

22度的夏宴:白山松水尝吉菜

文/小曲

位于东北地区中部的吉林,土地肥沃,四季分明,丰沛的水、热、光,滋养万物生长,菌菇、时蔬、野味、山珍、肉畜、江鱼湖鲜……当地人在关东菜的基础上,融合川、鲁、粤、苏、湘、浙、闽、徽八大菜系创立出“吉菜”,精细实惠,好吃不贵。



夏天就这么不知不觉到了中国的东北地区,你甚至还来不及反应,转眼就从漫天飞雪切换成了浓荫蔽日、艳阳高照。

虽然省会叫做“长春”,但吉林的春天似乎很短,出了天寒地冻,就是悠长惬意的凉夏,瓜果芬芳、山蔬不断——真想一整个即将到来的暑假,都躲在清凉的松花江畔、长白山里,吃遍传说中的“吉菜”,尽情享受这片黑土地的馈赠。

多民族口味大融合

三千多年前,满族的祖先肃慎,就定居在白山黑水之间,过着渔猎生活,同时还有汉、朝、蒙等民族在这里繁衍生息。各民族文化和饮食习惯不同,如满族人喜食炖菜和面点、朝鲜族酷爱冷面和狗肉、蒙古族爱吃烤肉,好在这一带靠山靠水,物种多样物产也丰富,彼此倒也睦邻而居,饮食文化相互影响渗透。

千年光阴如白马过隙,直至吉林还能品尝到各具民族风味的传统菜肴和小吃,比如满族特色的“三套碗”、满族火锅、白肉血肠;朝鲜族特色的冷面、打糕、狗肉汤和长寿面等。

满族三套碗采用鹿肉、榛鸡、田鸡油等当地特产为原料,经过烧、烤、焖、炖、溜、炒等 15 道工序精心制作而成。由二十多道菜组成,包括 8 款凉碟、3 款大件、12 款煊炒、汤烩菜等,吉林的清香园饭店中可以品尝到这道正宗美味。

“大铁锅炖菜”则是吉林市一家相当火的馆子,它在满族传统炖制的基础上又发明创造了数十种科学配方和炖制手法,既避免了传统爆炒对菜肴营养的破坏,又能补充铁质,大家围坐一起,大口喝酒大口吃肉,吃得心满意足;

还有一家叫做“老白肉馆”的,更是声名赫赫,是一家以满族菜为主的饭馆,特色白肉血肠、蒜泥白、烧灯碗、虎皮扣肉……白肉得选猪腰排作原料,经 5 道工序加工而成,肉片薄如纸帛,肉质细嫩,肥而不腻,用手撮起来放回盘里,状如芙蓉;清血肠肠嫩适口,无邪味,配食佐料热汤制作

即成白血肠,形如灯碗,一朵朵像花一样。当地人有这么个说法:没见过雾凇就算没见过松花江,没吃过白肉血肠就算没到过吉林。

而朝鲜族食品以辣为特色,它的辣又与川辣不同,只辣不麻,且常多“冷辣”,另一个特色便是少油。在吉林,要想品尝正宗风味的朝鲜族口味,阿妮泰烧烤冷面城是一定要去的——朝鲜族善于烧烤,常选新鲜牛肉,木炭烤香;其他菜肴用葱、蒜、酱油、红辣椒和芝麻调味,不多不少,既保持清淡又不凸显鲜美。

当然,由于地理位置和贸易交流,日本料理以及韩国饭馆也在吉林相当多,而且口味绝对正宗。

目不暇接的民俗小吃

说起吉林的美食,除了朝鲜族的打糕、冷面以及各种满族特色的食品,还有人尽皆知的“猪肉炖粉条”、“尖椒干豆腐”、“酸菜白肉火锅”、“地三鲜”、“小鸡炖蘑菇”、“炒肉拉皮”、“咸鱼小饼”、“鹿血糕”、“小磨豆腐”,还有“李连贵熏肉大饼”、胡记“真不同酱肉”、杨麻子大饼,而真正平民草根的小吃,恐怕要数“豆腐串”和“煎粉”了。

长春市最著名的小吃是“鸡汤豆腐串”,而吉林市的特色小吃则是“煎粉”。

长春的“老韩头”、“福义德”,只有亲自去排队才能感受到豆腐串倍受推崇的程度,有人爱加酸甜,有人爱加辣,无不垂涎三尺;

