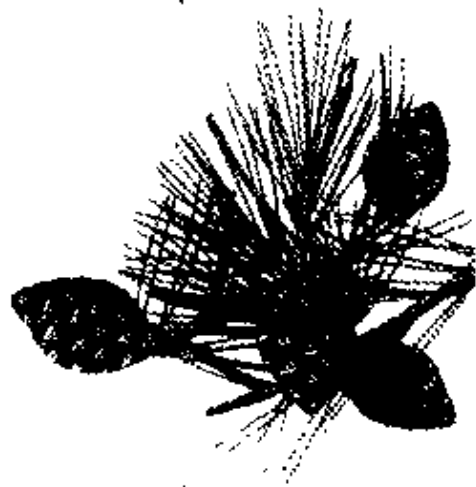
其实，乌苏里江还出产另外一种比之大马哈鱼籽更珍贵的鱼籽，就是鲟鲤鱼籽。

这种鱼籽（其实，鲟鱼和鱼是一种鱼，古书上也解释个稀里糊涂——知识到了憨厚的东北、到了黑龙江，不糊涂才怪呢）是黑色的，比高粱米粒儿小一点。吃在嘴里，很咸，除了腥，还有一股浓烈的胶皮轮胎味儿。鲟鲤鱼的鱼肉还是很好吃的。清炖最好。做法：将鲟鲤鱼肉切成7厘米宽，9.5厘米长的块，放入盘中，加精盐腌渍20分

套  
餐  
中  
的  
大  
马  
哈  
鱼



套  
餐  
中  
的  
大  
马  
哈  
鱼



钟。姜、葱均切丝，蒜拍松，红辣椒洗净，切成细丝。下油烧至五成熟，下葱、姜丝煸香。加鲜汤，下鱼块，放盐、糖、红辣椒、蒜瓣、味精，烧开后移小火炖25分钟即成。

一个在三江平原上工作的女作家曾送给我一瓶鲟鲤鱼籽酱。为了尊重人家的好意，我还特意买来了与之配套的燕麦面包、草莓酱、奶油、洋葱并精心做了一大锅苏式的“基辅红菜汤”。结果，效果不好。整个餐桌上，只有我一个人在坚持着吃——我想，每一个人都应当讲究一种做人的质量。

大马哈鱼的吃法听说也有很多种，比如“白松大马哈鱼”等等。但实践证明，只有腌制过的最好吃。新鲜的，吃起来较麻烦。

七十年代伊始，我曾开车去过一次佳木斯的兵团总部，拉了一卡车面粉、豆油、猪油，还有不少大马哈鱼。当时，这些东西都是禁运的，要想开过途中的各个卡子，必须要有相关的手续。没有的，扣留，没收。记得那次我们一共去了两卡车。拉上货后，基本上都是采取半夜闯卡子的方法，快到卡子了，速度先慢下来，慢慢慢……到卡子跟前，忽一家伙加速，



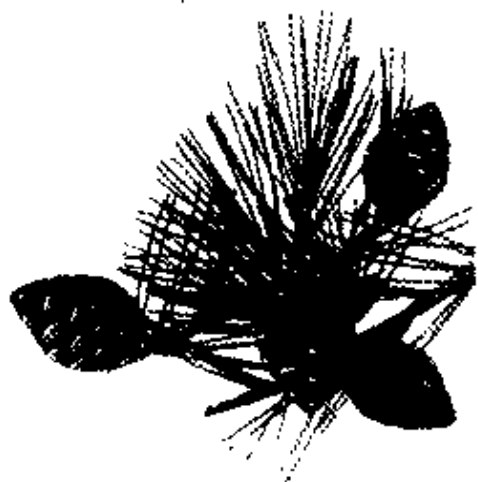
## 饺子往事

江南尘

“好吃不过饺子”，这几乎是中国人人都知道的俗话，也真切地反映了中国人喜欢吃饺子的历史与现实。

说起饺子，源远流长。二千陆百年前，我国已有带馅的面食。《礼记》载：“稻米二，肉一，合以为饵。”汉代出现了和今天相同的饺子。三国时期魏人张揖《广雅》载有月牙形的面食，称为馄饨。南北朝已经天下通食。唐朝时，饺子形状统一，延续到现在。唐朝称饺子为“牢丸”，宋朝则称之为“角儿”。这些记载是否科学准确姑且不论，饺子在中国历史悠久，当是没有任何疑问的。

也因此，饺子也和名人有了牵连。传说李世民喜欢吃丸子，因嫌肉多油腻，让厨师多加青菜，菜太多，难以成形，就以





面为皮，这就是今天的饺子。这个传说把饺子发明权送给了一位有作为的皇帝。大诗人苏东坡仍然把饺子称作“牢丸”。他游览博罗香积寺，吃顿饺子，诗兴大发，写一首诗，为了对仗，竟把“牢丸”强作“牢九”。

我曾想，如果要选一种中国人最喜欢的食品，饺子肯定会当选，饺子不愧为中国吃的一绝。

不过，这些话未必被当代孩子们所认同。今天，老伴从商店买回现成饺子，给孩子们吃，孙女却不喜欢，吃得很少。她常常和我说起“肯德基”、“麦当劳”，当然，还有“汉斯”、“汉堡”、“比萨饼”之类。我忽然想到，温饱是社会生活质量变化的标志，吃的选择领域扩大，东西吃文化交流，是必然的。如今饺子也有人不大喜欢，“好吃不过饺子”，怕是过时的老话，不再有原初意义和经典价值。饺子的往事，竟由此引出。

遥远的记忆，来自偏僻的农村，那是儿童少年时代的旧事。那时吃饺子的印象，淡淡的，浅浅的，飘飘忽忽，影影绰绰。打开童年记忆之门，尽是日本鬼子军刀下的血影，普遍饥谨，啼饥号寒。能在过年时吃上一顿饺子，已经难得，那是盼望一年才享有的家族盛宴。也是那个没有阳光



饺

子

往

事

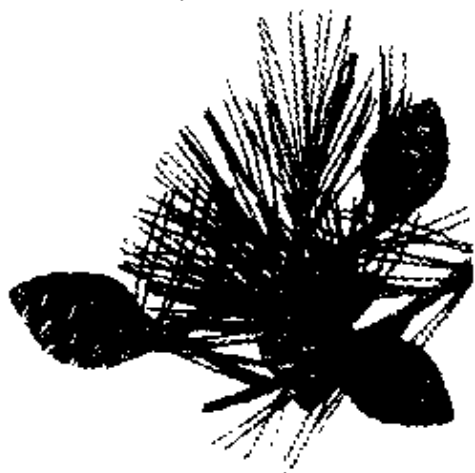
的时代，一位远房叔叔从国外归来。他很小就跟随一位外国神父留学意大利，回国时已是壮年。他来看望父母亲。多年不见，有此难得相聚，吃什么成了难题。我记得母亲为他包的饺子。用玉米淀粉面做皮，馅则是韭菜加鸡蛋。叔叔在国外很久没吃过这样的饺子，虽然未必好吃，他却连连说好。

平时也吃饺子，那是变异的饺子，无法和过年吃的饺子媲美。那是高粱米面做皮，萝卜白菜或者酸菜做馅，再加点咸盐，实际是菜包子。母亲做这类所谓饺子，个头特大，估计当在四两到半斤，我吃一个，就已经饱了。

后来，离开山村，走进城市。我已经与中华人民共和国同呼吸共命运。饺子旧事，往往和时代风雨相系，和世事人情相关，留下不同时期的影子。

1963年夏，妻子重病住院，父亲从农村来哈尔滨市探望。妻子病情好转，父亲返乡前夕，我陪父亲在三联饭店吃一次三鲜馅水饺。那时能吃一次这样的水饺也不容易。我们一家五口人，收入不丰，并不宽裕，为父亲送行，才舍得吃这顿水饺。我看到父亲一边品尝，一边不停地说不，感到分外宽慰。

我在中央大街三号三楼一住就是二十几年。邻居都是团市委干部家属，邻里相



## 清炖泥鳅

孟久成

泥鳅长得丑，属鱼类中的“獐头鼠目”；泥鳅又脏，在淤泥里乱钻，浑身是泥，有时就像泥棍一样上市了，瞧着犯硌硬。

可我对泥鳅却有感情，这感情来源于北大荒。

下乡刚到生产队，就听老职工们异口同声地称泥鳅是他们的救命恩人。

那是在1960年冬天，全国遇上了大饥馑，上点年纪的人至今记忆犹新。我当时在北京上初中，吃不饱，饿得没着没落，那滋味实在难受，总觉得天下没有比我对饥饿体会再深的人了。可我来到北大荒才知道这里的人是怎么度过灾年的，粮食定量十五斤，皮粮，换算成精粮不知剩多少。





可城里人怎么也得有三十来斤吧！我真不知道他们怎么掂对那一天半斤的伙食。

于是发生了平时非常老实的农工半夜上麦台（晒粮场）偷豆种的举动。指导员拿个大喇叭喊：饿死老娘，不吃种粮。同志们，手下留情，少拿点儿，开春地还得种呐！

这点种粮不足以让人们度过严寒的冬季。但北大荒人有的是招儿，正如古人所说“无力买田聊种水”，土里刨不着食，就向水面要，大活人总不能等着饿死。

于是连队里传来了喜讯：老孙从六号地水泡子里打了整整五麻袋泥鳅，仅仅一个白天！于是举队欢腾，人们扛着冰镩子、水舀子、维得罗（上宽下窄的水桶），还有麻袋，浩浩荡荡地向水泡子进军。

人们在并不算宽阔的冰面上砸出一个个比脸盆大不点的窟窿，余下的事就是用水舀子从洞里舀鱼，一舀子下去，大半舀子是鱼，水占其次。人们无论如何也不会相信这么狭窄的冰面，鱼怎么这样厚。当天就有人放了“卫星”，最多者整了十八麻袋。六号地水泡子整绝了再上七号地，北大荒水泡子多的是。听说，只要凿开个冰窟窿，鱼就往上冒。我早就听说过棒打獐子瓢舀鱼的唠嗑儿，那鱼是鲤鱼、鲫鱼，



清  
炖  
泥  
鳅

最不济也得是草鱼，但绝不是泥鳅。

我听了深受感动，泥鳅也知道人们在挨饿，于是表现出无私忘我的献身精神，这年生产队没有饿死一个人。

我下乡后不到一个月，几乎所有的老职工都跟我谈过泥鳅，可见他们对泥鳅的感念。我问滋味如何，却没有一个人说得清，当时只知道饿，味道好坏吃不出来。又问，现在怎么不吃了？答曰，现在谁还吃那玩艺？喂鸡了！真是好了伤疤忘了疼。接着又说，泥鳅也没那么厚了。

我知道这是过度捕捞的结果。

我吃泥鳅是在大家都不吃泥鳅的时候。

我所在的连队生活并不太困难，比起当时全国人民的生活水平，甚至与城市相比，也不算低，起码是百分之百的白面，这一点别人可能不相信，哈尔滨一个月只有六斤白面，我们可是大白馒头管够造，当时全国哪找这样的地方！只是北大荒做饭就像耕地一样粗放，不是粗粮细作，恰恰是相反。尤其不会种菜，当然也与天气冷有点关系，一年之中有半年吃豆腐、黄豆芽、煮黄豆、油炸黄豆，反正北大荒有的是黄豆。只有8月中旬到9月末能吃点辣椒、茄子、西红柿这样的精菜。冬天自然是白菜、萝卜、土豆，可食堂疏于保管，





