

铁锅炖一切,也“炖融”了东三省

◎ 骆孝琛

如果问哪里的美食能让人感到一秒入冬的话,那么白山黑水的东北绝对最具典型。人们印象中的东北菜有“分量大、肉菜多、冒热气”等特点,总是大家围坐一团热热闹闹的样子。其实,东北菜也是全国少有的一种概括了三个省份的菜系。但是,不同地区之间的东北菜也是有区别的,这次说的就是东北之北的黑龙江。

东北四季分明,白雪皑皑的冬天有着北方独特的美,长达几个月的寒冷冬季也是东北旅游的旺季。去一个地方旅游第一想到的就是美食还有就是美景。东北菜可以说是兼容了多种烹饪手法,如果从起源来说,是从20世纪30年代算起随着末代皇帝溥仪在长春建宫,长春便成了八方辖管的政治中心。御膳房中不仅有从京城带来的宫中御厨,还有就是当时闯关东,许多山东名厨也聚集到北方来。两个方向的融合逐渐地形成了由鲁菜等各种外来菜与地方民间菜相融为特色的当今东北菜。



东北菜的烹饪手法融合了满、朝、蒙、宫廷菜点各家所长,利用东北特有的食材和原料,以炖、熘、爆、烧、扒、烤、酱、拔丝为主要烹调技术,许多菜肴表现了嫩而不生、透而不老、烂而不化或者外脆里嫩、外酥内烂的特征,口味醇厚香浓,菜肴丰富又实惠。像铁锅炖、锅包肉、扒肉、熏酱、酥黄菜等,对于常吃东北菜的食客来说肯定不陌生。虽然东北菜没有在八大菜系里,却有着自己独特的味道和魅力。

来东北黑龙江不吃上一顿热气腾腾的铁锅炖,仿佛没有真正体验到东北美食的精髓。它滚烫地翻腾着,极具人间烟火气,一桌子人围坐在一起吃,热闹的氛围就是最市井的东北特色美食。铁锅炖,利用特色的木盖大铁锅文火炖制,越炖味道越鲜美可口,另配有东北农家特色玉米饼、酱焖子,让食物更加入味,是东北农家铁锅炖菜系里的一绝。一锅热腾腾的铁锅炖菜,能让人从舌尖一直暖到心里。菜既有暖烘烘味道鲜美的汤,又有味浓液软而不烂的食材,铁锅上的玉米面贴饼子蘸浓浓的汤,那叫一个香。铁锅炖菜是用慢火加热使原材料成熟变软的烹调方法。一口锅,几种搭配适宜的食材,就能做出滋味不同的炖菜。铁锅炖可以用大铁锅分别炖鸡、鱼、排骨、大鹅等,里面还掺杂各种蔬菜,上面再蒸一锅花卷,可以说是乱七八糟一锅出,也没感觉出来好不好吃,只是觉得省事,冬天吃了还暖和。吃上铁锅炖,就能感觉出市井的气氛。

另一个东北菜的典型就是锅包肉,原名“锅爆肉”,出自哈尔滨道台府尹杜学赢专用厨师、“滨江膳祖”——郑兴文之手。东北人是爱吃肉的,骨子里的爱,不掺假,最直接纯粹的肉菜那就要说是熏酱

了。喝酒的时候大口吃肉大口喝酒,多样的肉被做成各类熏酱熟食,成为东北人的生命之光,罪恶的脂肪是美味的,是诱人的,是深夜挠在心尖的小刺,欲罢不能,直抵灵魂深处。

在东北随处可见的熟食店,猪头肉、猪蹄、香肠、小肚、烧鸡、杂碎……那香味清冷而悠远,是每个东北小孩儿的白月光。小时候,家里来客了或是过年的时候。大人买菜买肉,也不忘去熟食铺一趟,现成的熟食摆盘上桌便加了一道菜,方便也有面儿。秋冬时节,很多人会在家灌香肠、卤猪头、酱牛肉等,图一个真材实料,好吃放心也很符合东北人口味偏重的喜好。其中哈尔滨红肠,也是东北菜善用的熏的烹饪工艺。曾被誉为“东方莫斯科”的哈尔滨,是北方最有异国情调的城市之一,20世纪初华洋杂居的历史,给当地饮食打上了深刻的西方烙印,大名鼎鼎的红肠便是代表。这种起源于东欧立陶宛的香肠也叫里道斯红肠,以猪肉混合牛肉为原料,以八角和大蒜等调味,以兴安岭树脂少的柞木、椴木、桦木、榆木为烘烤燃料,故而蒜香和烟熏是红肠的标识。如果你去过东北,或者坐过开往东北的火车,那你一定闻过蒜香味红肠。