而吉林的煎粉,是将粉坨(最好的是红薯淀粉提炼而成)切成方块,在平底锅里倒入豆油,小心煎到金黄,盛入碗中,淋上麻酱汁、蒜汁、醋、酱油、辣椒油、香菜……煎粉外脆内Q,像果冻一样透明,一口咬下去,劲道、肉头儿,调味汁的味道完全被粉块吸收,鲜美极了,爽口极了。

到吉林,当然要吃东北饺子。百年老字号新兴园饺子馆,手艺和味道没得说;店里挂满许多解放前旧吉林的照片,尤其是二楼那幅 1921 年老吉林城相片,让人仿佛回到了 100 年前:江边,日暮、小

城——当然,再也不用像过去人那样勒紧裤腰带了,饺子现在管够吃!

而另外一家“福源馆”,历史则更长,始建于 1628 年,金字招牌自清朝初年至今不倒,秘密无他,靠的是真正美味好吃的糕点,比如蛋糕,必得用香油刷模,方炉烤制,10 斤面加 10 斤白糖加 130 个鸡蛋,蛋糕 16 个 1 斤,三百多年无论风调雨顺还是自然灾害,一丁点偷工减料的念头都不曾有。虽然出品面制糕点,照样应时当令,到什么季节卖什么,一年四季都有新花样,门口永远车水马龙。

靠山吃山,靠水吃水

吉林境内辽阔,“天然牧场”长白山特产人参、鹿茸、田鸡油、灵芝等药膳原料;而中部平原水草肥美,畜牧业发达,牛、马、驴、羊、兔等肉类一样也不缺;江河湖泊和水库水产资源更是丰富,如松花湖的“三花一岛”和图们江的大马哈鱼等,它们都是吉菜取之不尽、用之不竭的原料食材。

吉林人饕客的酒席从来都不玩小清新,大口喝酒大碗吃肉才能显示主人的真心实意,要是宴席上用长白山人参、鹿茸、熊掌、飞龙、雪蛤、松茸等珍稀山珍入药膳,哪怕不是你平时习惯的口味,也一定会得到待客的诚意。

人参是东北三宝之一,用吉林人参清炖山中四处跑地觅食的母鸡,满屋生香,人参鸡,汤汁澄黄,喝上一口,顿觉元气大补,人也立刻精神年轻了不少;

用长白山梅花鹿的鹿茸、鹿筋、鹿鞭辅以高汤烹煮成的三珍汤,补精髓、壮筋骨;

荷花田鸡油,色、香、味、形俱佳,一道菜两种口味,食之清香爽口,可治虚劳、咳嗽等慢症;

砂锅老豆腐一反常俗,以“老”见卓,名“老”实嫩,用鸡丝、海参、火腿、蘑菇、冬笋丁等煨汤,下老豆腐慢火炖至入味,加青豌豆、淋香油——那叫一个鲜!

蛟河市庆岭镇的活鱼一条街,

闻名全国,选用鲜活鲤鱼斩净煎制,加入当地特产的“把蒿”,大火熬,小火炖,漫街飘香,远远的馋猫都快疯了。

对了,到吉林,“长春同达酒店”、“延吉好来登饭店”都有永远不会令人失望的金牌厨子掌勺;除了前文提到的那些馆子,再记住这些字号:“天圣元火锅”、“金达莱”、“真不同”、“铁锅靠大鹅”……

好了,翠花,上酸菜!



近日,加州乐事葡萄酒一举推出包括加州乐事 LOT1933 赤霞珠红葡萄酒、纳帕谷赤霞珠红葡萄酒和索罗门赤霞珠红葡萄酒在内的三款全新酒品;同时赤霞珠红葡萄酒、霞多丽葡萄酒两款备受中国消费者青睐的葡萄酒也以全新包装升级推出,以更为醇和柔顺的口感、时尚高雅的包装满足中国消费者的需求。美国加州乐事葡萄酒自 2005 年进入中国市场以来,经过 8 年的发展已成为中国地区知名度第一、销量领先的进口葡萄酒品牌,已成为美国优质葡萄酒的代名词。