经常冻透了心。诸位可能没吃过冻萝卜，开水一焯，烟笼雾罩，那股子说不清的怪味真的很冲。

我那次吃泥鳅是在山上打石头。那日，正赶上连里休息，老职工们都回到连队了，我们这些单身汉，行李卷就是家，便在山上住下了。接着就是几天大风雪，连里肉和菜送不上来，万幸的是粮食并不缺。

没菜没肉的日子实在难过。有个上海青年，平时最好上山打猎、下河摸虾，早就馋得坐立不安。大家问他有什么办法，他也不说，与一个当地青年下山了。下午，他们背回来半麻袋东西，往地上一扔，打开一看，是一根根冻得像冰棍似的泥鳅。

小上海说，这是大半天的劳动。

这玩艺有啥吃头？

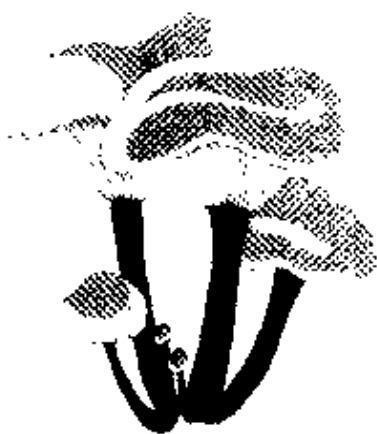
小上海说，我给你们做做看。于是他把这些泥鳅全部放在大盆里缓，然后冲洗了几遍就下锅了。

有人问：不开膛了？

他说：你们什么也不用管，到时只管吃就行了。

我们煮泥鳅用的那口大锅足有100印，到现在我也不知道这100印是个什么概念，好像在连里是和石灰才用这么大的锅。

小上海把那些泥鳅放在水里清煮，开



吃东西越来越讲究，吃着吃着，又吃回来了，先是甲鱼，也就是老百姓说的王八，过去钓鱼钓上来都觉得晦气，摘下钩就扔了，如今身价百倍；狗肉上不了席的风气也破了。最近泥鳅挺走俏，有一回在一个星级饭店里吃过一顿，听说很贵，盛泥鳅的器皿很是讲究，好像是红烧的，但是吃在嘴里，不过如此，与一般鱼并无二致，我怀疑这种泥鳅是人工养殖的，要不就是季节不对，或者是口味高了？

清  
炖  
泥  
鳅





## 冰雪鮮魚湯

今 易

到什么地方，方可吃什么东西，是丝毫也勉强不得的，其中的玄妙，是谓“一沙一世界，一花一天堂”了。正如梁实秋老先生小时候在北平光着脊梁大汗淋漓地喝“豆汁儿”，喜得就是那个酸中带馊腐的怪味儿，到了台湾，虽然也慕名喝了一次“豆汁儿”，倒是有一股酸馊之味，可是稠糊糊的像麦片粥，很难下咽的。现在，北国的城乡，餐馆林立，几乎不论大小，都有清炖活鱼这一道菜肴，根据就餐者的嗜好，也可以分为活鱼炖蘑菇、活鱼炖豆腐等诸多类别；在炖蘑菇中，又有榛蘑、圆蘑、小蘑菇丁等的分别。所以，若非是饥不择食，仔细品尝了，味道是很不一样的，可谓各有妙处。活鱼上市，在北国山城是





这几年经济搞活的新景象，居民们在以前，是很少这种口福的，可以炖活鱼食之，近乎是捕鱼人和垂钓者的专利。然而江水浑浊，池塘多带有污染之嫌；活鱼就活水炖之，其味道里全无一点杂质的清香，还当数山里人的河水炖河鱼，那味道好得原始，如闷热日子里一阵凉风沁心入肺，令人可生“天子呼来不上船”之感。而冰天雪地里的河水炖河鱼，更为突出了一个“纯”字，颇有情趣的，一旦品尝到，会终生难忘的。

北国里无垠的大森林，蕴藏着对山外人的大诱惑。最可爱的还是生活在山里的人，他们勤劳、热情、豪放，继承和创造了生活习俗中的原汁原味，滴水成冰的冬季，白雪皑皑，正是采伐的黄金时节，男人们携了锯、斧上山时，女人总要做些好吃耐饿的饭菜，让带上山去做午餐。有时男人就说：“山根底有河，甬带菜了，包点盐、辣椒就得。”

男人们作业的群体里，会专门抽调出几个人来搞“生活”，他们所说的河，不过是只可称得上是小河的一条支汊，在夏日里，应当称为沟或溪更为合适。找一处沟的缓弯地儿，这里的水会深一些的，扒开冰上的积雪，没有捕鱼人的冰镩，只持着





完全脱离，香而不腥，绵中有味；喝那汤，稠如奶浆，香气扑鼻，直袭脾胃，不觉垂涎，饮之霎然心旷神怡，径直进入了“此汤只应天上有，人间能得几回尝”的惬意境地。带到工地的馒头，要在木柴火上烤着吃的，烤成焦黄色时，馒头热气四溢，香味也随着荡漾。人们就把这焦黄的一层剥了，就着鲜鱼汤去吃，把剩下的馒头再继续炙烤，成焦黄状后复剥而食之。食物的那种源发质地的醇厚香气，就着鲜嫩的鱼汤，又“火烤胸前暖，风吹背后寒”的，领班人再拿出瓶60度的高粱或玉米小烧（酒），每人轮流掬上两口，好酒不上头，喝得又不多，心热身轻却神智清醒，再干起活来，就拥有了无边的热情，如郭小川的《祝酒歌》“朱仙镇交战哟，锤对锤”了，抖擞起男子汉战天斗地的威风来。

夏秋季节，山里人的活水炖活鱼，更信手拈来的方便了。挽起裤腿儿下到清冷冷的溪水里，石头缝儿里潜伏的鲇鱼，柳条根下藏身的鲫鱼，都看得一清二楚；偶尔还会有一条细鳞鱼撞上门来，尤为肉细味香。清炖时，还可以顺手摘些五味子放上，不但香气浓郁，还有药用滋补价值了。活鱼炖蘑菇，更别有一番风味儿，榛蘑、圆蘑、榆黄蘑是北国山林的特产，因树木





类别而生。蘑菇的味随汤生，榛蘑、圆蘑滑润柔软，榆黄蘑与猴头蘑则清香十分。最为好吃的，是如拇指大小的蘑菇丁，鲜嫩得让人舍不得下咽。

山里人的品格，就像他们饮食的资源一样纯朴质秀，其团结，如同抬“蘑菇头”的组合，那领者唱道：哈腰挂吆咳，蹲腿（个）哈腰/快点的挂上吧，挺起（个）腰来/前边的拉着，后边的催着……一根大木，八个人抬，一人领唱，众人唱和，调子高昂，显示了山里人的夺人气势：小吊个木头，不算个什么/嘿吆哈地……正是这种气势，才习而惯之地拥有了美味不可胡乱为之的烹调之法，粗中见精，精生百味儿，乃为独树一帜的美食家。餐馆里清炖活鱼，自然是学了山里人的法子，但知其一不知其二，要品尝物华天宝的真味道儿，非到大山里做一回客，是不会兴有所归的。



## 河泽的鱼及野菜

庞壮国

北方内陆的鱼，大概可以分成江河系列、大湖系列、泡沼系列。

黑龙江、松花江、嫩江、乌苏里江、额尔古纳河、辽河在史书里潜藏龙鱼，而今只有黑乌两江尚有美鱼，当地人说大的好的集中在俄罗斯那边那半条江。

大小兴凯湖、呼伦湖、贝尔湖、镜泊湖、五大连池、杜尔伯特连环湖基本没被污染，有好鱼，例如名贵的大白鱼，但一般老百姓见不着，那是国宴用鱼。

泡子沼泽离北方老百姓最近。泡子沼泽的鱼离老百姓的胃口最近。于是我数十年吃下来，发现了泡子小河淡水鱼在美味界的座次。论好吃鲜美，在我看来排序如下：第一老头鱼，第二白漂子柳根小麦穗



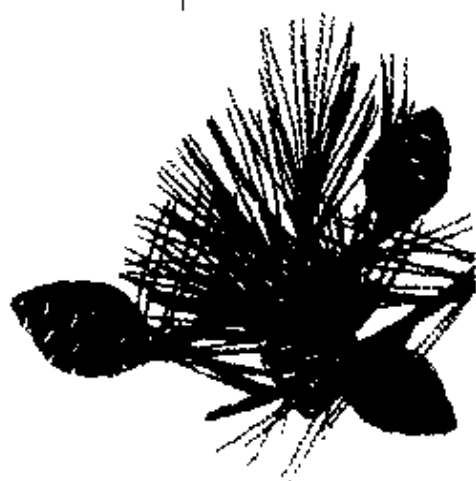
河  
泽  
的  
鱼  
及  
野  
菜

黄姑子之类的小鱼，第三鲫鱼，第四嘎牙子，第五泥鳅，第六鲇鱼，第七白鲢胖头，第八草根，第九鲤鱼。

老头鱼一根刺，浑身蒜瓣肉，白，鲜，嫩，香。还好收拾，把头一掰，肠肚就跟着下来了，高手能连皮也一块扯下，只剩白白的肉礅子。红烧清炖酱闷，咋整都好吃。市场上没拿老头鱼当珍品，它的价格委屈在小杂鱼行列里。其实用不了几年，老头鱼的身价要高过鲤鱼鲫鱼。它长得慢，而且纯粹野生，吃活食肉食。老头鱼第一好吃这条真理，愈来愈被广大劳动人民所发现和接受，吃老头鱼的人愈来愈多，老头鱼愈来愈少，它不昂贵起来才怪呢。

至于上面提到的位居第二那些小鱼，白漂子柳根小麦穗黄姑子，它们大都寸巴长短，若吃，收拾内脏刮鳞洗涮很费劲，黑龙江人干脆就来个不费劲，把那些小鱼放在水里猛洗几次，内脏和鳞随它去。锅于烧热，葱花油爆，一盆小鱼就下锅了。大酱干进锅里一勺，口重的再加半勺，加汤，炖吧。猛火开锅之后，文火咕嘟着，待锅里见不到汤的时候，装盆上桌，用来招待国家元首都行，那个好吃，绝了。

而白鲢黑鲢，则不能炖，炖出的鲢子味道面啦吧唧，尽挑刺了，破坏了它们应有的美味。事先用盐抹遍鱼身，卤它半天，







鱼皮刚风干的样子，锅里加油，一定要慢火，吱吱啦啦耐着性子煎之，煎到鱼皮发黄。吃吧，准保说庞壮国够哥们意思，这么一个好招随便就告诉别人了。

鱼身上最美的是鱼肠。五斤以上的鱼，那肠子也没到二两，而且才长一根。收拾鱼的时候把肠子洗净，积攒在冰箱里。攒到够整一盘的时候，整吧，愿意炖愿意干煸都行。有一回一个渔场场长给我的礼物，就是他积攒的一小塑料袋鱼肠。他算遇上知音了，我也遇上知音了，人生难得几回鱼肠。

还有一种小鱼，筷子般长短，筷子般粗细，身上有星纹，嘴尖尖的像鲨鱼形状。至今不知它的学名、土名。嫩江大坝闸口向杜蒙连环湖放水的时候，这种小鱼成群集聚在闸门下，用抄捞子去抅，一抅一小盆。回家，红烧也好干煸也好，一根细刺早酥了，好吃得让人发懵。我就遇到过一次，当时还拿豆包不当干粮，人家给一塑料袋不要，只带一小罐头瓶，过后后悔了十多年。

