

東北鮮活而多樣的熏醬熟食江湖

中國東北坐擁森林、平原、草原、濕地等多元化的地理類型，江河湖海與大地相伴，農林牧水產業均很發達，獲取高質量蛋白質與脂肪的途徑非常豐富，加工各種肉類食品的條件便相對容易。

同時，東北又受到漢、滿、蒙、朝、回等多民族飲食文化影響，近代，還有俄羅斯與日本的舶來品在此交融，肉食加工發展得十分多元化，不同的飲食文化在東北雜糅，這也催生了東北鮮活而多樣的熟食江湖。

熟食店成街頭風景 我家樓下的最好吃

熟食店在東北又被稱為副食店或熏醬店，大大小小地藏在街頭巷尾，無論是在東北的工業都市還是鄉野小鎮，都會有本地人如數家珍的熟食店，它們是東北一道特殊的街頭風景。

和別處百味雞、麻辣鴨等主題性、地方特產性較強的小店不同，東北的熟食店涵蓋範圍更廣，種類也極為豐富。與肉類類的邊角料和下水相比，肉品佔絕對主流，從熏、醬、鹵的豬、牛、羊肉類，到霸佔下酒菜的各種「雞貨」，再到琳琅滿目，豐富程度堪比歐洲的香腸和火腿。不僅是肉類，熟食店通常還會有雞湯豆腐串、老湯干豆腐這樣根植於東北本土的平民食品，又有深受朝鮮族風味影響的拌菜，花樣之豐富，品種之齊全，令很多初到東北的人歎為觀止。

關於熟食，很多東北的中、青年人都有一個共同的記憶：小的時候，期末考好了，或家裡有什麼好事，大人就會下樓到熟食店買點豬頭肉，再炒個花生米慶祝一番，而孩子則會得到一串香甜的肉棗作為獎勵。家裡有好事了，大人吃豬頭肉，孩子吃肉棗，是很多東北人的飲食文化情結，豬頭肉、肉棗與樓下的熟食店，就成了人們共同的記憶載體。

當問到哪家熟食店好吃的時候，東北人的看法也多半會和天津人對煎餅果子的反應一樣，答案就是：我家樓下的。

家樓下的商超與熟食店，家味不同，店家有秘方，無肉不歡，雞貨當先，香腸火腿洋溢著濃濃的歐風氣息，不同的肉製品和拌菜還反映了多民族多文化匯聚的結果，這便是屬於東北的熏醬熟食江湖。



▲圖1為烤紅腸；圖2為紅腸炒飯；圖3為哈爾濱紅腸。

熏醬菜尤愛二師兄和牛魔王

熟食店裡的熏醬菜，可是東北本土熟食文化的精髓。

之所以叫做熏醬，是因為製作要分為熏和醬兩道工序。先將食材用飛水沖涼，洗去血沫後，放到自家調製的醬油老湯裡醃煮，再把醃製好的半成品撈出，放到蒸籠上，蒸籠下面的鍋底墊上錫紙或是盤子，上面均勻鋪上白糖、紅糖或麥芽糖、茶葉、小米或糯米，先加蓋開火熏製3分鐘，再開火讓熱氣熏個3至5分鐘，起到上色增香的作用。

瀋陽名廚韓樹群編寫的《東北熏醬菜》一書中介紹了熏鳳爪、熏鳳翅、熏豆腐捲、熏豬手、熏豬大排、熏免鐵鍋熏肘、熏雞肘、熏豬肚、熏墨斗、熏雞肝、熏羊蹄、串熏鴨舌、串熏雞心、熏蛋捲、滷汁熏鴨、熏豬尾、熏大腸、熏松子豆腐皮、熏魚、熏豬肝、熏鮫魚、熏茶香雞、熏五香魚、燻肉、鹵豬腰、鹵豬蹄等數十種熏醬的做法還有在東北民眾心中地位極高的醬大骨、醬脊骨、豬頭肉、豬拱嘴、豬耳朵、醬牛肉和牛蹄筋等構成了兵種齊全、陸海空立體化的熏醬大陣勢。

熏製這一步時間雖短，但不可或缺，少了這一步，熟食便缺了熏製的香氣。熏製時間也不可太長，太長香味就會喧賓奪主，甚至會讓食材外皮發苦，讓外皮顏色變得深黑，降低食慾。

經過這兩道工序後，揭蓋後香氣噴湧，有著顏色或金黃，或紅潤的外皮，才能稱得上是純正的東北熏醬。在東北，可以說是萬物皆可熏醬。

在令人眼花繚亂的熏醬菜中，東北人尤其偏愛二師兄和牛魔王——來自豬和牛的食材，無論是豬蹄、豬蹄、豬內臟，還是豬頭豬尾，

甚至連豬骨髓都要徹底利用；而牛魔王身上的牛腱子、牛百葉、牛肚和牛蹄筋等部位也是適合熏醬的好食材，至於牛心管、牛板筋等口感堅韌的部位也不會被東北人浪費，它們則「走出了」熟食店，成為燒烤攤上的大明星。