加州乐事新酒全球首发

世界著名酿酒大师让·雅克·卡巴西说过,好葡萄酒是种出来的。加州乐事 LOT1933 赤霞珠红葡萄酒,是一款专为庆祝美国加州非凡的葡萄酒酿造史而推出的优质干型红葡萄酒,以赤霞珠为主的优质葡萄品种让酿制出的红葡萄酒微带果酱的味道,口感柔顺,伴随的烤橡木和香料风味令其更具丰沛迷人的口味!不论是佐餐葱香烤牛排、原味鲜果烤鸭肉还是熏火鸡,都是绝佳佐餐佳品。此次全新发布的顶级臻选品质红葡萄酒——加州乐事纳帕谷赤霞珠红葡萄酒,采用加州最优质的葡萄产地纳帕谷的葡萄酿造。此酒呈现诱人的黑醋栗、甜香草的芬芳,并伴有烟丝的香味。品尝后你会发现该款酒酒体醇厚,回味令人难忘。

美国加州至优之选索罗门赤霞珠红葡萄酒,产自美国加州索诺玛地区亚历山大谷和干溪河谷,该款酒展示出鲜红色李子和黑莓果酱的香气和味道,口感圆润丰满,配合中国消费者喜爱的樟茶鸭、黑椒牛排以及烤羊排,能品味到此款红酒独特的美妙滋味。

2013第八届中国(上海)饮品冷饮嘉年华暨饮品冷饮高层年会

在相关部门的支持下,主办机构经过市场抽检、行业调查和专家评审,以下品牌(产品)及企业分别荣获“2013上海精品饮用水品牌”、“2006-2013经典饮品大奖”、“2013年度最值得信赖的冷饮新品”、“2013年度精品饮品”、“2013年度餐饮(酒店)首选饮品”、“2013年度高端饮品”、“2013年度上海首批现制饮品(冷饮)放心示范品牌”、“2013年度中国饮品行业优秀供应商”称号。

2013上海精品饮用水品牌			
品牌	饮用水	品牌	饮用水
农夫山泉	96858	农夫山泉	4008096666
农夫山泉	962500	农夫山泉	4008206822
农夫山泉	4008208898	农夫山泉	4008209188
农夫山泉	8006201316	农夫山泉	4008896888
农夫山泉	4006051684	农夫山泉	65555555
农夫山泉	4008201283	农夫山泉	4008201774
农夫山泉	54333319		

2013年度最值得信赖的冷饮新品			
品牌	产品	品牌	产品
伊利	可多美 芒果酸奶口味冰淇淋	伊利	伊利牧场 葡葡冰淇淋
蒙牛	蒂兰圣雪 倾心无蔗糖牛奶口味冰淇淋	蒙牛	伊利牧场 巧克力口味冰淇淋
光明	拿铁情缘倍滑全珠咖啡冰淇淋	蒙牛	赛格瑞 水果味雪糕
雀巢	香贝 优麦芝士麦片口味雪糕		

2013年度最值得信赖的饮品新品			
品牌	产品	品牌	产品
农夫山泉	果汁果味茶 芒果复合水果饮料	农夫山泉	立顿醇香 经典英式奶茶
农夫山泉	佛动 芒果口味维生茶饮	农夫山泉	雀巢咖啡香浓(即饮咖啡)
农夫山泉	天牌茶庄 岩德奶茶	农夫山泉	开喜 乌龙茶
		农夫山泉	雀巢 柠檬茶

2013年度精品饮品			
品牌	产品	品牌	产品
农夫山泉	火咖咖啡饮料	农夫山泉	农夫山泉 饮用水
农夫山泉	农夫山泉 饮用水	农夫山泉	农夫山泉 饮用水
农夫山泉	农夫山泉 饮用水	农夫山泉	农夫山泉 饮用水

2013年度餐饮(酒店)首选饮品			
品牌	产品	品牌	产品
农夫山泉	农夫山泉 饮用水	农夫山泉	农夫山泉 饮用水
农夫山泉	农夫山泉 饮用水	农夫山泉	农夫山泉 饮用水

欢迎6月10日前往杨浦区五角场万达广场观摩“2013第八届中国(上海)饮品冷饮嘉年华”

主办单位: CBIC中国(上海)饮品冷饮嘉年华组委会 协办单位: 新民晚报活动专版部

安全承诺 行业论坛