### 回忆野菜

我能记住许多野菜的名字，是因为它



何  
泽  
的  
鱼  
及  
野  
菜

们曾经哺育少小的我干干巴巴地成长,从春到秋给我苦森森的抚慰和绿蒿蒿的滋养。灰菜、苋菜、婆婆丁、黄花菜、曲麻菜、芦苇芽、柳蒿芽、猪毛菜、鸭葱、山蒜(小根蒜)、刺麻浆、马蹄菜、车轱辘菜。它们原本远离人的胃口,或者亲近牲畜或者自生自灭。突然人们在饥肠辘辘中发现,它们能否定民不聊生这句成语。野菜,跟恩情似的,走到寻常百姓家的锅碗瓢盆里,满屋山野清香。大吞大咽,那都是雨露阳光啊。灰菜,有圆叶的,有尖叶的,叶上都有一层茸茸的灰。多少有点毒素吧,连续吃灰菜人就爱胖肿。挖来灰菜,把它洗净,开水一焯,凉水一拔,攥成团,蘸酱。别当菜吃,得当饭吃。而饭呢,一点稀粥或一块干粮,它们倒像菜了。

苋菜,也如灰菜吃法。还可细加工,比如把菜团剁成馅,用油盐搅和了,外面拍上薄薄的苞米面,上屉蒸。那是讲究人家的吃法。或者用它楂菜粥。总之,苋菜没有邪味,口感还筋道,是野菜中的上品。

开水焯了攥菜团的吃法,还适用于柳蒿芽、猪毛菜、车轱辘菜。柳蒿芽强烈的清香能吓人一跳。猪毛菜简直是菜质的肉。车轱辘菜似乎有些微苦,但是妈妈说,它败火,吃吧。





婆婆丁、曲麻菜、芦苇芽、鸦葱、小根蒜、刺麻浆、马蹄菜就比较让人省心，洗净生吃就行。婆婆丁的清香，曲麻菜的微苦，小根蒜的辛辣，鸦葱的轻辣，刺麻浆的大酸，马蹄菜的小酸，真是百菜百味，山野奇妙不尝不知道。

黄花菜自然是野菜中的极品，大人说过去宫廷里还吃黄花菜呢。三十年后人们吃黄花菜大概比皇上还讲究了，专采花骨朵。但那时人很贪，别说花蕾花瓣，甚至连花秧花根都想吃。黄花菜竟然在那年月没绝种，多么硬实。

吃，从草里发展到树上。杨树叶，一开春杨树叶刚刚伸展成金鱼大小的时候就采，不苦，还清香。等叶子长成那就没法吃了。榆树叶憨厚，一年四季愿啥时吃啥时吃，老是香甜滑溜。包榆叶团子、煮榆叶粥、烙榆叶饼，榆树是中国老百姓的面包树。据说有的地方榆树都没有皮了。

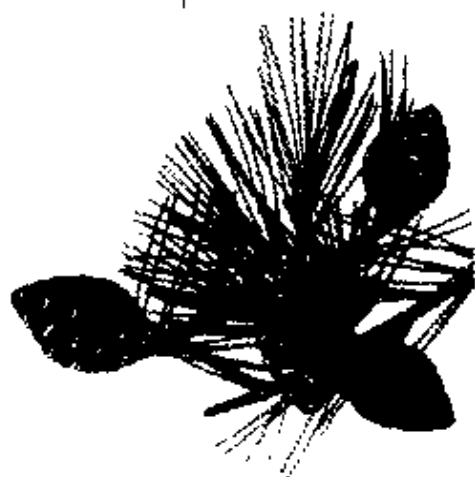
我对四十年前吃点野菜的事并非耿耿于怀，只是永远感到我欠大自然的情感债太多了。现在，婆婆丁、曲麻菜已经变成大棚里经济菜种了，但是苋菜、柳蒿芽、猪毛菜它们还没有，杨树叶榆树叶也没有，就为它们感到不公。它们的味道和口感独特而美丽，应该把它们请到大棚里来，请

何  
泽  
的  
金  
及  
野  
菜





河  
泽  
的  
鱼  
及  
野  
菜



到家庭餐桌上来，请到宴会上来。又一想，对它们来说，不被人吃只被牲畜吃也没什么不高贵，老是自生自灭也无所谓寂寞孤独。活着，世代连绵地活着，比啥都强。

还有几种山野吃法。其一，青苞米蒸饼。把青苞米的嫩叶铺好，用礅菜板把青苞米礅碎，调少许盐，将糨糊状的苞米浆放到叶子上，上屉蒸熟。吃着清香甜美，妙不可言。出自黑龙江肇州县乡间。

其二，糖醋尖椒。把青青的歪头小辣椒（歪头最辣）整它一斤，一大勺子豆油在锅里开了，等油凉一凉，放尖椒慢火煎之。煎得小辣椒浑身起泡，再放进与豆油等量的白糖。待白糖融化，再放入等量的醋。立即出锅。晾凉了再吃，不然容易出现烫伤事故。其汤不是原先的油糖醋了，它们化合为先香再甜后辣的奇特浆汁，一小勺一小勺地喝，妙极的下酒菜。辣椒也好吃。出自原《嫩江日报》编辑侯喜林之手，每次春游他都带这道菜，引得编辑们排队来尝。

其三，炒鱼毛。大锅江水煮江鱼，吃剩下的部分再加火将汤烤干，加鱼油翻炒，边炒边挑去鱼刺，最后锅里鱼肉呈颗粒状。四季可食，进嘴即融，比现代工业加工的鱼松好吃多倍。出自黑龙江街津口赫哲族

## 鯉魚炖土豆

中 流

朋友们聚会，特别是在久别重逢的时候，心情无比兴奋，此时胃口大开，谁不想喝几杯酒助助兴呢？助兴又必须有可口的菜下酒，对吃惯了熘、炒、煎、炸、焖、熏、酱牛、羊、猪等各种肉类的人，谁不想换换口味呢？

于是，到渔村去吃鱼，便成为引人注目的中心。只要你一走进渔村，好家伙，水池里翻动着水花，扑梭扑梭游动活生生的鳌花、扁花、鲫鱼、蜆罗、铜罗、草根、鲤子、狗鱼和鲇鱼……冰柜里和台上还陈列着刚杀过不久的鲟鱼和大鲤鱼。

有一次，我有位朋友王佑民请客，他在渔村点了第一道菜就是鯉魚炖土豆。有人嘲笑他吃鱼是个“老外”，这么名贵的大





鲤鱼，怎么能用家里常吃的几角钱一斤的土豆炖呢？这不是把鲤鱼吃瞎了吗？

我却不以为然，我觉得点这道菜的人，不仅是个美食家，而且还是一个地地道道的饮食文化行家。说这话一点也不虚夸，因为，我记得父亲在世的时候，他老人家交过许多锡伯族的朋友，他们常聚在一起喝酒，宁可什么菜都不要，而鲤鱼炖土豆却不能没有。别看这道菜的做法简单，只是用刀把鲤鱼切成块，再削几个土豆也切成块，放入葱花、姜末、花椒、盐等作料，加上江水用文火慢慢炖，可炖出的鱼油、鱼胶、鱼块与面糊糊的土豆混合在一起，不仅汤鲜，连土豆也浸进了鲤鱼的香味，使人越吃越爱吃，越爱吃越吃不够，最后连一滴汤也剩不下，再往盛菜的大盆里一望，空荡荡的油光瓦亮，像刚刷过一样干净。

鲤鱼炖土豆，这本是锡伯族祖传的一道普普通通的家常菜。由于鲤鱼肉质厚实，细嫩鲜美，骨头软碎，并含有丰富的钙、磷、铁、脂肪和蛋白质，老幼都喜欢吃。可是，谁也想不到，到了清朝，它传到北京却成为封建王朝宫廷中的贡品。它是如何成为贡品的？这还得从锡伯族的历史说起。他们居住松花江沿岸始于元代。明末

鲤  
鱼  
炖  
土  
豆



都有出鲤鱼差的义务。

捕捞鲤鱼只能使特制的巨网，网是用十二股至十八股线编，叠在一起像一座小山。拖这样的大网，需要有特制的大船。有时，要把两只船并排在一起，（中间隔一道距离）用木桩和绳索把两只船固定为一体，每天都要早出晚归，每一次都要兴师动众去追寻大鲤鱼的行踪……。

鲤鱼个性比较温顺，只要不刺激它，它就不会发怒乱跳乱撞，不然网就被撞出大窟窿，它就跑了……有时，还要下鲤鱼钩，入网时不能轻易乱拉，任凭鱼拉着船跑，等它累得精疲力尽，浮上水面一露头，就在水性最好的渔民潜水给它戴上笼套，这样它就无法冲破鱼网逃遁了。为不使捕捞的鲤鱼死掉，又建了鲤鱼圈，鱼圈在江边都有江水的出入口，上有人轮流看守，下有活水圈养，一直等到雪花飘飞的季节，将选好的鲤鱼捞出来冷冻后，抬到平板马车上，再选好差人进京去送鲤鱼。

运鲤鱼的车上插有黄旗，这标志是给皇帝进贡的礼品，沿途不仅受到各地衙门的迎送与保护，途中车马还要给鲤鱼车让路，任何人不许碰损鲤鱼，否则便被问罪。鲤鱼必须在除夕之前送到京城，不能误了皇帝正月初一祭祀和皇宫的年宴。这项鲤



鯉  
魚  
炖  
土  
豆

鱼差一直沿续到清末才终止，从此鲤鱼又成为锡伯族和汉族百姓的一种美食了。

鲤鱼炖土豆，从老百姓的普通菜到皇帝的御膳，又从皇帝的御膳到老百姓的桌上餐，这世袭了多少年的一道锡伯族乡土菜肴呵，经历了几百年的演变，在改革开放后的新中国，再吃鲤鱼炖土豆，品味民族风情，更是别有一番滋味在心头呵！





## 北方流行杀猪菜

王绍德

在北方的饭店里，曾一度流行吃杀猪菜。这是一种炖菜，主料是猪肉、血肠、酸菜，炖在一起上桌，其他配料、调料随意。这道菜的由来，起自北方农村，所以吃这道菜，能吃出北方人浓浓的乡情。

顾名思义，杀猪菜自然与杀猪有关。农村每到冬腊月，肥猪不爱长膘，就开始杀年猪。

要杀先抓，先搓半米长三根麻绳，一根绑猪嘴，另两根用猪蹄扣儿绑猪腿。用一根粗木棍将绑好的肥猪抬到八仙桌上，用杀猪刀一刀捅到心脏上，猪嚎叫而死去。刀口处放一个接血盆，边接鲜血，边用秫秸搅，以防血凝。待猪流净血，将血盆端走，用这盆血兑上肥肉、葱花、调料灌成





北  
方  
流  
行  
杀  
猪  
菜

血肠。

第二步是去毛。去毛之前，先要挺猪。“挺”在《现代汉语词典》里有词条：“①杀猪后，在猪的腿上割一个口子（严密地说是后腿），用铁棍贴着腿皮往里捅叫做挺。挺成沟之后，往里吹气，使猪皮绷紧，以便去毛除垢：挺猪。②挺猪用的铁棍。”农村把“挺”叫“猪挺巴”。在把几处弯成圆圈，另一头无尖，平头。挺猪时，离开刀口远一点，以防漏气。挺毕吹完气，猪如气球般鼓起来，再抬到烧开水的八印锅上，边用开水烫，边用锄板刮毛。俗语说“死猪不怕开水烫”，由此而来。去好毛的猪，再抬到八仙桌上，用一大块冰，在猪身上擦一遍，冷却后绒毛变硬，用快刀刮净。开膛破肚，大卸八块，杀完卸完，算是完工。这道工序，赵本山在小品里尽说其详，此处不再啰嗦。

