

东北游记：难忘食在东北 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E4_B8_9C_E5_8C_97_E6_B8_B8_E8_c34_234638.htm 由一个南方人来点评东北的吃，似乎有班门弄斧之嫌，唯因其浓浓的乡土特色令到已回到南国数日的我犹难忘怀，于是斗胆将心中所感凑成文字。东北的菜式重在自然，白菜是白菜，猪肉是猪肉，从菜的名字就可以一目了然，甚少南方菜花巧的名目和样式。初有此体会是在从广州到哈尔滨的K236次火车上，那是属于哈尔滨铁路分局的列车，餐车的乘务员都是脸蛋陀红的北方人，烧出来的菜也正如其人，醇厚味浓。至于登峰造极之作，则是在哈尔滨所吃的那道几乎成了东北菜代名词的醋溜白菜。那是在我们所住的凯莱酒店对面的一家小饭馆里，大碟的白菜端上来，夹起一片入口，我忽然明白了什么叫做返璞归真，就像射雕英雄传中，食遍天下的洪七公会对黄蓉所做的一些家常菜垂涎不止一样，用最简单的材料做出来的才是最美味的食品。同行的朋友之中，有一美食家，赞叹之余，又努力寻其与其他地方的醋溜白菜做法上的差异，东北的醋溜白菜选的材料都是香脆的杆部而不用绿色的叶子，不用黑醋而用米酿的白醋，不放酱油任其保持原有的色泽，再放少许糖使香味更纯正。。。说的甚是有理，我却窃以为这是东北人情风味都融入其中的缘故，是其他地方所复制不来的。果然，我们后来在北京所吃的醋溜白菜就再没有这份味道了。东北的面很白，作成的饺子皮特别的嫩。当地还有一种特色菜叫酱骨架，就是一盘连着肉的大骨头，抓在手上吃，味道美极。而更让人惊讶的是当地人的食量，某日中午，我同

一位游伴公进午餐，点了半斤猪肉饺子（30只）外加一盘酱骨架（6块大骨头），就在我们吃的不亦乐乎的时候，邻座飘然而至一对当地青年男女，男的如玉树临风，女的婀娜多姿。他们两人也许注意到了我们吃的惬意，于是点了和我们一样的菜式，轻声要了双份，外加一条2斤左右的红烧鱼。具体的说，他们每人吃了30只饺子，6块馒头大小的大骨头，外加1斤鱼。食毕，男的固然是面不改色，女的也是笑语连连。只是一旁的我们看得目瞪口呆，像是见到了梦里的关云长。东北的菜，分量足那是众人皆知的，却也有例外的时候，还是那家吃醋溜白菜的小饭馆，某餐，我的朋友忽然心血来潮，从菜单中要了一样担担面，满心期待着上来一只海碗，里面盛满热腾腾的汤面，好大吃一顿。谁知，苦候良久，端上来了一只口杯大小的碗，碗的花纹还很是精致，让人有爱不释手的感觉，然后，服务生用很肯定的语调说：“您的担担面，请慢用！”我们相对无言，皆捧腹大笑。食在东北，那真是一种特别的体会，菜肴，乡土，风情都吃在嘴里，最好的方法莫过于带上一颗闲心，去细细体会一番。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com