如果說長江兩岸對於吃鴨，兩廣對於吃鵝情有獨鍾的話，東北則把對雞的合理利用發揮到極致。整雞和雞腿可熏、可燒、可烤，溝幫子熏雞、張久禮燒雞、八珍烤雞等名雞在東北的熟食江湖你方唱罷我登場，美式炸雞則在90年代開始紅遍了東北的大街小巷。還有雞肝、雞胗、雞心等細小內臟，也會被加工成美味熟食。最初在東北的雞湯抻（chēn）麵館裡，用來為抻麵熬製湯頭的雞架，本該如曹操的雞肋一般「食之無用，棄之可惜」，卻在瀋陽得到了人們的厚愛。瀋陽人對於雞架的偏愛，不亞於成都人對魚頭的迷戀。

雞架的做法可謂五花八門，熏醬、涼拌、碳烤、辣炒、甚至直接白煮，味道大不相同，鮮度卻始終如一，無論怎麼做，雞架都是瀋陽人的心中至寶。

一盤熱雞湯用的白煮雞架，一碗雞湯抻麵，雞湯正出自雞架的熬製，配在一起吃，可謂原湯化原食。

瀋陽早期的雞架主要出現在抻麵館，與雞脖、雞爪、雞頭、老湯干豆腐等熏醬製品一道成為抻麵館的菜單常客，它們後來又被引入到了熟食店，與熟食店原有的熏雞、熏鳳翅等雞貨熏醬相聚，擦出了新的火花，組成了渾身是寶的雞貨鉅陣，成為東北熏醬江湖重要的「雞貨大軍」。

熟食背後是一個個團圓故事

提到東北的本地飲食，酸菜白肉血腸可以說是其中的代表作。

這道菜源自東北的滿族，據《欽定滿洲祭天祭典禮儀注》記載，「豬去息後，去其皮，按節解開，煮於大鍋內……皇帝、皇后親詣行禮……神肉前叩頭畢，撤下祭肉，不令出戶，盛於盤內，於長桌前，按次陳列。皇帝、皇后受胙，或率王公大臣等食肉。」

用來祭天的豬肉被稱為「神肉」，即白肉，而血腸也在當時也有著詳細的記錄：「司俎滿洲一人進於高桌前，屈一膝跪，灌血於腸，亦煮鍋內……」，由用來祭祀的白肉血腸，到民間「殺豬菜」中的酸菜白肉血腸，本質所蘊含的意義其實是類似的，主題離不開團聚和慶典。

在東北，酸菜白肉血腸絕不是用來獨享的「一人食」，灌血腸一定要用新鮮豬血灌豬大腸，因此就意味著要有一整頭活豬為這頓大餐「獻祭」。

豬肉切做白肉，豬排分為排骨，肉皮製成皮凍，做殺豬菜，就意味著有親人朋友到來，或是有節日和典禮將至，燉上一大鍋酸菜白肉血腸，與大家同享這來自一整頭豬的「饋贈」，這是東北至高的待客禮儀。

在城市裡，雖然普通家庭無法實現用新鮮豬血現灌血腸，但這也正是熟食店存在的目的，新鮮的血腸，每日都會通過熟食店不間斷供應，讓城市裡的東北人，也能通過血腸、豬肉和酸菜的搭配，烹製出一大碗團聚的味道。

說到血腸，如果只提到東北滿族的血腸，那未免有些偏頗，來自蒙古族的羊血腸同樣在東北深受歡迎；另外一種不得不提的血腸便是來自朝鮮族的糯米血腸——比起剛猛純血腸，糯米血腸則多了一些朝鮮族的細膩與精緻。

上好的東北江米（梗糯米）泡好，與新鮮的豬血、椒鹽、蔥姜蒜一同灌裝到腸衣裡，經過蒸煮完成液體到固體的轉化過程，江米的甜香與豬血的鮮香雜糅在了一起，這也是畜牧與農耕兩種文化的一次有趣碰撞。

東北熟食店的精髓，在於對多文化的包容與兼收並蓄。來自歐洲和中國南北風格的香腸與火腿在這裡交匯相融；來自本地的熏醬滋味不斷讓這鍋秘製的老湯因食材而沸騰；來自滿族的血腸，訴說著古今未來團聚與祈福的故事；還有回族的鹽水羊肝、醬牛肉、熏羊蹄等清真熟食，滿足愛肉的味蕾；更有源自朝鮮族的拌菜，匯聚在這一處江湖裡，



