

舌尖上的哈爾濱雙城殺豬菜 傳承百年又創新 一席品出四季香



許延新告訴香港文匯報記者，蘭棧殺豬菜起源於雙城的官祭殺豬菜，以前雙城每年4月和9月有兩次官祭，祭祀滿族神樹即柳樹，祭奠活動結束就殺三頭黑豬做菜。「我家幾代先輩像祖爺爺、太爺爺都是祭奠神樹做殺豬菜的師傅，這在官祭上都有記載，慢慢地就把殺豬菜一代一代傳下來了。道光七年（1827年），吉林將軍富俊榮升中堂，殺豬賀喜，特招老祖許永良置辦，富俊食後大悅，賜匾『名滿關東』。1906年，許家在廟頭開設『慶宴居』。」他說，改革開放以後，父親重開蘭棧殺豬菜館，「一直延續至今，到我這是第六代，是名副其實的百年老字號。小時候每到過年殺年豬，爺爺就會使出渾身解數做一頓正宗地道的殺豬菜，只要聽說我家殺豬做菜，十里八鄉的親朋全都會來。因為我家有很多祖上留傳下來的製作方法，非常有講究，做出來就是比別人家的香。」

一鍋酸菜四季味

「酸菜是殺豬菜的靈魂，雙城殺豬菜與其他最大的不同就在於選用的酸菜是經過長期低溫發酵而成，這樣的酸菜久煮不爛，且能在不同階段吃出不同的口感。」許延新稱之為，一盆酸菜能吃出「春夏秋冬」。

「春，是指酸菜鍋子剛上桌到15分鐘以內，吃的是酸菜本身的酸爽甜脆的口感。等到20至30分鐘時，將特製的烤辣椒泡入酸菜湯中，品嘗帶着胡辣味道的酸菜湯，能夠體驗到猶如夏季般的熱辣。」許延新說，等吃完酸菜喝完湯就可以把桌面上已經漸涼的血腸、肉腸、拆骨肉等菜品倒入酸菜鍋中，進行燉煮，「時間越久味道越濃，這時的湯汁口感更豐滿，像秋天豐收般的感覺。」

「冬則是把『秋』剩下的鍋底，經過一夜自然冷卻，再次復熱的口感。」許延新描述道，經過一夜，酸菜的酸澀散在肉和湯中，肉香則均勻溶解在整鍋食材裏，香味呈現出彼此融合的回味，「這個味道也是東北人最喜歡的殺豬燴菜的味道，是爺爺奶奶的味道，更是身在他鄉的故人心心念念的家的味道。」

他透露，想要吃到「冬」，必須經過長時間的燉煮，從「春」吃到「秋」，大約需要一兩個小時，等第二天再復熱才有這種「純純東北」的口感，這種煮法對酸菜的品質要求很高，要保證久煮不爛，不管什麼時候吃，都是絲絲分明的口感才最佳。

行業傳承四十載

「因為風味獨特，口感俱佳，殺豬菜這種傳統風味受到越來越多顧客的歡迎，不論是當地的還是外來的，排隊等位幾十桌都要吃上才罷休。」許延新告訴記者，他見過最多一次等位有55桌，有時一個中午飯口就能翻枱30多次，有的食客冒着風雪自駕幾十公里前來，就為了吃上這口「念想」。

食客的喜愛與許延新家族幾代人的堅守和高標準、嚴要求密不可分，許延新父親教出來的十幾個徒弟堅守此業從未間斷，「後廚有個師傅十幾歲就跟着父親學習灌血腸、切血腸，而且只專這一項，另一個店面裏也有個專門切肉的師傅，也是從十幾歲跟着我父親，現在都將近五十歲了。這些人把一輩子最好的時光都奉獻給了這個行業，並且義無反顧地堅持着，讓我有很深的觸動。我想把這個事做大，在擴大規模的同時，管理、培訓、運營、產品的規範化等等都要做好。」

跟隨上菜機器人步入雙城蘭棧殺豬菜飯店熱氣騰騰的後廚，十餘位大廚在鍋灶間往來有序，手起刀落，一片片肥厚適中的白肉散落成花，一塊塊形似碗狀的血腸細嫩油亮。伴隨着鍋中蒸騰的熱氣，微熟的酸菜釋放着令人食慾全開的酸爽，肉湯的濃香直鑽入鼻腔……「用專門部位的食材烹製專門的菜品，才會將香味發揮到極致。」黑龍江省級非遺「慶宴居滿族殺豬菜」第六代傳承人、蘭棧餐飲的董事長許延新說，在食材供應單一化的年代，父親為了做出精品殺豬菜，無論冬夏、不管雨雪，每天凌晨兩點都要蹬着三輪車往返四五公里，去屠宰場接豬血、挑選食材。父輩的艱辛他看在眼里更刻進心裏，在接續傳承近兩百年歷史的殺豬菜文化的同時，更延續着一代代傳承人對精益求精的堅守與執着。

