

东北美食 寻味辽源

常言说,民以食为天。美食不仅是满足人的口腹之欲的享受,更是表达情感、传递文化的重要方式。对于辽源而言,无论是匆匆走过,还是在这里短暂停留,不经意的一顿餐饮,就可以把辽源的味道深深地刻在游客的印记中。近年来,辽源文旅事业发展如火如荼,这座东北的文化名城也被越来越多的国内外游客所青睐。除了宜人的气候以及浓厚的人文景观外,美食也是吸引游客的重要因素之一。这里以其独特的地理位置和人文环境孕育出了丰富的饮食文化。辽源人热情好客,辽源餐饮人更是纷纷用他们持之以恒和历久弥新的技艺讲述着一个个不平凡的美食故事。他们用深情诠释着中华优秀传统文化的风采,用汗水浇筑着“辽源匠人”精神的丰碑,用诚信表达着辽源餐饮人的家国情怀。地锅炖、锅包肉、杀猪菜、火锅、烧烤……哪怕是一碗面,辽源餐饮人都要做到极致。虽然一些美食并非辽源独有,但辽源餐饮人却用心用情,经过数十载的坚守与探索,将它们烹出了辽源的专属味道。



永宝顺小吃城的软炸虾仁。

永宝顺

三十五载口碑名店

在多数人的印象里,东北人的饮食习惯以“实惠”为主,无论是在餐厅用餐,还是家中烹饪,菜品不一定多样,但一定量大。而我们辽源的“永宝顺”却以品质、健康、小份、平价的经营模式,赢得消费者的认可和口碑。

永宝顺小吃城始建于1989年,至今已有35年了,是改革开放以来,辽源地区的第一代民营餐馆。35年来,餐品早已由起初单一的东北吉林菜,逐渐丰富到现在的吉、川、粤等融合菜系。其中,蘑蘑炖小笨鸡、老式锅包肉、四川凉面、毛血旺、孜然牛肉串、软炸虾仁、砂锅排骨等特色菜是本地市民以及来辽游客都会心心念念的美味佳肴。

1994年3月,永宝顺火锅城开业。火锅食材以绿色有机、无污染、无公害、生态环保著称。羊肉是从内蒙古乌珠穆沁大草原采购的10-12个月的羔羊肉,青菜则是由位于龙山区寿山镇东升村占地400亩的永宝顺种植养殖基地直供。所有蔬菜均采用绿色无公害种植方法,

裕匠坊·徐家锅包肉

百年名菜锅包肉

锅包肉,一道考验厨师技术,老少皆宜的东北名菜。

选用上等猪里脊肉,切成5毫米厚的肉片,用东北特有的土豆淀粉均匀挂糊,起油锅烧至180度,下肉片炸约3分钟至变色,捞出冷却;再用240度的油温复炸,炸至金黄色,捞出备用。事先调制适量老式糖醋汁,挂匀,最后撒上爆香的蒜末出锅。

锅包肉起初叫锅爆肉。光绪年间始创于黑龙江哈尔滨道台府尹杜学瀛的官厨郑兴文之手。当时,道台府里经常宴请国外宾客,尤其是俄罗斯客人居多。由于外国人喜欢吃甜酸口味,郑兴文就把之前咸鲜口味的“焦烧肉条”改成了酸甜口味的锅包肉。也因此,哈尔滨成了锅包肉的起源地。2022年,哈尔滨锅包肉入选国家《地标美食名录》。

虽然锅包肉的发源地是哈尔滨,但辽源人徐明却用33年时间,将正宗经典锅包肉在辽源发扬光大,将小锅包肉作出了大文章。

徐明,1974年生人,18岁到辽宁拜师学习厨艺。期间,跟随锅包肉创始人郑兴文嫡传弟子系统学习传统锅包肉制作方法,学徒加打工一共5年。1997年,23岁的徐明回到辽源结婚生子。1998年,他与妻子在四百货早市出摊,售卖现场加工的锅包肉。2001年,夫妻二人在百花小区开了第一家以锅包肉为主的炒菜加工店。2003年,他们将店铺迁

