

老虎菜



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

提起东北菜，人们就想到杀猪菜、锅包肉、猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇，事实上许多人未必吃过，大抵是从娱乐节目中得知一二。上世纪九十年代之前，整个上海就找不到一家东北菜馆。海纳百川的申城市场近年来接纳了不少东北餐厅，比如最近朋友约我去的那家喜尚鲜。进门后发现他家以大连海鲜为主要食材，而在我的概念中，大东北还停留在白山黑水之间，当年女真族的龙兴之地。

早几年我看过清代的老菜谱和清宫御膳房的记录，食材以野味居多，烹饪上以烧、烤、炖、涮为主，草莽气息蛮重的。乾隆以后，宫廷膳食中有挂炉双烤、鹿筋酒炖羊肉、葵花头酒炖鸭子、黄焖野鸡炖面筋、肥鸡冬笋豆腐丸子、鹿筋鹿肉脯、台蘑葱椒肉、羊肉炖倭瓜、酱汁石花鱼翅子、清蒸关东鸭子鹿尾烧肉攒盘等，我是一个都没吃过。

我在他家的前台看到了晒干了的鹿筋和海肠，菜牌上也有长白山人参老鸽汤、东北酸菜海参汤、长白山黑松露炖鸡……哇，杀猪菜居然也有，大锅卖 169 元，可供十人吃。

冷菜中有一道老虎菜，不是老虎肉噢，就是一道冷拌白菜丝。东北的冬天来得比南方早，去得比南方晚。在那个并不遥远的年代，大雪封路一封就是三四个月，坐炕上练嘴皮子的东北人靠酸菜度过漫长的冬季，即

便是腰缠万贯的大财主也很少有机会吃到新鲜蔬菜。东北王张作霖能吃到，不过，大帅府里的厨师也许不善烹调，只是将白菜切细了凉拌。张作霖本行武出生，吃到满口的爽脆十分满意，还问这是什么菜。善于拍马屁的厨师说是“老虎菜”，意思只有你大帅才能吃到新鲜的大白菜。

他家厨师在白菜丝里加了新鲜海参，那么我们吃的就比“东北虎”好多啦。感谢新时代，感谢大白菜！

还有一道对青山烤鹅。对青山，不是面

对青山、物我两忘的意思，而是一个地名，哈尔滨下面的一个小镇，这里烤鹅制作技艺已传承数十年，属于地方名菜。对青山烤鹅选用当地散养的优质大鹅，肉质紧实不柴，脂肪分布均匀，作为成品的烤鹅皮香肉嫩、汁水丰盈。不过这道菜上来后

我们一桌人都蒙了，一点也不像烤鹅，反倒像卤鹅。

原来东北人的烤，与南方人的烤不是一回事。南方的烤鹅烤鸭，表皮颜色是枣红色的，并有油亮的泽光；对青山烤鹅则是焦糖色的，而且也不重，表面是哑光效果。对青山烤鹅的制作流程是先腌制，再卤熟，最后用果木烟熏。我挟箸先尝，皮下脂肪很薄，肌理清晰，烟熏味浓。对青山烤鹅配东北酸菜加冰啤，是哈尔滨人民在夏季的一大乐事！

**对青山烤鹅
配东北酸菜加冰
啤，就是哈尔滨
人民在夏季的一
大乐事！**