北方农村，一家杀猪，全村吃肉。到各家去请，有的至亲全家不落下一个，都吃。有的好客人家，杀完年猪，吃得只剩下头蹄下水，过年待客，还得买回几斤肉。寨里人吃在最后，不用说吃血肠，有时菜也吃光，忙了一天，最后也只能有啥吃啥。这种先人后己的美德，被我写成散文诗发表。大家吃的菜叫杀猪菜。有条件的人家，



还配上蒜酱及别的菜肴。

农村没什么配料、调料。把大块猪肉放在锅里加上水，放上盐，边烩边往里切酸菜，肉烂菜熟，把灌好的血肠放里轻轻一煮，用针一扎不冒血就算熟好。把大块肉捞出，切成片，有的一盘肉，一盘菜，一盘血肠分头上桌，有的人家把三者合一，大盘、大盆上桌。乡亲们喝酒吃菜，吃饱喝足，告辞回家。办红白喜事吃请，要花礼钱，杀猪吃肉，白吃白喝。当你家杀猪时，也如此回请；杀不起猪的人家，也无人计较。如今城市的饭店里流行的杀猪菜，多是“三合一”的做法，但不一定有农村现吃现杀的新鲜，如果再加上多种调料，加上粉条、豆腐之类的配料，已是农村杀猪菜的变种了，吃不出农村杀猪菜的味道来。

如今人们的生活条件好了，吃猪肉专挑瘦肉，而杀猪菜里肥肉多。特别是农村，越肥越好，香而不塞牙。农村，非年非节，没有谁家杀一口猪吃。冬腊月杀猪一是准备过大年，二是杀了猪省饲料，肉也好存放。到井沿上刨一堆冰，在自家院内找一个安全之地，把猪肉用冰块埋好，再一遍一遍浇水，冻成一个小冰山了狗扒不开，人刨也要费九牛二虎之力。过年吃用时，

北  
方  
流  
行  
杀  
猪  
菜





来，三下五除二，一抢而光。这样贫困的日子，如何吃得起杀猪菜？有肥肉上桌，我看人人能吃一水瓢！

改革开放后，城乡都有所改善。去年春节前夕，老姑家捎信来，说要杀年猪，请我回去吃杀猪菜。我回信说：如今饭店里流行吃杀猪菜，你们自己吃吧！





说不出来的清香之味从神经中枢迅速扩散全身，草籽皮壳很硬，是那一望无垠生命力极强的伸向天边的稗子。

那鸣叫鼓噪的蛙，无视我的仰卧，胆敢在我品稗赏月的时候，纵身飞跃，竟然在我面前美亮如盘的月影中剪出一个黑乎乎的影子。那姿态，那气势，就像小玩艺儿抱着硕大无朋的月亮咬烧饼。

这时，我彷徨冥想的杂念，倏忽而收，呼啦一下，茅塞顿开，敞亮出清新而明亮的心境，死死忘掉记忆不起来的那个美妙的词，霍地跳回了脑海——“金蟾抱月”！

这“金蟾抱月”，听起来很像是山石美景，但实在的却是一种吃食。这吃食的创始人，乃是公元1130年被强悍的女真人掳到东北五国城（今依兰县城内）的北宋倒霉的皇帝宋徽宗赵佶。

被软禁到五国城后，徽宗挂上了昏德公的空头官衔，反观内省，被金人改造得老老实实规规矩矩，不敢再有反叛之心，这使得那些负责监管的金国看守放松了监视。所以，徽宗们获得了一定程度的行动自由。

那一年，天逢大旱，粮食困难。开始时吃喝有人供给牛羊肉和糜子。但到后来，金人自己的肉食短缺，粮食也周济不上，

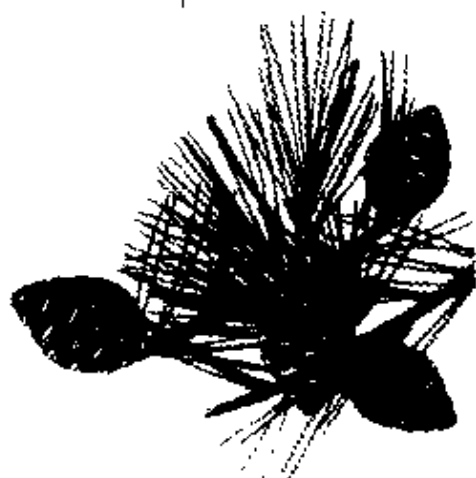


便顾不得这些高级囚犯是否饥饱了，以徽宗为首的帝妃王公子孙饥一顿饱一顿地捱日子，饿得前胸贴后背的直打晃。

有一天，徽宗争取到了去野外采野菜的机会。孰料，漫山遍野的野菜早就被人采挖殆尽，他们眼含热泪，有气无力地漫走，碰到什么就胡乱地抓什么吃。一望无际的野生稗子无情地抽打着他们疲弱的身躯。赵佶的眼光落在成熟的稗籽儿上，顺手捋下细细咀嚼，觉得清新无比，美味好吃，便招呼随从的王公大臣子孙们捋下稗籽儿，放到石头上研磨，将稗米磨成粗粉。

这时候，徽宗听得水草之中蛙鸣响亮，灵机一动，便命眼神好的臣子捕捉些当肉吃。青蛙们没见过人也不知避人，密匝匝的很好抓捕，半个时辰不到，便被活捉了许多。

徽宗命架上铁锅，舀了水塘清水，烧得滚开。他亲自操持，把稗籽粉下到锅里，将撕碎的野荷叶掺了进去，再把那鲜蹦乱跳的青蛙往锅里扔。金蟾入水，争奋逃离，星眸睜裂，臣子慌忙按住锅盖，那锅内鞞鼓声声，嘶声霹雳，惊心动魄，青蛙被活活烫死锅中。徽宗们虽然吓得面如土色，可是为了填饱肚子，也顾不得仁慈，只是眼巴巴地盯着小铁锅。





锅中的叫声没有了，可是香气却溢了出来，直扑喉咙，其香渗透心脾，灌满肚肠。徽宗掌握着掀锅的特权，他小心翼翼地掀开锅盖，众人伸脖望去，只见面汤之中，每个青蛙抱着一个面蛋，个个如此，仿佛是从一个模子里倒出来一般的齐整。

徽宗当然要尝第一口，这个规矩是什么时候也不能改变的。想不到，这东西异香可口，山珍海味无一能敌。

一锅香汤，转瞬被众人连汤带蛙抢吃得一千二净。在远处监视的金人看守嗅见香味，跑来一看，连锅底的巴巴都舔食净光。金人好不生气，令徽宗再如法炮制，汤成，一尝果然喷香无比。于是，徽宗又奉命为金主进汤，受到金主的盛赞，那汤成为金廷的专用膳食。

金主问此汤何名，大才子宋徽宗说：“此汤名唤金蟾抱月。”

从此，不善烹调的女真民族，便开始喜好喝汤，逐渐改掉顿顿牛羊肉的习惯。

这金蟾抱月，便是870多年前在五国城地区流传的宫廷菜汤，失传快九个世纪的著名的“徽宗汤”。

去年秋，我来到小兴安岭深处的罕达气采风。为了接待我，好客的粮库主任叫人去网蛤蟆，请饭店老板红烧蟾蜍给我吃。



金  
蟾  
抱  
月

那东西伸胳膊撩腿的黑乎乎香喷喷的一大盆，我怎么也不敢下箸。我问主任：为何有抱着胳膊的有伸着胳膊的？他很在行地眨着眼睛说：活着下锅。是母的，抱着膀，是公的就伸着膀。

我想，那金蟾抱月，可是个个都抱着膀，一定是生死关头抓稻草，被烫得垂死挣扎才得什么抱什么，无所谓公母之说。

“真是可怜！”我觉得惨不忍睹，悲天悯人可怜它们命运不济，好端端的被人捉来吃，实在是……

主任见我傻乎乎的样子，便呵呵笑起来：“别菩萨心肠，人生在世草木一秋，人吃蒿子马吃草，黑瞎子蹲仓啄木的有鸟，各有各的活法，各有各的死法。这东西你不吃它，到时候它也得死，可怜它也没用。你要是饿急了，没准连人肉都吃得，这小蛙算什么，一抓一把，多的是。什么东西多了，都成灾，还不如让它们为人类捐躯呢。”

也是，金蟾抱月虽说是抱不住的，徽宗汤注定是要喝的。

我连夜打电话，把友人们从梦中吵醒，大呼小叫：“喂，我想起来了，那徽宗汤，叫金蟾抱月！”

哭笑不得的他们俱都忘了这码子事，







迷迷瞪瞪地嘟囔：“你是不是让汤灌迷糊了？月亮下山了，太阳快出来了，该晒蛤蟆啦。”

我这才意识到，敢情，我折腾了一夜。  
东方天际，豁亮一片。





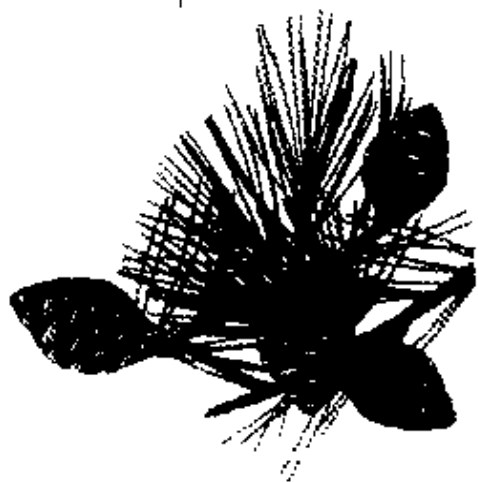
## 灯上的飞蛾下酒

高云凌

大老丁是山东大汉，身量高，嗓门高，酒量也高。酒量高的时候，诗意也高。人称他人高九尺，才高八斗，酒高七斤。

据他自己透露，他二十五岁时正当年，在山东老家的酒桌上与人打擂，两大碗一口一碗，一气儿干掉七斤一小罐子老白干，吓的对手尿了裤子，而他却长气不出大气不喘，脸不变色心不跳，谈笑风生，还诗兴大发，口占一首长诗：《故乡的小河》。当时，乡友们便认定他是李白第二，虽说他紧着谦虚，说“岂敢岂敢”，可酒仙的雅号从此跟了他大半辈子。因为无论他走到哪，那豪饮的神通，是喝遍天下无敌手，称得上是酒林第一高手。

酒仙为人爽气，善豪饮却不嗜酒，有





他犯“痴”。山林中飞跑的兽，天空中飞翔的鸟，水里头游的鱼，树上结的果子，山上的野菜，没有他不敢吃不愿吃的，口壮得很。他讲究吃，这可绝对不含糊。

他说：“世界上除了两条腿的人肉我不吃，耗子、蝎子、臭虫、蟑螂、蚂蚁、毛毛虫、苍蝇、蚊子、大蛆，我样样吃过。特别是大蛆，那是一等一的高蛋白，其味美不可言表。”