◆文：香港文匯報記者 于海江、吳千 哈爾濱報道
攝：于海江



掃碼睇片



◆蘭棧殺豬菜的系列菜餚或將以不同的新形式登上全國百姓的家庭餐桌。

蘭棧殺豬菜已經傳承到第七代許延新的兒子許顯續手中，「我也發現年輕人更懂現在流行的和年輕人喜歡的東西，我支持兒子對傳統殺豬菜推陳出新。」許延新表示，想把一家餐飲企業做成百年企業，並且再想繼續經營一百年，需要不斷抓住年輕人的喜好，在保持傳統的同時，進行微調微創，讓傳統的地方餐飲更適合年輕人的口味。

與父親的堅守相比，許顯續更多的是對家傳手藝的創新。他說：「目前主要在酸菜上進行組合搭配，傳統是燉酸菜湯，增加炒酸菜、酸菜餡窩窩頭等。同時也有研發一些延伸菜品，像蛋殼蒸血羹——把豬血灌進帶有蛋清的雞蛋壳內，使之口感更滑嫩，樣式也很新穎。現在店裏還是以傳統口味的宴請為主，但把殺豬菜推向更多的年輕人，推出時尚快餐模式或者輕餐、簡餐模式，這是我們未來想做的方向。」

創新菜式滿足時尚需求

蘭棧殺豬菜已經傳承到第七代許延新的兒子許顯續手中，「我也發現年輕人更懂現在流行的和年輕人喜歡的東西，我支持兒子對傳統殺豬菜推陳出新。」許延新表示，想把一家餐飲企業做成百年企業，並且再想繼續經營一百年，需要不斷抓住年輕人的喜好，在保持傳統的同時，進行微調微創，讓傳統的地方餐飲更適合年輕人的口味。

與父親的堅守相比，許顯續更多的是對家傳手藝的創新。他說：「目前主要在酸菜上進行組合搭配，傳統是燉酸菜湯，增加炒酸菜、酸菜餡窩窩頭等。同時也有研發一些延伸菜品，像蛋殼蒸血羹——把豬血灌進帶有蛋清的雞蛋壳內，使之口感更滑嫩，樣式也很新穎。現在店裏還是以傳統口味的宴請為主，但把殺豬菜推向更多的年輕人，推出時尚快餐模式或者輕餐、簡餐模式，這是我們未來想做的方向。」

願景

將推調料包和預製菜 冀走上全國百姓餐桌

「目前正在建設的生產基地，圍繞傳統酸菜的製作，將逐步發展成產業化，並推出『可複製』的殺豬菜產品，例如調料包、預製菜，可為有需求的餐館提供品質有保證的產品供應，用我們生產的料包、食材，通過簡單的培訓，可以製作出和我們店裏一樣味道和口感的殺豬菜。」據許延新介紹，生產基地佔地兩萬多平米，預計今年年底可以投入使用，主要生產酸菜、酸水餃、殺豬菜的系列預製菜。

「預製菜拿到家裏簡單復熱一下類似『自嗨鍋』，可以即食，另外還會推出類似家庭宴飲的系列菜包。」許延新說，想在家吃一頓正宗的殺豬菜，我們生產基地可以提供無菌真空包裝並且品質如一的酸菜、標準化的濃縮老湯包、血腸、肉腸、拆骨肉等主要的殺豬菜系列菜品等，並可以設計成一桌幾個菜的大小套餐。目前，正在跟東北農業大學食品系合作研發菜品項目。

「四川、重慶的火鍋已經走上了全國家庭的日常餐桌，並衍生出眾多口味、特色品類以及知名品牌，我覺得殺豬菜也具備這樣的特點，全國沒有一道菜能吃出春夏秋冬的味道，火鍋久燉就沒法吃了，但我們的酸菜卻截然不同。」許延新表示，希望通過努力，有朝一日東北特色殺豬菜也能走上全國百姓的餐桌。

「我們雙城的殺豬菜和大家印象中的殺豬菜有很大的不同，大家印象中的殺豬菜可能就是一盆燴菜，酸菜燉着血腸可能有點白肉，實際上我們雙城的殺豬菜是一個系列菜，是整頭豬的各個部位都可以單獨的成為一道菜。」許延新迫不及待地為記者介紹起殺豬菜的「看家」菜餚。

「大腸灌肉是非常經典的特色菜，首先它的選材就非常講究：一頭豬裏只用唯一的一段『一尺腸』，和豬身上的唯一部位的一塊肉，這塊肉可能只有五斤到六斤，只有它們搭配在一起，才能吃出滿口香。」說着，許延新為記者端上來一盤像花瓣般碼放的切好的大腸灌肉，只見每片腸厚薄均勻，略厚的腸皮緊裹住肉餡，肉餡亦不是普通的碎肉末，而是肉質緊實並且以瘦肉為主的整塊豬肉，每片腸的切面上泛着點點油亮的光澤，吃進嘴裏，肉的本味與腸的濃香融合，口感綿密緊實，佐以蒜醬調料，風味獨特，回味留香。