俏渔娘地锅炖

一口大铁锅

“一城一夜一滋味,见事见人见江湖。”每个城市都有不同的街景与美食。东北饮食的魅力,与东北人包容豪放的性格相得益彰。铁锅炖不仅仅是美食的集合,更是东北地区历史的沉淀和文化的缩影。直径半米的大铁锅,似乎能装下整个世界——锅出、灶台鱼、炖林蛙、土豆榛蘑炖笨鸡、酸菜炖大鹅……匹配的各种食材一股脑儿地倒进大铁锅,万物皆可炖。传统的大铁锅将食材现场大火炒制半熟,然后添汤小火慢炖,炖至软烂开锅,先给身边人舀上一勺汤,这一勺汤不仅包含了美味,更是体现着浓浓的人间烟火气。

铁锅是东北人生活中不可或缺的工具,它能承受高温、保持火力,适合长时间地烹饪。东北铁锅炖的历史可以追溯到清末时期。当时大量的山东、河北等地人“闯关东”,举家迁移到东北地区开荒种地。同时,他们也带来了各自的乡土风味和生活习惯,其中就包括铁锅炖菜。由于东北地区冬天寒冷且漫长,新鲜蔬菜难以保存,铁锅炖菜就成了一种御寒补身的好方法。同时,由于东北地区物产丰富,各种肉类和粮食都很充足,铁锅炖菜也能满足东北人对美食的需求。

东北铁锅炖不仅是一种美食,也是一种文化,它反映了东北人对生活的热爱和对美好未来的追求,也体现了东北人对自然的尊重和对传

平价健康品质担当

为了保证所种植蔬菜的品质,杜绝使用任何化学药剂。而养殖的跑山鸡、鸭、鹅、猪等畜禽则是永宝顺所有店铺肉类食材的来源。就连永宝顺所有餐品使用的调料均是厨师长亲自到原产地精挑细选的专供。

1997年,永宝顺熟食店开业。其东北风味的熏酱熟食也成为了辽源人的餐桌“常客”、走亲访友的佳品、外地游客的伴手礼。

如今,辽源永宝顺有4家店铺。分别是位于东方广场的永宝顺小吃城、永宝顺火锅城,吉春路市场和六条多寿路的永宝顺熟食店。永宝顺小吃城的餐品单价从几元到几十元不等。而永宝顺火锅城的酸菜白肉老式炭火锅和川味麻辣火锅也都以平价、高品质著称。

35载风雨路,永宝顺与辽源城市共成长。它也是城市发展的参与者与见证者。曾经,风华正茂的创始人孙宝群,如今也已步入古稀之年。对于永宝顺的经营发展,他全情投入;对于餐饮文化的探索,他亦从未止步。

发扬光大在辽源

址吉春路市场。随着时间的推移,“‘徐家锅包肉’正宗、好吃”的评价也成了辽源人讨论美食的内容之一。“徐家锅包肉”在辽源的知名度越来越高。

此后的20年里,以锅包肉为主的熟食、炒菜加工店“徐家锅包肉”先后在唐人街、四百、星河蓝湾、欧亚等小区和商圈开连锁店15家。

自1998年摆摊创业至今,徐明胸怀对美食的热爱和一名餐饮人对传统美食的传承与担当,用26年时间,从最初的市场露天只卖锅包肉的摊位,到仅有20平方米的炒菜加工坊小店,再到拥有中央加工坊,以加工销售传统经典锅包肉、油炸菜品、香肠、熟食熏酱以及小炒菜品为主,员工总数近百人,自营和加盟共15家连锁店的美食加工销售企业。目前,除了哈尔滨之外,辽源的“裕匠坊·徐家锅包肉”是国内较早且唯一一家以加工销售正宗经典老式锅包肉为主的连锁企业。