▲哈爾濱中央大街的櫥窗裡紅腸被擺成精美的造型。

香腸和火腿是頭牌，風格深受歐洲影響

說起東北熟食，東北的香腸和火腿是當仁不讓的頭牌，無論是春節還是日常的家宴，一盤切香腸都是不可或缺的餐桌配置。

與江浙、廣式和川味用生肉風乾或是陰乾的香腸、臘腸、火腿相比，東北的香腸火腿主要為即食，除了風乾腸等少數幾種灌腸之外，大多數無需另外加熱即可食用。

東北香腸在風格和工藝上深受歐洲影響，如大名鼎鼎的哈爾濱紅腸，就是來自歐洲的舶來品。20世紀初，沙皇俄國在中國東北境內主持修建的中東鐵路建成通車，鐵路東西連接綏芬河與滿洲裡，兩端與俄境內的西伯利亞大鐵路相接；南北串起長春、奉天（今瀋陽）和大連旅順，在地圖上，形成一個「丁字型」的鐵路格局。

作為中東鐵路東、西、南三個方向的交點，成為東北交通樞紐的哈爾濱因此興起，大量歐洲移民隨之而來。

1868年，俄國巨商猶太人伊萬·雅·秋林在俄羅斯伊爾庫次克創辦秋林洋行。1900年，俄國人阿·沃·卡西雅諾夫在哈爾濱開設秋林洋行分公司，同時開設灌腸作坊，成為東北香腸等歐式肉製品的開端；1901年，俄籍波蘭人特洛穆易西耶尼科夫開辦嘎斯特洛諾穆灌腸廠，專業生產各種香腸、火腿等歐式肉製品，後來也成為了哈爾濱紅腸的前身。

相繼又有大量歐洲商人到哈爾濱開辦灌腸廠生產香腸，1913年，由英國商人創辦的濱江物產英國進出口公司也開始投產香腸，成為另一個知名哈爾濱紅腸品牌哈肉聯的前身；1917年，俄國商人雷德洛夫兄弟在瀋陽開設香腸分號，是為瀋陽克拉克香腸的開端。隨著鐵路的通達，香腸開始沿著中東鐵路在東北的主要城市開花。

值得一提的是，東北香腸的代表，哈爾濱紅腸雖然常被稱為俄式香腸，但並非最典型的俄式口味，早期的哈爾濱紅腸來自波蘭人的口味和立陶宛廚師的手藝，是流行於立陶宛、波蘭、德國等地的一種熏製香腸，早期稱為「里道斯腸」，即立陶宛的轉譯。

紅腸使用豬瘦肉餡配肥肉丁，經醃製後灌入牛大腸做成的腸衣內，灌裝後紮成小節，用果木或椴木炭經烘烤熏製而成，熟成後的腸衣外觀呈現暗紅色，這也是紅腸中文名字的來歷。至今在波蘭等地，還能夠找到和哈爾濱紅腸外觀、口感並無二致的當地紅腸。

其實比起紅腸，茶腸才是俄式香腸的主流，茶腸並不含茶，而是對俄語香腸一詞「茶衣斯卡」的音譯。茶腸因個頭大，熱量高，吃法百搭，在前蘇聯時期還曾被醫生改良，當作治療營養不良的處方藥，成為了前蘇聯獨特的「醫生香腸」。

進入20世紀60年代，黑龍江省用漢語統一了歐式產品的名稱，將「里道斯」定為紅腸、「茶衣斯卡」定為茶腸、「敖克那」定為西式火腿、「古列金克」定為五花捲肉、「意大連斯」定為松江腸、「老巴克」定為火腿、「安特果斯」定為外脊捲肉、「烏克蘭斯」定為環形腸、「阿懷尼」定為小肝腸、「沙因斯」定為肉泥腸、「玉池那」定為火腿腸、「非列依」定為外脊腸……

但東北的香腸和火腿種類遠不止如此，在受歐洲影響的基礎上，又汲取了廣式和京滬等地的特點，進化出了多個適宜本地人口味的種類。比如，更適合孩子口味的兒童版哈爾濱紅腸——兒童腸，孩子們喜歡吃的甜口肉棗，加入東北松子的松仁小肚，加入皮蛋的松花火腿，還有物美價廉的下酒菜粉腸、蛋腸和蒜腸等。

建國初期，東北的熟食又一次迎來了與外界的廣泛交流，除了前蘇聯對東北香腸火腿文化的二次輸入，還有來自中國國內的影響。在50年代初中國建設鞍鋼的時期，一家來自上海的熏臘店被整體遷建到了遼寧鞍山，又為東北熟食帶來了鮮甜可口的上海味道。

近年來，隨著德國企業在東北投資的增長，慕尼黑火腿、德式烤腸等德國口味又開始流行，無論是中國營副食店，還是熏醬熟食店和大型商超，琳琅滿目的香腸火腿幾乎讓人挑花眼，但這僅僅是東北熏醬熟食江湖的一個流派。



▲酸菜白肉燉血腸