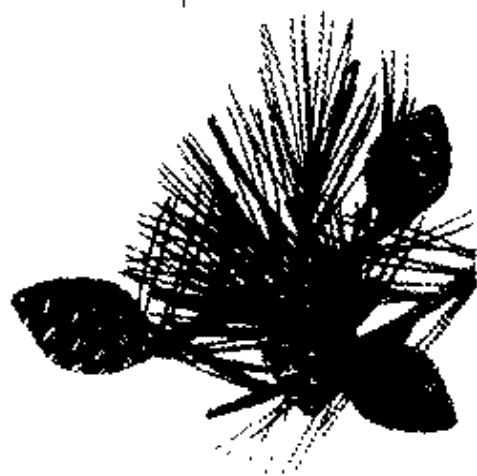
他的嗜好，让人毛骨悚然。说得人恶心得要呕吐时，他却鼓腹大笑，笑人家见识太少，人生白活，胆小如鼠。

至于他吃没吃过，没有谁能亲自去印证。不过，我信，这不单是我对山东大汉有良好的印象，更重要的是我比较了解他，关于他的酒趣轶事也掌握得比别人多些，比如，他代表朋友与人比酒说媳妇儿、替某个单位争取中央一级的先进荣誉、为自己的企业争取省里的项目等等。酒到事成，从不失手。

然而，他却有些个在酒桌上截然不同的“本事”，那就是他的痴（吃）：夜守飞蛾。

夏天的夜晚，此地的飞蛾极多，飞蛾多的时候，是大老丁最高兴的时候，他说：“黑河的蛾子很胖，比山东的个大肉肥。”

夜幕降临，华灯骤亮，不知从何处赶





来的蛾子便倾巢出动，扇动双翅，密密匝匝地撞向路灯，前仆后继，继往开来绝不迟疑。撞死的蛾子纷纷落地，转瞬就是尸横遍地。而此时，早已等候在此地的大老丁使兴奋得如同注了强心剂，像个老顽童，一边往脸盆里扔死蛾，一边摇头晃脑吟诵唐诗宋词。飞蛾身上闪光的磷毛，扑啦啦地沾满了他的衣衫，在灯光下人和蛾子一样闪闪发光。待盆子装满，尚有余蛾时，便脱下干部服，光着大膀子，哼着叮叮当当的将军得胜令班师回朝。

弄得人不人鬼不鬼的样子，还嘻皮笑脸，拉腔捏调：“喂呀，我的蛾……。”气得老婆跑回娘家。大老丁却哂笑她是个傻娘们儿，少见多怪，便不管不顾亲自下厨，摘去蛾子的翅膀，把蛾子油炸得金黄，还端着酒杯，迫不及待地边炸边吃，边吃边喝，边喝边唱“明月几时有，把酒问青天……”好不得意。

大嘴巴痛嚼美味，吧唧吧唧地吃得山响，满嘴流油，很不绅士，甚至目中无人。他说：“这是世界上最美最美的高蛋白食品，大补、壮人。”

为了证实他的蛾痴（吃），有天晚上，我偷偷去观望他的收蛾阵地，怕大老丁见了我尴尬，便躲到暗处盯着。

果然，那大老丁此时全没有书记的气



灯  
上  
的  
飞  
蛾  
下  
酒

质和潇洒的风度，完全像个小气鬼吝啬王。一排路灯下，摆着袋子、篮子、盆子，极专注地忙活着，一会儿跑到这根路灯杆下捡蛾子，一会儿跑到那根路灯杆下往口袋里装。有人也来捡，他还跟人争地方，差点打起来，非常好笑。

儿子跑来找他，说单位有急事，让他速到某某饭店“见驾”，大老丁却摆摆手，命令儿子：“我在这头等着，你在那头守着，今天我要把这些家伙全装满。”那神情，活像指挥包抄作战的大将军。

单位的司机开着车来接他，见他满头满脸磷光闪闪，怪模怪样，忍不住笑得前仰后合，要拉了他上车。他头也不回，仍然盯着高处扑灯飞蛾说：“真可惜了，还有这么多没捡呢。”他不要坐车，说：“你把我的蛾子拉回去，我才去饭店‘迎驾’。”为了蛾子，他竟跟小司机讲“价”。

后来，我问他：“你两袖清风，一肚廉洁，为何见蛾大贪？那日我见你动用了袋、盆、篮子，弄了那么多，吃得丁吗？”

谁知，他居然不觉丢面子，反面极认真地说：“大自然造物，天赐的，不算贪。”

然后，他有些神秘地告诉我：“我有四个胃，是常人四倍的饭量，不信，我把X光片给你看。”





## 天牛一吃两解

王立纯

有一谜语：世界上最小的牛是什么？标准谜底应该是蜗牛。殊不知还有一种更小的牛，那就是天牛，一种常见的鞘翅类甲虫。

不知道古人是怎么冠名的，竟让这种害虫占了一个天字，而且居然与牛为伍。因此我们完全有理由认为，这和天花的称谓一样，有美化丑类的嫌疑。而且它们和牛丝毫没有相似之处，也实在唐突了世上这种最善良最坚韧最能任劳任怨的动物。人类发展史和牛的贡献密不可分，直到今天，“老黄牛”仍然是用来摹状好人的，如果把谁称为“人民的老天牛”，那意思就满拧了。

天牛是个浩繁的类族，分若干亚种，

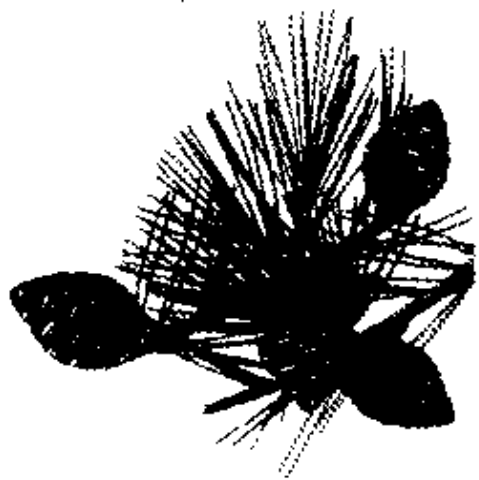




天  
牛  
一  
吃  
兩  
解

我知道的就有星天牛、云斑天牛、褐天牛、桑天牛等等。它们的形象绝对不敢恭维，飞起来嗡嗡有声，落下去丑陋狰狞，碰一碰，会发出一股难闻的怪味。天牛非牛，所以天牛的幼虫也不叫天牛犊，叫蜡蛾，名字太文了点儿，知道的人并不多，都叫锯木郎，拟人化了。它们潜藏在树干里，锲而不舍地啃噬着树木的肌体，有好些栋梁之材被它们一点一点蛀空，最后枯槁而死，却又站着不倒，在林区，这种树叫站干。站干是一种很省人的生命现象，犹如我们人类，有的人看似活着，其实他已经死了。如果是万籁俱寂的晴好天气，惟能听到的就是锯木郎噬树的声音，细琐无边，如同一种神秘的耳语。还好，大森林里有啄木鸟，它们是树木的医生，绝对地忠于职守，又不收红包，只要听到那种罪恶的声音，就会毫不含糊地飞将过去，叩诊之后，再用又长又尖的铁喙把藏在里面的锯木郎捉出来吞掉。

十几岁时的一个冬天，我在自家门前劈样子，邻居那个和我一般大的女孩站在一旁看热闹。所谓热闹，是一群鸡围着那堆样子，争抢着啄食里而掉出来的虫子。那些虫子全都白白净净，除去口器有点儿吓人，倒是洁白挺直，玉脂象牙一般的小





楔形。女孩用知多见广的口气告诉我，那虫子是很好吃的，能香人一溜跟头，让鸡吃了，那是白瞎，有暴殄天物的意思。为了让我相信，她拾起两个虫子，颠儿颠儿跑回自家去，用灶塘里的火烧了，然后当着我的面，很饕餮地嚼了一个，又把另一个塞到我嘴里。那正是动物蛋白匮乏的年代，所谓是牵强起素，又有女孩率先垂范，我还畏惧什么？闭上眼睛一嚼，噫，竟是异香满口，以至物我两忘，晕晕乎乎大有仙人之慨。如果这女孩再可爱一点，我说不定会娶到家来，一辈子厮守着烧虫子吃，可惜并不。不过从此记住了这宗美食，并逢人便讲，以图发扬光大之。

锯木郎自然是冬天吃起来最好，肚肠干净，一副空腔而已，胸足尚未发育，离羽化还有相当的距离，看上去也没有披毛带甲支棱八翘的争林场当头儿。有人请我吃饭，事先征求意见，我就点了这个记忆颇深的乡土菜。这着实“嘎咕”，出人意外，不知耗费了主人多少心思，终于集腋成裘，端上来白里透黄的一盘，看着比炸虾仁还可人。佐以椒盐吃上一口，便觉浓香弥漫，却又不腻，有种超凡脱俗的清雅，——毕竟是天牛的崽儿呀，由此也就推断，古人的命名大概是从味觉考虑的。微醺之





天  
牛  
一  
吃  
两  
解

际听主人诉说了苦衷，方才明白，如今林区林木稀疏，不大烧样子了，烧枝桠，找锯木郎很难了，好比豪门里吃鸭蹼雀舌，倘若端到大饭店去，几百块钱也是它。

尽管如此，我还是力主吃蝻蛭，因为这含有一箭双雕的意思，既解馋又解恨，可谓一吃两解，何乐而不为？曾赋歪诗一首：

天牛伤天丧天良，  
不事躬耕做强梁。  
自幼钻营蛀新树，  
长成横行觅旧床。  
怒羽铁喙叩伐罪，  
漆箸瓦钵啖搗姜。  
莫道害虫无益处，  
煎炒烹炸总是香。

如果腐败分子看到，以为是在警示他们，那也无妨。能从吃里找到堂皇的理由，不似吃禽畜那样带有负罪感，甚至如列宁所说，以革命的名义，该是一件多好的事呵。不知道成虫的天牛能不能吃，那东西实在太疼人。我周围的孩子有吃老鳖的，那是一种跟天牛模样很相近的水生甲虫，常常跑到陆地上来招摇，有两栖的本事。由此可以推定，天牛也是能吃的，只不过需要足够的勇气罢了。



## 诱餐“龙虱子”

今 易

崇奉神仙，是自祖宗沿袭下来的习俗，当代人讲究科学，信拜神仙的人已为少数，但神话故事、传说及相关的语言，作为一种文化现象依然绚丽多彩。神仙是至圣至妙无所不能的，包括他们与身体相关的一切。济公是食人间烟火的活神仙，搓下身上的一点汗泥，就是食之可除百疾的灵丹妙药。龙，是神仙中的独一类种，有上天入水喷云吐雾驾风降雨的功力，寄生在其身上的虱子，定会吸取了构成神仙之体的诸多元素，比济公活佛的汗泥，恐怕只有过之而无不及了。

我所认得的“龙虱子”，是一种黑色甲虫，角质的厚而硬的前翅，收拢时可以把膜质的乳色后翅完全遮盖住，其躯体比成

诱  
餐  
『  
龙  
虱  
子  
』





但并不惊讶。饥饿中的人，是什么都要尝一口的。半年前在一个叫永丰的农场里接受“群众专政”，有人硬是把犯人每人每月三十斤成品粮换成了麦麸子，蒸了窝头得捧着吃……有人把在谷垛下冻死的老鼠扒了皮，放在饭具里煮肉吃。看我年纪小，把煮熟的鼠肉夹到我碗里。我是绝不敢食的，顶着扑鼻的香气，又拨还给了他人。盼星星盼月亮地重返监狱，并不十分饿的，何以要吃这酷似“屎壳郎”的黑甲虫呢？

“高处不胜寒，”那人说，“天凉了，龙也怕冷，在天上也打哆嗦的，虱子就抖接下来了……这甲虫就是‘龙虱子’，特别干净特别香，高级动物蛋白，滋阴壮阳的……”