徐明从18岁拜师学厨艺,至今的32年时间,他始终不忘自己的厨师身份。身为国家一级厨师,2018年以前,虽然他也亲手带出了多个徒弟,但他还亲自掌勺做锅包肉。直到2018年,需要他的事情越来越多,不得已他才放下马勺,脱下厨衣。他说,他喜欢马勺在火上挥舞的感觉,更享受顾客因吃他做的锅包肉后啧啧称赞的回应。

万物皆可炖

统的继承。铁锅炖菜不仅能满足口腹之欲,也能满足心灵之需。它是东北人最真实、最淳朴、最温暖的表达方式。

今年42岁的刘晓东是辽源俏渔娘地锅炖连锁店老板。出身农村的她,能吃苦、肯付出,不甘平庸,想给家人创造好的生活条件,又想把辽源美食做出点名堂。2014年,她开了辽源第一家俏渔娘地锅炖。由于她诚信经营和食材品质的保证,至今的十年里,俏渔娘地锅炖已经在辽源地区有四家面积在300平方米以上的连锁店,四家店铺分布于辽源市区的东西南北四个方向。目前,她的第五家连锁店——以铁锅炖为主营菜品的文化主题旗舰店正在紧锣密鼓筹备中,9月份即将开业。

刘晓东说:“铁锅炖代表着东北人的乡愁和妈妈的味道。所以,我们店的所有菜品都没有神秘繁杂的配方调料,主打一个食材新鲜和原生态制作。我们店的所有厨师和服务员全部来自农村。每天早上定时宰杀鸡鸭鹅等肉类食材,蔬菜等配菜更是每天定时定量定点采购。我和我的团队今天的一点点成绩均来自辽源父老乡亲的支持和信任,所以,我的目标就是将辽源的铁锅炖发扬光大,在堂食的基础上,尽快增加真空包装并以互联网新媒体为主要销售方式,让在外的辽源游子以及外地人都能随时随地吃到咱辽源正宗铁锅炖。”

王宝长·天津卫炭锅

满清风味老字号

进入满清风格的火锅店,围坐在纯铜的景泰蓝老炭锅前,以虾蟹等海鲜、猪五花肉以及纯正的东北酸菜为锅底料,添入纯净水熬制的大骨汤,锅底加上点燃的竹炭,开锅后,喝上一口浓汤,刺激着全身的所有味蕾细胞。夹上一筷爽脆的细丝酸菜加大片猪五花肉或是细腻纯正的牛羊肉片,沾上纯正的芝麻酱腐乳蘸料,嘬一口,唇齿留香的同时,好像还唤醒了所有的多巴胺快乐因子。

天津卫炭锅以其悠久的历史、独特的酸菜锅底和新鲜的食材,成为了中华美食的代表之一。

在辽源,就有一家近百年历史的老字号餐饮名店,主营正宗满清宫廷火锅与老天津卫炭锅——王宝长·天津卫炭锅。

“宝长火锅店”创建于1927年,距今已有97年历史。现在的王宝长天津卫炭火锅,是王宝长先生之孙王凯将祖父的正宗天津卫炭火锅的传承之作。

上世纪初,辽源(原西安县)的王宝长为生计只身到天津闯荡。在中华老字号“天津卫炭锅”拜师学艺,潜心研习天津特色火锅、小菜、面点等。13年后,王宝长业成返乡,于老城南康门内购得一间店铺,创建了宝长火锅店,以老天津卫特色和满族特色两种不同风格的火锅开门迎宾,大开当时西安县民众的胃口,备受各阶层人士的认可。

1931年11月初,当日寇即将侵犯西安县时,原西安县农会会长、商会会长、西安县大户常永林就在开业不久的“宝长火锅店”聚众密谋抗日计划,最终打响了西安民众自发抗日的第一枪。时任西安县官员们也经常光临该店。因此,“宝长火锅店”成了西安县公署招待重要宾客的主要场所。