「吃殺豬菜必須要吃血腸。」許延新叮囑記者，「我們血腸選材是非常講究的，一頭豬只挑中段流出來的五到六斤血，在灌製的過程中要求現灌現煮，口感才嫩滑，才能夠呈現出『一刀成碗』的外觀。」

記者看到酸菜鍋中搭配的五花肉，肥瘦均勻分布，表面油亮亮的令人垂涎欲滴。「我們選用的是真正的『五花』，一頭豬身上只出四條能夠達到這樣標準的五花肉，只有這樣的肉才能放到酸菜鍋裏。它吃着肥而不膩，與酸菜搭配，入口盡是香。」

殺豬菜，原是東北農村每年接近年關殺年豬時所吃的一種燴菜，把豬肉斬成大塊放進鍋裏，加入水、鹽，邊煮邊加入酸菜，等到肉爛菜熟後，再將灌好的血腸倒進鍋內煮熟，就此誕生鄉情濃郁的美味。此後，在東北許多地方常年開設殺豬菜，形成東北飲食一大特色。

如今，殺豬菜是由多種菜品組合成的系列菜的總稱，在保持原有風味的同時，幾乎把豬身上所有部位都做成了菜——豬骨、豬頭肉、手撕肉、五花肉、豬血腸還有「籠掛（全套豬下水）」，並加入了更多配料和調料，使得殺豬菜的內容更加豐富，口味更加鮮美。

話你知 殺豬菜

◆「一刀成碗」的血腸是殺豬菜的必吃菜餚。

◆殺豬菜特色菜「從頭吃到尾」。

◆許延新父子研發的創新菜「蛋殼蒸血羹」，創意與口感兼備。

◆酸菜是殺豬菜的靈魂。

廣東電城芥菜包 傳統美食慰遊子鄉愁

電城鎮是廣東省茂名市電白區轄下一座歷史悠久的文化名城，也是廣東僑鄉，客居海外的鄉親眾多。芥菜包作為當地一道被烙上民俗印記的傳統美食，成為無數遊子舌尖上的鄉愁。

電城鎮黨委書記朱清華受訪時介紹說，芥菜包不是包子，它是茂名特色小吃「乾」的一個品種。電城芥菜包的製作靈感源自1,500年前的洗太軍糧餅，後發展成為電白人過年必備的傳統食品。作為傳統風味小吃，芥菜包主要分布在電白區水東、旦場、麻崗、樹仔、電城等鎮。2021年10月，電城芥菜包製作技藝入選茂名市第六批市級非物質

文化遺產，這是電城600年來第一個入選非遺的地方小吃。

林艷是電城芥菜包的傳承人，她的手藝源自祖輩，味道非常正宗。1999年，她在電城開了一家售賣芥菜包的門店，至今已20多年。林艷告訴記者，芥菜包的製作工序非常複雜，必須提前一天將上好的糯米泡發，於次日清晨碾成米粉，再將米粉搓成雞蛋大小的粉團，並壓成薄片。芥菜包的主要餡料有花生和腩肉，並輔佐配料生油、老抽、蠔油等。她每天凌晨4點就要起床調餡料，將調好的餡料放入被壓扁的糯米團中包好，最後用新鮮生菜葉包裹好即可

上鍋煮。蒸熟出鍋的芥菜包散發着綠油油的蔬菜清香，一口咬下去，爽嫩多汁的五花肉餡瞬間溢滿了口腔，加上生菜解膩的靈魂搭配，味蕾就這樣在軟軟糯糯的口感中淪陷。

芥菜包除了傳統的花生、腩肉餡料外，還可以根據個人喜好進行添加。電白區靠海，人們喜好海味，於是有些人又把蠔仔等海鮮加入到芥菜包中作創新餡料，大受年輕人的青睞。

據了解，林艷的店舖每日售賣芥菜包多達五六百個，每逢節假日銷量更是



◆芥菜包以生菜代替了原本的芥菜。

翻番。外出鄉親無論在港、澳、台，還是廣州、深圳，都喜歡託人前來購買郵寄。

林艷說，芥菜包裏沒有芥菜，但並

非和「老婆餅裏沒有老婆」一般，芥菜包原來是有芥菜的。起初，當地人一直用芥菜來做芥菜包，但無奈芥菜的味道稍帶苦澀，口感不是很好。後來，電城人開始嘗試用生菜代替芥菜，竟發現生菜不僅易熟脆爽、口感清甜，而且還更加解除油膩，讓芥菜包的口感達到最佳狀態；加之生菜寓意生發，從此人們做芥菜包就用生菜代替芥菜，並流傳了下來。

逢年過節，當地鄉親無論身處何方，彼此寒暄時，總會問一句「吃乾了嗎」？

◆文：中新社