那里头的人吃“龙虱子”，是用盐水卤一下，迫它吐出肚里的食物，略作晾干放在铁片（铁锹头）上，燃一把火，把甲虫的腹烤至焦黄，一股让人吞咽口水的香味儿，就扑鼻而入了。同样有好心的人让我品尝，我执意不肯，这位老兄竟动了气，凶凶地说：“你年纪轻轻的，还想活着出去不？这全是动物蛋白，长身体是最需要的，看人家南方人，啥不能吃呀？”

于是，我在保住性命的理论的诱惑下，把一“龙虱子”的碎屑，放入了唇齿间。





饕  
餮  
『  
龙  
虱  
子  
』

立刻，爽口的酥香沁入心脾，吊起了不甘心就此罢休的胃口来。这香味儿，全无畜肉的膻、腻，丝缕不沾鱼的腥气，徐徐食之，很有几分羽化登仙、遗世而独立之感。从此，我基本打开了饮食中的忌僻之戒，我相信这种被称为“龙虱子”的甲虫的营养成分，以及由此及彼的药用价值，就有意寻觅起它的身世来。它来源于水，当地的百姓称为“水鳖子”，在动物学上称作蜚虫，是一类节肢动物的通名。在水稻田里，我首先观察到了脱皮后变成蜻蜓的水蚤；有一种白色的扁扁的约一寸长短的夹板虫，头部生着两片钩状的硬器，一挨到人的肌肤，这两片钩儿一夹，人的肌肤就会出现两个针孔大小的洞，流出血来，让人疼痛难忍，却在它穴居的土埂里，发现始才蜕变成的“龙虱子”，身体乳白，玉石般的玲珑剔透。

无论如何，我不忍把温驯且美味的“龙虱子”与残酷无情的夹板虫联系在一起。逝者如斯，今非昔比。无论是民族还是我个人，灾难成为永远的过去。在行政机关里工作，非但衣食无虞，时而感到鱼、肉、精细米面全无增加食欲的功力，大小宴会上的菜肴无从挑剔，却总觉得缺少昔日吞嚼“龙虱子”时纯正的酥香，仔细思





之，不觉津液顿生。

在秋日的早市上，终于见到了久违的“龙虱子”，很快在一些小饭馆的菜谱上，也看到了“油炸水鳖子”的字样。这真的感谢市场经济带来的繁荣呀！

几个朋友小酌。餐桌上的水鳖子，做法已经有许多讲究了，店里的人作了一番介绍：先用盐水浸泡，让其吐出腹中之物，是不可变更的第一道程序；继而用味素、花椒并其他香料的水润渍一下，稍作晾晒后再下油锅烹炸，待其腹肉酥黄后捞出，撒以些许的辣椒末儿，就可装盘食用了。其味道香中微甘、酥里藏馅，轻微的辣味儿，使爽醇的酥香人得口后，心肝舒畅而神思飘渺，血液涌流而足底轻风，于这原始统一滋味中，感觉到超俗羽化的玄妙。我悟知：把水鳖子另起名叫“龙虱子”的人，实在是个智者。我亦永远感谢，那个置身在困苦的无自由的环境里，第一个成功地诱导我品尝了“龙虱子”的人。

诱  
餐  
『  
龙  
虱  
子  
』



## 阿骨打的烧鸡宴

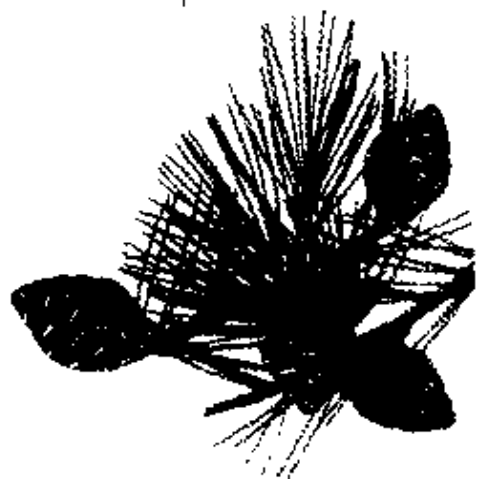
赤 叶

古时黑龙江这里的女真人，逢年过节或招待客人，总是喜欢美美地吃上一顿手扒肉，加上黄米豆干饭，这就称得上是上上大餐了。

原始部落时期女真人的饮食方面的差异相互之间并不很明显，即便是部落里的头人，其饮食习惯也概莫如此。所以手扒肉就被大家公认为美食中的一大佳品。

手扒肉，就是将猎获来的獐狍野鹿，或自家饲养的猪羊牛马，宰杀过后断成块状，将其肉及水一起投进锅里，以火炖熟煮烂，然后用手把它撕裂开来，蘸上盐水或盐面，即可入食。这就叫手扒肉。

手扒肉通常还是在深山老林里，以野火烧烤之，并伴以烈酒，且饮且食。





其实尚属封闭的部落社会时期的女真人，盐能走进他们的饮食领域，也实属够时尚的了。因为和他们同样生活在这里的北人，有的在当时恐怕连盐是个什么样子也都不曾见到过。所以盐对于手扒肉可以说是一种进化，对于女真人的饮食结构来说，也可说是一次革命。手扒肉能延续到今天久兴而不衰，可见必有它独特魅力所在。手扒肉着实是诱惑了一代又一代的中国人。

可是在最初兴起手扒肉的时候，在女真人中间，就有一个不十分喜欢吃手扒肉，而是十分喜欢吃鸡的人。这个人是大金朝开国皇帝完颜阿骨打。

这个阿骨打很怪，他喜欢吃鸡，而且还必须吃那些生性好斗、体态强健、雄性十足的公鸡。对于鸡的吃法也很特别，不是一般的切成碎块的蒸鸡，也不是普通的蘑菇加粉条的炖鸡。他要求必须是当场见血，当场用火熏烤熟了，还要鲜嫩流油的烧鸡。

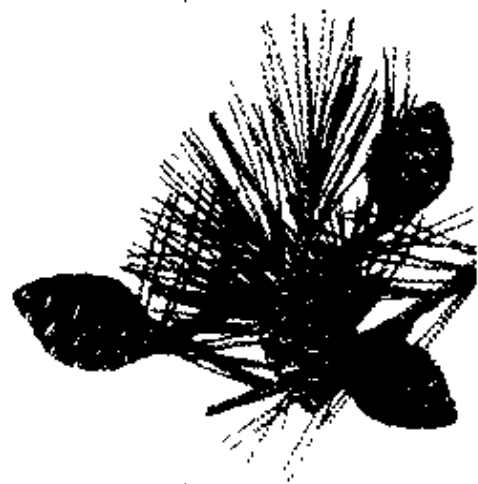
这即是阿骨打食鸡之大法，其功夫实在了得。

他这种颇具匠心的雄鸡宴，除了十足的野性外，还可从中隐隐看出这位马上皇帝，其雄性的内涵中所深藏着的那一种争

阿  
骨  
打  
的  
烧  
鸡  
宴



阿  
骨  
打  
的  
燒  
雞  
宴



强好胜咄咄逼人的霸气，和一种王者风范的沉稳机智含而不露的大气。

一种美食能够吃到这个份上，我想亘古至今怕是非阿骨打莫属。

不过阿骨打到底是一位贤明的君主，不贪食不贪占，又事事要求从简。设摆鸡宴也是如此，仅仅几只公鸡一堆篝火而已，经济实惠排场大方，既可在席间议事品鲜，又可将纳言听政融入一种欢快的气氛之中，美食议政两不误，何乐而不为？

所以每逢有重大的军情政事，他的御前会议，总是备以鸡宴侍候，或在京都白城子的皇村御寨，或在行军路上的山林野莽，把近身的爱将谋士们召集起来，席地设一沙盘，大家围拢在一起，你言我语七嘴八舌，或在沙盘上比比画画涂涂抹抹，以图代言献计献策；或指指点点侃侃陈辞高谈阔论。而另一边是篝火熊熊，声、色、味浓浓的雄鸡大宴侍候，其情其景真是别有一番滋味。

说沙盘怕是今天很少有人知道，因当时金人没有文字，也没有军事作战用的地图，所以沙盘便派上了用场。实际最初用的并不是沙而是灰，也不是盘，而是席地撒灰而议。看来沙比灰更是进了一步。不过我以为沙盘议事最大的优点还在于保密，



## 用艾蒿炖的鱼

孙少山

艾蒿在野草类中是气味最恶的，连那  
些什么草都能吃的牛羊也对它们敬而远  
之——承受不了那股刺鼻的恶味儿。然  
而我却在一个小山村吃过一种用艾蒿炖的  
鱼，那个村子名叫庆岭，那种鱼也就叫作  
庆岭活鱼。

有一次在长途旅行汽车上，闲得无聊，  
我的同伴说起了名扬哈尔滨的得莫利鱼，  
我插话说我在从长春到长白山天池的途中  
也吃过一种很有特色的炖鱼，同样是以一  
个村子命名的。但是我怎么也记不起那个  
村子的名字了。正在我张口结舌的时候，  
汽车司机头也不回地说：“庆岭活鱼。”我  
高兴得连忙向他道谢，如同他乡遇故知。  
同时也知道这种炖鱼已经在吉林和黑龙江





用  
艾  
蒿  
炖  
的  
鱼

在门前的劈柴垛上，感受着劈柴的粗糙，让这种亲切的粗糙进入我的心。阳光，野菊花，虫鸣，雏鸡的啼叫声组成了这个寂静的世界。我产生了一个想赖在这里不走的念头儿。

等了一个多小时才吃到鱼，这时候大家都饿极了。果然不同寻常。在离开的时候，我忽然明白，庆岭活鱼也只能在庆岭吃到。在这里首先是让你等，而这优美而寂静的环境又给予了你一个清静的心境，于是，这种用艾蒿炖的鱼就鲜美无比，而且独一无二了。



## 南方人眼中的 哈尔滨吃食

张抗抗

一般来说，南方人对于北方，最不敢恭维的，便是食物。日常的饭菜之粗糙和匮乏，随意和简便，常常是南方人宣泄不满的话题。

在哈尔滨住得久了，渐渐地，就觉得口味有了变化。变化自然是在潜移默化之中，诸如炒菜不放葱炆锅，就觉得菜不香；吃饺子没有蒜泥，就不算是吃饺子；喝酒若是没拌凉菜，那酒也没滋没味儿。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！

哈尔滨红肠，是哈尔滨家庭餐桌上常见的一道冷盘。那红肠外面皱皱的有如树皮，切开却是鲜嫩的粉红色，缀着一星半



点雪白的凝脂，肥而不腻，吃着有熏肉的香味；干肠细如手指，极长，因而卖时便将其盘成一卷或切成段，吃时无需蒸热，切片就可入口，全没有广东香肠的甜俗，也不知用何配方制作，香味极怪，含义颇深，又韧又硬，可嚼性较强，费时琢磨，却余香满口，回味无穷。

哈尔滨的酸黄瓜是极地道的，罐头瓶里必有洋葱芥末和几片不知什么树皮，咬一口酸脆。有过比较，非哈尔滨出的酸黄瓜决不可买。烧鸡也是极入味的，且外观焦黄油亮，形象颇佳。还有配餐面包，正宗的俄罗斯“大列巴”，枕头般大小，一个足有五斤重。