俗语说:民以食为天,菜以味为先。当年有民谣云:“宝长火锅香,神仙都想

多寿小电烤

中国烧烤看东北

在东北,没有一件事是一顿烧烤解决不了的。烧烤以其独特的烹饪方式诱惑着人们的味蕾:浓郁的烟火气息,其乐融融的用餐氛围;个人口味的满足,烤制过程的乐趣以及文化和传统的延续,无一不是令人垂涎的理由。

在辽源人心中,烧烤的美食地位毋庸置疑。尤其是电烤,它不仅美味,还承载着“七零后”和“八零后”的成长记忆。电烤肉串一出炉,方圆十里都飘香。鲜嫩的牛羊肉、细细的铁签儿,简单地撒上些许孜然和辣酱面,一根一根插进推拉式的电烤炉中,经过几分钟的期待,就成了如愿以偿的幸福和满足。

“八零后”毛志军有6个好朋友。儿时,他们是多寿路小学同学和校友;长大后,他们亦是志同道合的朋友。2014年,7个小伙伴儿怀揣着对辽源深厚的家乡情、儿时成长的无限美好记忆以及电烤肉串那无法抗拒的美味,他们在母校多寿路小学旁开设了一家以电烤肉串为主菜品、以上世纪七八十年代辽源城市为场景的怀旧主题而且只做一种味道(儿时的味道)的烧烤

多来顺面馆

一碗高汤一碗面

南方人喜欢吃米,北方人偏爱面食。因自然环境、历史文化和生产生活方式等因素的影响,多数北方人喜欢的主食是面食。如包子、饺子、馒头、面条等,与南方人钟爱的稻米,形成了中国两大地理区域独特的饮食文化特征。

面条作为中华美食的典范,寓意丰富。它象征“细水长流”和“富贵平安”,寄托着人们对美好生活的向往。不同地区和不同背景下的面条风味各异,在不断地创新和改良中,满足不同人的不同口味需求。

在辽源,汤面营养暖胃,炒面爽滑鲜香,打卤面卤汁浓郁,凉面清爽可口。一碗碗喷喷的面条,代表着辽源人的三餐四季。

1972年出生的张成是长春农安人。他深耕餐饮行业近30年,是高级餐饮职业经理人。2020年以前,他先后在国内多家餐饮机构出任餐饮项目操盘手、策划人和管理者。随着餐饮市场的迭代和自身年龄的增长,东北家乡的一景一物成为思念,山水水都是乡愁。

2020年,48岁的张成放弃了大城市的高薪,决定回东北创业开店。他走遍了吉林省内的所有县区考察,最后,将目标锁定辽源。他说,辽源有山有水,自然环境好,人文环境更好。所以,他将辽源作为二次创业的起点。从此,辽源就有了第一家多来顺蘸酱面馆。

由于张成有着深厚的餐饮行业经

宝长炭锅有传承

尝。”直到上世纪60年代,辽源市的孩子们在玩橡皮筋儿游戏时,还唱着这首耳熟能详的民谣。抗战初期,宝长火锅店已享誉关东大地。新中国成立后,公私合营,宝长火锅店并入国营的阳春楼饭店。

改革开放后,1964年出生的王凯抱着重振祖业、弘扬民族餐饮文化之志,沿着祖父的足迹重返天津,深入其美食文化精髓。

1999年,“王宝长·天津卫炭锅”在龙山区辽河大路龙山实验小学旁重新开业。王凯特别聘请伪满皇帝爱新觉罗·溥仪的御用厨师钱发老先生亲传满族宫廷火锅秘方,并聘请国家一级面点师刘志和先生亲自料理天津特色和东北风味面点。从此,宫廷火锅和天津卫炭火锅的美味重现辽源。

2007年1月,“王宝长·天津卫炭锅”迁址于辽源市西宁大路92-1号(老物资局道口)。建筑面积3000多平方米,共5层楼,满清风格的建筑与装修风格,与正宗的天津卫炭锅一脉相承。