红肠肠体呈暗红色,可能残留黑色的木炭灰,肉质紧密,筋道有咬劲,乳白色的肥肉小丁嚼起来更香。直接切片摆盘或者手掰生啃,尽显东北人体面又直接豪爽的气质,也可以爆炒烧烤油炸等,最复古的吃法莫过于大列巴夹红肠,再来一碗苏泊汤,重现百年前的俄式吃法。还有就是哈尔滨风干肠,哈尔滨的风干肠与红肠,一中一西,霸占了本地香肠市场的大块份额。

熏大骨熏肉,也是东北熏酱的代表菜,哈尔滨的熟食主要是以熏猪鸡牛的下水为主,多为熏猪手熏鸡翅膀熏鸡胗。烹饪手法是先酱再熏,在热气腾腾的时候,散发的香气真的是食欲瞬间爆棚。熏是用糖来让食物二次上味,从而达到色泽诱人,在哈尔滨夏天的街头,到处可见用牛皮纸包裹着的熏酱熟食就着啤酒的人。在沈阳熏肉一般比较干,蘸着甜面酱和葱花大饼一起吃。

很多人都吃过东北菜,但是如果想要鉴别一下食客们对东北菜的熟悉程度的话,拔丝鸡蛋可以说是一个分水岭。它也叫酥黄菜,利用拔丝手法的菜大家可能更熟悉的是拔丝地瓜。酥黄菜是东北地区的一款传统拔丝菜肴,酥黄菜具有色泽金黄、香甜酥脆、糖丝绵长等特点,其具体制法是:将鸡蛋液搅散,加入适量湿淀粉,入锅摊



成蛋皮后再合皮,随后改刀成块,下入油锅中炸至膨胀酥脆时捞出,最后放入熬制好的糖浆中翻匀,起锅装盘即成。

相比酥黄菜更加难的是怎么把鸡蛋做到鼓而不塌,还要做到拔丝的效果。拔丝是利用糖化时的最佳时刻包裹在食物上,糖化时间长就可能拔不出丝,不到糖化的时候也同样没有丝。这道菜在现在的东北餐桌上很多餐厅不怎么去做,因为很费时间费精力。

除了比较出名的东北菜,这几年很多东北的特色美食流行于全国甚至是全球,那真的不得不说的就是烤冷面。不知从什么时候起,专属于东北的烤冷面,也开始对着各大城市的路边摊发起了进攻,你可以在全国的小摊夜市看到它的身影,在国外的有些地方也有。大多数都知道是来自东北,也有人精确地说是来自哈尔滨,还有可笑的人说是从韩国流传过来的。而烤冷面也确实是东北的美食,但是它并不是来自于哈尔滨。东北是一个广阔的地域,其中更是有着黑吉辽三个大省的人都是东北人。在前几年,



黑龙江密山市的一个东北人老盖从工厂里退休后,干起了烧烤摊的生意。东北有句小名言:大金链子小手表,一天三顿小烧烤。这也成为了东北人的快乐之一,因为东北人从小到大吃的最多的应该就是烧烤了,与南方朋友一聚就去饭店不同,在东北你一说聚餐基本上都会不约而同地走到烧烤店里去。被冰雪世界哈尔滨所吸引来的游客们,对这些路边摊美食都赞不绝口,而烤冷面也在不知不觉中被打上了哈尔滨的标签。



东北的美食大多是以肉食为主,主要是东北的冬天漫长又冷,为了抵御严寒就会大量进食热量高的食物。东北的无霜期实在太短了,在以前,没有蔬菜大棚,南方的青菜也运不来,所以在东北的冬天,新鲜蔬菜实在难以吃到。东北人冬天吃的菜全靠夏天种的那些青菜,农村家家户户都有地窖,储存的土豆、白菜、芹菜疙瘩能吃一冬天。这就是所谓的东北人存秋菜的习惯了。

如果说东北人喜欢吃的头道菜,恐怕要数杀猪菜了。杀猪菜必不可少的要有大白菜腌制的酸菜。将酸菜洗干净下锅,放入煮熟的五花肉片、肠肚、粉条和冻豆腐,要是能放几块大骨头和血肠,那就更正宗了。架到炭火上,还没有烧开,酸菜那种特有的香味早已冲入人的嗅觉,让人垂涎三尺。要是酸菜里只放血肠和五花肉或者白肉片,这样炖出来的菜又叫“白肉血肠”;而要是酸菜也不放,只用五花肉和粉条炖,那就是“猪肉炖粉条”了。所以,在东北人眼里,除了肉是主食,其他青菜统统都是副食。这道菜在咕嘟咕嘟的时候是最有气氛的,是很多在外的东北人时常会想的一口。

去东北,尤其是黑龙江,一个月天天吃不重复的菜都吃不完。除了东北菜的好吃美味,还有就是特色的东北菜码,南方人会完全不习惯,一盘菜的分量可能是他们几道菜的分量。

就像东北人的性格一样实在豪爽。