由此曾总结，哈尔滨人十分重视冷盘凉菜，多从俄国引起，系舶来品。地理条件所决定，不可算作本地特产。但后来发现，冷盘中有一种中式凉菜，竟成为我最喜欢的东北菜。那凉菜冬天用新鲜的大白菜丝萝卜丝干豆腐丝，夏天用黄瓜粉丝青椒，焯好细细的肉丝，再加上葱姜蒜末香菜辣椒末酱油醋，最后大刀阔斧地搅和一阵，即成。鲜凉爽口，价廉物美，吃得满头冒汗，却爱不释嘴，欲罢不能。试着给家中南来北往的客人显露过几次，手艺照老哈差远，却也是杯盘狼藉，一抢而空。





哈尔滨热菜的特色比凉菜稍逊。名声在外的是猪肉炖粉条，即使再升一格也是一锅烩之类。其实一锅烩，也是大有可为——比如酸菜氽白肉，就烩得不同凡响。酸菜丝儿必须是片过几层的，刀功须极细，肉必须是肥瘦搭配的五花，还必须有筋筋道道的冻豆腐宽粉条辅助，炖出满满一砂锅，寒冬腊月的，腾腾直冒热气，那是个什么气氛！我至今只要在冬天回到哈尔滨，总是死乞白赖对我的老邻居说：“我要吃酸菜氽白肉。”

近几年哈尔滨的涮羊肉也逐渐盛行。哈尔滨称为“吃锅子”。那锅子也与别处不同，锅里是必须有一只螃蟹垫底的，至于远道而来的螃蟹是否新鲜且另当别论。然后是羊肉猪肉牛肉统统“一锅端”上，如有鱿鱼猪肝蛤蜊什么天南海北的新鲜玩艺儿则多多益善来者不拒，餐桌上必得如往常待客冷盘炒几十道落掇个宝塔状才作罢。其汤味道之复杂或者多元，可谓独创的“哈尔滨浓汤”，充分体现哈尔滨人兼收并蓄、融会贯通的口味与宽容胸怀。

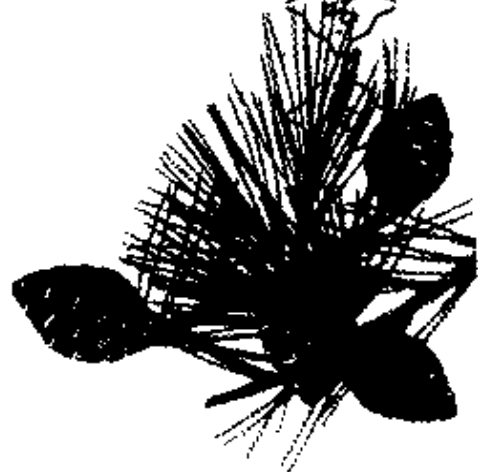
如是在一家专营锅子的餐馆，客人只须往桌边一坐，两个彪形大汉抬着一只煤气罐咚咚直奔你的座位，然后将煤气罐塞进桌下，拉出一根管线，接通桌上的煤气盘，哧地划一根火柴，火苗轰然而起，锅

南  
方  
人  
眼  
中  
的  
哈  
尔  
滨  
吃  
菜



里的水旋即沸腾，便有系着白色三角头巾的姑娘排成一队送上大盘大盘的生肉蔬菜——那情形何等壮观。那个时刻我总是为哈尔滨人蓬蓬勃勃的生命热情所感动所鼓舞，哈尔滨人活得多么洒脱多么痛快呵！

所以哈尔滨人买卖，不用篮子而用筐。冬天的大白菜土豆自不用说，就是夏天的黄瓜西红柿豆角，也成堆成堆地摊在街上菜站，主妇们便成筐成筐地往家买。我有一次在集市买菜，因是偶尔做饭，又没有冰箱，只能各样买一点儿，弄得小贩大为不解。顺便买一小块姜，那卖菜的瞪了我一眼，说：就这么点儿，咋卖呀？给你得了！





## 奶奶的莜面鱼鱼

宋华亭

莜面鱼鱼是用莜面捏成，上屉蒸了吃的一种面食。莜面则是莜麦炒熟了轧成的面。那么莜麦是什么呢？辞海里解释说，莜麦也叫裸燕麦，一年生草本，我国西北、华北均有栽培，子实可供食用或做饲料。

朋友们可能会说，我们不上植物课，用不着你絮叨。这我知道，但因为这种东西吃的人太少了，不说肯定弄不明白。“子实可供食用或做饲料”，说白了就是人和牲口都可以吃，可见也不是什么好东西。这样的东西既然敢端出来，自然有我的道理。

先说明，我就是吃莜面长大的，现在五十多岁的人，身体健康，精力充沛，所有认识我的人起初猜我的年龄多则相差十





来岁少则也差三四岁，反正没有猜对的，当然更没有猜出比我实际年龄大的。

再要说明的是正在我长身体的那些年，每天只能吃上一顿莜面，如果是一天三顿，顿顿吃饱，那该是啥成色。

我出生在内蒙古西部乌兰察布盟，风沙干旱，土地贫瘠，人民困顿。七十年代以前家家户户的主食百分之八十都是莜面。那时候莜面白面一个价，天天吃莜面并不是因为它好吃，图的是这东西经吃，抗饿。可是莜麦却极低产，每亩地多则过百斤，少则几十斤。每到秋天稀稀拉拉的棵子上顶着一个一个小铃铛一样的穗子，在萧杀的塞北高原上当风抖动，瞅着就揪心。“农业学大寨”那阵子县长提出要革莜麦的命，底下就放出风来，谁革莜麦的命，就先革谁的命，后来这事就撂下了。“文革”以后知青来了，北京的天津的都有，刚来每人每月四十斤白面，可是没出一年都拿着白面和社员换莜面吃。知青是大城市来的，经多见广，这样做肯定有他们的道理。

时过三十年我对莜面还有如此的记忆，倒不是受了知青的什么启发，而是从小吃奶奶捏的莜面鱼鱼留下的深刻印记。

莜面并不是什么好吃的东西，它是塞北人苦度荒年的救命之物。它生来低贱，





鱼蒸熟。我饿着肚子睡去了，大人们不管多饿也要给我留足明天的早饭。于是在我的记忆里就永远地留下了每天一餐的，火盖烤了，盐水泡过的，奶奶的莜面鱼鱼。是它没让我被扔进城壕喂野狗，是它使我健康地存活了下来。

按说奶奶捏莜面的速度并不快，但我敢说奶奶的莜面鱼鱼堪称天下一绝。奶奶捏了一辈子莜面，在那些清苦的日子里，她是用心来为我们打点着每一顿饭食。奶奶的面和得硬，慢慢地搓慢慢地拧，每一根鱼儿都上着浅浅的麻花劲，蒸的时候不粘屉，吃起来筋道爽口。同样是一块面，同样的匀细，同样在一个屉里蒸出，妈的鱼鱼就会逊色得多。这些年回老家，侄男外女也给我捏，可吃起来就不是味儿，至于一些城市里的莜面馆，那质量那口感就更不可同日而语了。这就叫功夫，这就是让我永远不能忘怀的所在。

奶奶离开我已经四十二年了，回家的日子站在奶奶的荒冢前，一股淡淡的惆怅袭上心头。物竞天择，和大熊猫一样莜面被淘汰是早一天晚一天的事情。那么奶奶的莜面鱼鱼就将永远成为我记忆中的一道风景。现在我也是做了爷爷的人了，趁着记忆还在，把它记下来，好留给没有吃过我奶奶莜面鱼鱼的我的后代，留给喜欢中国饮食文化的同仁。





## 家乡的“婆婆丁”

俊 然

黑龙江广袤的黑土地，在那绵延起伏的山脚下和纵横交错的江河沟渠旁，生长着一种菊科野生植物——蒲公英，当地人叫它“婆婆丁”。

这种野生植物的叶子，是匙形或狭长倒卵形，边缘羽状浅裂或齿裂。每当冬末春初、积雪已经消融之时，它便一丛丛、一片片在荒芜的土地上抽花茎、展绿叶，茎的顶端生一头状花序，开黄色舌状花。果实成熟时形似一白色绒球。有毛的果实像杨絮似的，随风飘散、落地繁衍。

说起蒲公英的食用，那还是五十年前我初到黑龙江省嫩江县老姨家的时候。老姨全家是民国末年从河北省农村闯关东过来的，定居在嫩江以北的蒋屯。我初到老



姨家的第一顿饭，老姨不仅用关东人过节的佳肴：粉条子炖猪肉和小鸡扣蘑菇两道菜招待我，而且还端上一大盘子绿油油、鲜嫩鲜嫩的野菜和半碗黄澄澄略带香味的豆瓣酱。我当即好奇地夹了几叶野菜，蘸少许酱汁送到嘴里咀嚼，一吧嗒嘴，觉得有一股特殊的清香味，于是好奇地问老姨这野菜的名字，老姨随口回答说：“婆婆丁。”

从那一天起，我在老姨家住了一个多月。当时正是春暖花开之时，饭桌上几乎顿顿有这道野菜。在此期间，我还和老姨一起到屯外河边草地上采挖婆婆丁，每次都是满满一提筐，回来后把野菜或放在水里浸泡，或在阴凉处晾起来。

后来我参了军，在军营的集体伙食中，虽然偶尔也有青葱生芽蘸酱下口，但很少再品尝到婆婆丁那种特殊的清香味道了。六十年代初期黑龙江和全国一样，正处于三年自然灾害期间。为了共渡难关，我和一些新老战友参加了省委统一组织的整风整社工作队，深入到农村第一线。我在农村蹲点时吃住在宾县永乐公社的一户烈属家。这户烈属姓王，独生儿子抗美援朝中牺牲在三八线附近的战场上，女儿也已出嫁，当时家里只剩下老两口苦度着晚年。

家  
乡  
的  
『  
婆  
婆  
丁  
』



家  
乡  
的  
「  
婆  
婆  
丁  
」



兴许因为我是现役军人，穿一身绿军装，并且还佩戴着军衔和帽徽，所以两位老人一见到我，自然就联想到壮烈牺牲的儿子，因此他们对我特别亲热。当时正是数九隆冬的季节，老人家火炕对面的粮柜里已剩不多的口粮了，加上我预交的一个月粮票，顶多也只能维持到腊月，对此我有些忧虑，生怕口粮断流过不去大年。可是王大娘对此却胸有成竹，显得毫不在乎，仍然上顿下顿热气腾腾做的不是苞米面菜团子就是高粱米面菜包子，还隔三岔五用少许豆面熬半锅小豆腐，里面放进去的既不是白菜馅也不是萝卜馅，而是用刀剁成细丝和碎末的一种野菜，吃起来挺开胃爽口。有天我好奇地问大娘这是什么菜，大娘听得问噗哧一笑，风趣地说：“这是天上王母娘娘赏赐给俺们农家的活命菜——婆婆丁！”当时正是数九寒天大雪飘飞的严冬，一个农户人家哪来这么多婆婆丁野菜？王大娘见我发愣，便招招手领我进了她家院内那间拉哈辮的土仓房。天啊！只见仓房里四周的墙上挂满了像蒜瓣子似的风干了的婆婆丁，再掀开临当屋的那口大缸盖，缸里面用咸水泡着一大缸绿葱葱的婆婆丁。大娘半开玩笑半认真地说：“没有这些救命的代食品，俺和你大爷两个老骨头棒子早

就饿抽抽了！”

对婆婆丁的药用价值，因我不是搞医的，以前全没注意。直到近年来老伴患了糖尿病，才与它在药用方面结了缘。糖尿病亦称消渴症，是因胰岛素相对或绝对不足而引起的以糖代谢紊乱、血糖增高为主的慢性疾病。如不尽早治疗，加重者还会合并其他多种疾病。