2009年3月,全国酒家酒店评定委员会授予王宝长·天津卫炭锅“五钻级”餐饮企业牌匾,是辽源地区唯一一个国家级酒家,吉林省仅有五家获此殊荣。

时光荏苒。近百年的“王宝长·天津卫炭锅”变化的是经营地址和店铺规模,而品质和服务始终未变。辽源的发展大步向前,但王宝长·天津卫炭锅的菜单价格十年未变。

很多外地客人纷纷表示,吃过四川的麻辣锅、云南的铜锅鸡、台湾文雅的小火锅以及蘸着蛋液吃的日式寿喜锅……然而来到辽源才知道,还有叫人如此垂涎欲滴、酣畅淋漓的满族炭火锅。而对于辽源人来说,外地的火锅似乎在辽源都镇不住场子,唯有这豪爽大气的酸菜白肉炭火锅才能表达辽源人的浓厚情怀。

东北烧烤看辽源

店,取名“多寿小电烤”。以此,向家乡辽源致敬,向母校多寿路小学致敬、向烧烤前辈致敬!

多寿小电烤除了高品质的食材、传统经典的口味之外,店内外怀旧的装修风格、辽源老城的街景墙绘、黑白电视机、卡带录音机、投币游戏机以及玻璃胆暖水瓶,把把塑料水杯和搪瓷餐具等都是成为网红餐厅的理由。到这里吃烧烤,味蕾得到满足的同时,更仿佛穿越回到了天真烂漫的少年时光。

2020年,多寿小电烤迁址一实验小学东侧(吉视传媒对面)。“转学”后的多寿小电烤,经营面积扩大了,就餐环境更好了,但不变的依然是充满热情朝气的服务和那欲罢不能的儿时的味道。

很多在外地的辽源游子回家第一件事就是来多寿小电烤饱餐一顿。很多辽源人接待外地亲友,也都要到这里一品辽源特色电烤串。其中,肥瘦、瘦肉、肉筋、干豆腐早已上“经典必吃榜”。

多寿小电烤体现了“八零后”的家乡情怀,彰显了这一代人的创业激情,更承载了广大辽源人对家乡味道的钟情。

一方水土一方人

所以,他了解哪种面粉更适合做面条,什么样的牛肉更适合做牛肉面,什么样的原材料会使汤汁、卤汁更鲜美,哪里产的辣椒只香不辣,哪里产的麻辣烫没有苦涩味……看似简单的小面馆,却囊括了他近30年的经验智慧。由于面点口感好,汤汁鲜美、卤汁浓香、价格适中且就餐环境温馨,凡是吃过“多来顺”面的顾客都会给予好评。

虽然多来顺面馆成立至今只有短短4年,但随着口碑相传的广泛赞誉,在辽源地区早已小有名气。也因此,目前辽源地区已开设3家分店。另外,通化市柳河县1家店,通化市也正在选址建新店。

有人称张成为“面条匠人”。因为他将小面条做出了大文章,将传统美食融入现代理念,让辽源人以及东北人仿佛都吃到了小时候妈妈做的那碗面。

现在,很多辽源人的“上车饺子、下车面”或是接待刚到辽源的外地亲友,都会选择到多来顺吃面。

张成说:“东北人对面条情有独钟,而我对辽源亦是如此。所以,我必须将面馆经营好,对得起辽源父老的爱和信任。面条是中国人千百年来的重要的主食。未来,我将和我的团队放眼东北地区,逐渐开设分店,让更多人知道多来顺面馆总店在辽源,将面食文化发扬光大,让更多人通过品尝面条,品味中华美食文化的博大精深和美好寓意。”



王宝长·天津卫炭锅。



多寿小电烤的肉串。



裕匠坊·徐家锅包肉。



俏渔娘地锅炖的铁锅炖笨鸡。



多来顺面馆的香菜肉丝汤面。