为了治愈老伴这种缠手的病，最初中成药服了一种又一种，药价一种比一种高，可是疗效并不明显。后来我的家人从一位朋友那里获一治疗糖尿病的偏方：每天水煮少许婆婆丁和一个去皮的鲜鹅蛋，晚饭前空腹连汤水一起服下，长期坚持，不可间断。

新鲜鹅蛋在农贸市场可以买到并能长期储存，可是新鲜的婆婆丁从哪来呀？于是这种野菜便成为我到市郊采集的主要对象。为了采集它，我骑着山地自行车后边驮着老伴，从春到秋便隔三岔五到哈尔滨的市郊，江北太阳岛，西郊顾乡大坝，东郊韩家洼子、东风镇，南郊柞树林等，这些地方几乎都跑遍了，每次回来总带回一塑料袋鲜嫩的婆婆丁。有的趁新鲜药用，有的阴晾干，还有的洗净后存放在冰柜里冷冻，留作冬季服用。几年的服用实践证

家  
乡  
的  
「  
婆  
婆  
丁  
」





家  
乡  
的  
「  
婆婆  
丁  
」

明，这个偏方虽然不能彻底根除糖尿病症，但一年四季坚持服用，对于降血糖、正常血脂、预防综合症确有特殊疗效。其最大的特点是：既治病又省钱；此外为了采集新鲜婆婆丁到市郊，还有一种旅游散心、强身健体的特殊功效。





## 岳父和他熬的羊汤

赵国春

满脸黑里透红，如刀割一般的皱纹，一头的如丝白发。只要他一张口，准是大嗓门——这就是我的岳父。

开了一辈子汽车的老人，退休后除了抽空出去摸一把麻将，就是在家“自修”烹饪业务，老人悟的这一行当，最好的评判员，就是这些孙男孙女们。

1992年春节，我们全家千里迢迢地回家探亲，岳父见我们回来了，熬了一锅羊汤，剁了一碗姜末，端上饭桌，二哥看我们喝得很香，不知是抗不住羊汤的诱惑，还是受我的感染，他也一气喝了两碗。

岳父说：“做羊汤除了羊肉和羊骨头要新鲜外，就是要掌握好火候。最好用羊后腿肉，加点羊骨头。把羊肉洗净切成大





岳母说：“人家念了那么多书，啥不知道？就你知道得多……”

尽管岳母这么说，可我还是愿意和岳父唠嗑，一方面人老了，怕孤独，需要儿女们理解；另一方面我也需要了解一些风俗民情。

在岳母眼里，我们这些读书人，是“上通天文，下通地理，天上知道一半，地上全知道”的圣贤。其实，老人越是对我这样，我越觉得应该多和他们沟通，向他们学习。

因为岳父是有四十多年党龄的老党员、唠起嗑来，儿女们听着总觉得有些太正统，太革命，常常因为一件小事，争得面红耳赤，岳父常常让我来裁判，我有时也陷入两难境地不好表态。

“我这辈子最大的错误，就是没有文化，我就是一个月学一个字，到今天也不至于这样……”

当岳父看到企业承包后，工人和干部的待遇拉开了距离，真有些后悔，当初不应该非要当工人……否则，早就享受离休待遇了。

后来，我从书上才知道，羊肉好吃有它一定的道理。因为羊肉是日常肉类食品中补虚驱寒的，有一定的药用功能。

岳  
父  
和  
他  
熬  
的  
羊  
汤







岳  
父  
和  
他  
熬  
的  
羊  
汤

从那以后，我在家里也熬过羊汤，到饭店也喝过羊汤，可就是喝不出当年岳父做的羊汤味来。

最令我遗憾的是与岳父的诀别。1995年春节，我们全家回去探亲，几乎天天这个朋友请，那个哥们儿邀，有时一天得喝上四顿，整天泡在酒里。岳父那时的身体日益消瘦，看上去是一种病态，但当时我们也不知道是啥病。临回来的前两天，妻子就跟我：“明天你哪也别去了，咱爸要和你唠唠嗑，你这次回来是看老人来了，还是会朋友来了？”

我把友情看得很重，而且看父母和会朋友应该不矛盾。我理直气壮地说：“老人和朋友都应该看。”

我答应好好的，晚饭哪也不去了，准备好好陪岳父唠一唠嗑。可上午早早的就来了一位朋友，非得请我去他家做客，我说明了情况，想推掉，可他还邀了几个好朋友，也都和我很熟，无奈我又去了。本想晚上早点回来再唠也行，结果很晚才回来，我们还住在他姐姐家。妻子把我给好顿埋怨，我想反正用不多久我还会回来的。

第二天一大早，岳父拖着他的病体，冒着严寒，到我住的亲戚家送我们来了。当时我见了他老人家，又惊讶又惭愧，觉



得让一位七十多岁的老人走了这么远送我们，真是于心不忍，平时在朋友面前说的那份孝心，上哪去了？

多喝了一顿的酒，给我留下了终身遗憾。没想到那次的分别竟成了诀别。每次妻子说起这件事，总是埋怨不休，我内心也感到愧疚。

岳父离开我们五年多了，我时常想起岳父熬的羊汤，更想念慈祥的岳父大人。

岳  
父  
和  
他  
熬  
的  
羊  
汤



顿。“阿妈妮”们见此情景心里非常高兴。此后，一连数天为战士们送来辣白菜下饭。

辣白菜（又称泡菜），是朝鲜族人生活中最为常见而又独具特色的食品。辣白菜腌制的方法并不复杂。先将白菜心放在淡盐水里浸泡三四天，然后洗净控水，从菜叶里往外层层涂抹作料。作料由辣椒面、蒜泥、生姜、咸盐之类混拌而成。抹好作料之后叠放在缸里，大约一周以后便可食用了。辣白菜以酸甜辣味俱全而闻名。

再点一个朝鲜族最有代表性的冷面。这是朝鲜族一年四季常吃的食品，尤其在夏季是去暑的理想之物。三伏天热得人们食欲不振，若能吃上一两碗冷面，就会立时感到清凉爽口，十分舒畅。冷面不仅是朝鲜族所喜欢的美食，而且越来越受到其他民族的欢迎。可以说北方的美食已打入了南方。现在朝鲜族的冷面馆，不仅遍布东三省各大城镇，而且也打入关内京、津、沪等许多大中城市。

冷面美味有许多讲究：一是讲究面条细而筋道。二是讲究汤汁鲜凉可口，汤汁以清炖牛肉汤或鸡汤为上品。三是讲究调味原料，除酱油、醋，还有香油、芝麻、胡椒、辣椒、白糖、蒜泥、姜泥、味素等十多种调料。比较高级的冷面，还要放上鸡肉丸子，切成两半的熟鸡蛋，酱牛肉片、苹果片等。吃过之后，确实别有一番风味。

我的文友连海先生让我替他点一道锡伯族名菜“尼姆哈鱼炖子”（即鱼肉熬成的糊状汤）。这道菜堪称锡伯族美食之最。

凡品尝过锡伯族鱼炖子的客人，均赞美不绝，认为其味美无比。



食

客

点

评

提起锡伯族“尼姆哈鱼炖子”，有其悠久的历史。据传，锡伯族先民在黑龙江一带过渔猎生活时期，以鱼肉为主食，其吃法也多种多样，有清炖，有烤吃，有腌吃也有晒干吃等。后来，在清炖的锅里加一些香蒿、韭菜做成汤喝，久而久之，演变成如今的“尼姆哈鱼炖子”了。每当吃这种汤时，又以高粱米熬成的稀饭配着吃，成为锡伯族人特有的一种吃法。

随着时代的发展，锡伯族人做“尼姆哈鱼炖子”的技术也不断提高。制作时，先将鲤鱼去鳞开膛，洗净，切成小块。一勺清油倒入锅里烧开，放入鱼块烧炒。鱼块炒至呈黄色，再加少许葱末、辣面子、盐和酱油、醋，翻炒几次，然后倒入小半锅水，放入香蒿煨炖。最后加入切好的韭菜、调好的生面糊和少量味精，搅拌几次，起锅装碗即可食用。

连海先生是乡土美食家，在这里他还要我点一个蒙古族珍贵的奶品——白食。

奶类“白食”不仅是蒙古族日常餐饮的必需品，而且也是招待贵客和年节、祭祀活动中的上等食品。

蒙古族的“白食”原料是牛奶、羊奶和马奶。奶豆腐，是把鲜奶放在温度较高的地方发酵后形成的豆腐状的奶制品，酸甜止渴，适宜夏季食用。奶豆腐上面形成的一层脂肪性白油，称做“乌乳莫”，可以拌炒米吃，也能提炼黄油。面从鲜奶中分离出来的上浮白色脂肪，即是奶油。现在吃面包、做糕点多用它涂嵌，味道香美。奶皮子，是把鲜牛奶烧开后，不断用勺扬汤止沸，使奶锅中出现泡沫，凝成一层奶皮，凉后挑起，放在盖帘上阴干做

成。这是待客、祭供的佳品。

另外，还要点一道食中佳品——风干香肠和松仁小肚。哈尔滨生产的风干香肠，被公认为上等佳品。这种风干香肠已有近百年历史，至今盛誉不衰。风干香肠选料严格，加工精细，配方中有砂仁、桂皮、豆蔻等，风味独特，被国家评为优质产品。风干香肠灌成后，靠自然风干，表面呈褐红色，晶莹似透明的玛瑙翡翠，食之耐嚼，越嚼越香，回味绵长，因而成为佐酒之佳品，盛宴之珍馐。

松仁小肚，美名远扬。它主要以松仁的清香提味，切开后香气满室，香而不腻。由于它使用绿豆淀粉，因而有清澈透明之感，质细嫩面有弹力，切薄片而不糟碎。这种具有地方风味的风干香肠、松仁小肚，深受国内外食客欢迎。

要点评黑龙江乡土美食，三天三夜也说不周全。干脆这样吧：我把《东北菜》一书关于黑龙江乡土美食“兴安岭山珍宴”和“民族风味”菜单抄录下来，呈给大家，请诸食客任意点用吧。

### 兴安岭山珍宴

白扒猴头

美味炸三样

凤尾人参蹄筋

油酥山鸡

生菜丁香野鸭

翡翠鸡茸猴头蘑

滑炒脊丝蕨菜

蜜汁四鲜果

兴安岭野味全锅

## 民族风味

### 赫哲族风味

生鱼片

刨花

生鱼丝

炸鱼块

鱼熏

蒸鱼干

腌鱼籽

炒鱼毛

鱼毛饺

鱼饼

### 朝鲜族风味

煎牛排

粘糕饼

涮狗肉

牡蛎拌萝卜块

萝卜块（鲜族咸菜）

夹馅黄瓜（鲜族咸菜）

辣白菜（鲜族咸菜）

大头鱼萝卜咸菜

### 鄂伦春族风味

煮肉（乌罗仓）

烤肉（席拉兰）

炖肉（乌鲁格日）

阿苏木

### 清真风味

如意肉卷

姜汁黄瓜

珊瑚白菜

芥菜鸡丝

风味羊腿

牛肉扒

干炸肉片

炮羊肉

清炒肉片

焦溜里脊

炒羊肝

手抓羊肉

京

密

◆

平

满族风味

鸡油香菇

叉烧猪肉

炒黄瓜酱

烤羊腿

干烧冬笋

仿宫廷菜

炔玉龙片

宫廷排翅

鲍王闹府

卧龙戏珠

黄袍加身

一品官燕

金镶玉板

蜜汁山药























































































