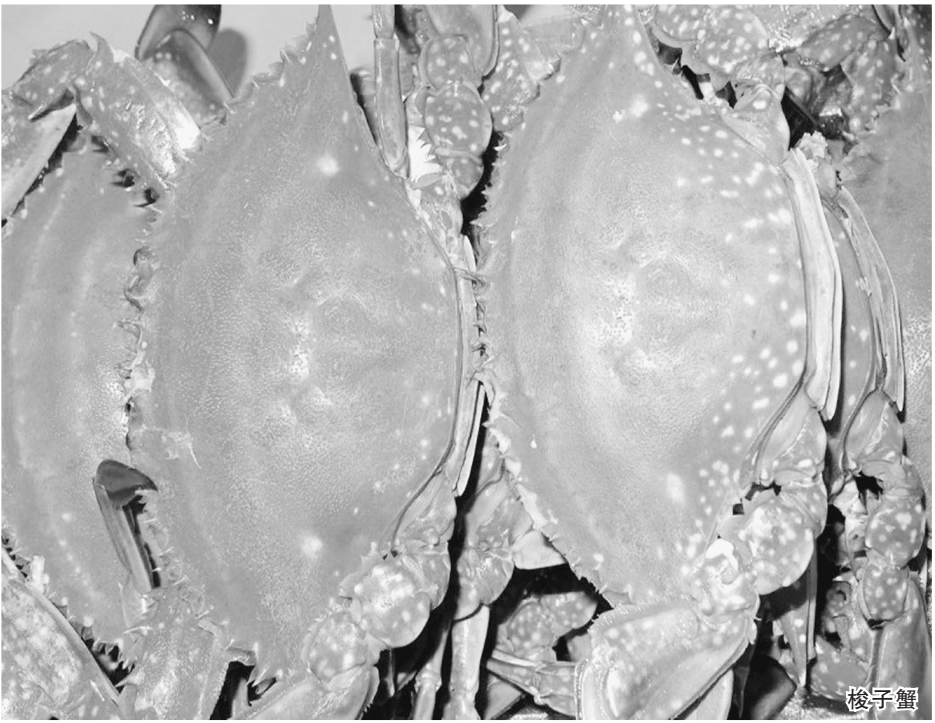




梭子蟹



饺子



黄蚬子



焖子



面条鱼



虾爬子



对虾

小丹东 大味道



板栗



草莓

丹东作为我国最大的边境城市,也是沿海、沿江、沿边的“三沿”城市,有汉、满、蒙、回、朝鲜、锡伯等40个民族,饮食文化极具特色。由于满族人口占全市人口32%,故除汉族主食外,满族食俗特色更为突出。丹东与朝鲜隔江相望,世代往来,两国居民生活习俗互为影响,故朝鲜族食俗在丹东也颇为流行。同时,丹东沿江临海,盛产海蟹、黄蚬子、面条鱼、公鱼(秋生鱼)、对虾等海产品。

丹东的特色饮食包括:

1.梭子蟹。因头胸甲呈梭子形而得名。梭子蟹肉质细嫩、洁白,富含蛋白质、脂肪及多种矿物质。在冬季洄游季节个体最为健壮,最大可达500克。雌蟹红膏满盖,口味极佳。梭子蟹可鲜食,或蒸、或煎、或炒,或切开炖食,或用蟹炒年糕、炒咸菜、煮豆腐,是丹东居民餐桌上的家常菜。亦可腌食,将新鲜梭子蟹投入盐水中浸泡,数日后即可食用。过去,渔民因梭子蟹产量高,常挑选膏满活蟹,将蟹黄剔入碗中,风吹日晒令其凝固,即成“蟹黄饼”,风味特佳,但产量少,一般人难尝此味。

东港盛产的梭子蟹、大黄蚬、杂色蛤于2012年荣获国家地理标志认证,从此拥有了自己的“金字”名片。

2.饸饹子。饸饹子最早为满族人发明,是用玉米面加工的面条,口味独特,营养丰富。制作饸饹子要经过以下几道工序:

一是原料发酵。将玉米粒筛除去尘土、砂石及杂物,用清水淘洗干净,放入缸中加进清水浸泡发酵。7到8天后,玉米粒便发酵变酸,水面上出现白色泡沫,碾压籽玉米粒时种皮易剥皮,表明发酵好了。二是磨浆过滤。将发酵好的玉米从缸中捞出,用清水冲洗,去掉酸味,用水磨进行湿磨。用纱布过滤水面粉浆,放入缸中,待澄清沉淀后,去掉清水,即是饸饹子面(也叫汤子面)。三是饸饹子制作。加工方法不同于擀面条。小量食用,一般用汤子套套在手指上,将饸饹子面从小孔挤成条状,漏到锅中,经开水煮熟,再挑到冷水中降温后直接装盘出售,也可晒干后出售。批量则采用机器加工。饸饹子可下汤、炒食,吃法简单,经济实惠,是丹东人餐桌上的一道美味。

3.黄蚬子。丹东大黄蚬子学名青柳蛤,产于黄海浅海处,外壳呈黄色,肉亦黄色,斧型贝壳,暗黄色斑纹。蚬肉中含有蛋白质、多种维生素和钙、磷、铁、硒等人体所需营养物质,营养价值较高。由于丹东东港附近海域养分充足,此地盛产的黄蚬子比其它地方个头更大、肉更肥,味道更鲜美,营养更丰富。

黄蚬子适宜炆拌、白煮、清炒等多种食用方法。丹东流行用炭火烧烤,红彤彤的炭火,黄灿灿的蚬壳,热腾腾的水汽,令人回味无穷。清代郭麟曾在《桂枝香·黄蚬》中以“俊味江乡堪数”来称赞它的美味。丹东人对黄蚬子的喜爱比之有过之而无不及。

4.板栗。丹东板栗已有二三千年的栽培历史。板栗果称为栗子,可生食、糖炒、烘食,还可制罐头,磨粉制糕,调羹烹菜。板栗果中含有糖、蛋白质、脂肪和多种维生素,营养和经济价值很高。

丹东板栗分两类:一类是日本板栗,本世纪初从日本引进,并集中大面积栽培。该种栗子果实大,涩皮不易剥,口感差。另一种栗为中国栗,或称油栗,个头小,涩皮易剥,品质优良。板栗是丹东的优势经济林树种,面积和产量均占辽宁省的90%以上,栽培面积达115万亩,年产量超过2万吨,年产值达1.5亿元,已成为全国板栗的重要产区和出口基地。出口板栗肉占日本市场份额30%以上。

5.焖子。丹东焖子以绿豆凉粉为主料,以麻酱、虾油、蒜泥、白

醋为调料制作而成。做法是将凉粉切成小块,用铁锅加少油煎至黄疙装盘,倒入调料拌匀即可食用。焖子含有丰富的粗蛋白、氨基酸、维生素、矿物质,老少咸宜。

相传伪满时期,溥仪东巡安东(今丹东)。某日出游,到了一个小小山村。一家门前有个老妇人,坐在青石板上缝补衣裳。此时天色已黄昏,侍从赶忙上前轻声问溥仪:“皇上!天色已晚,是否住在此地?”溥仪点点头。说话间老者回来。只见他黑红黑红的脸上挂着汗珠,推着车,车上的水桶里放着大块凉粉。老者见门前有客,便问道:“是路过的客人吧?若不嫌弃,就请进来坐吧。”溥仪坐下后问道:“老人家贵姓?”老者答曰:“我姓张,以卖凉粉为生。客家,已到掌灯时分,再往前走已无村店,就请在寒舍屈尊一宿吧。”老者吩咐老妇人做晚饭。老妇人就用桶里的大块凉粉,切成小块,在铁锅里煎至焦黄,淋以上好的虾油、麻酱、蒜泥、白醋调拌。饥饿的主仆二人,大口大口地吃起来,并连声称赞好吃好吃。溥仪问道:“老人家,此食唤作何名?”老妇人答道:“叫焖子。”溥仪回到浪头行宫后,念念不忘,专程派人前去做。从此,这一美味小吃在丹东地区广为流传。近年,有些厨师又加以改进,添加海鲜炒制,谓之三鲜焖子。

6.虾爬子。虾爬子,学名虾蛄。土名有很多,比如东北叫“爬虾”,北京叫“皮皮虾”,天津、大连和丹东都叫“虾爬子”。

虾爬子是一种营养丰富、汁鲜肉嫩的海味食品。其肉味鲜甜嫩滑,淡而柔软,并且有一种特殊诱人的鲜味。每年的春季是其产卵的季节,此时食用最佳。肥壮的虾爬子脑部满是膏脂,肉质鲜嫩,味美可口,但外壳较为坚硬,食用颇为周折。

7.草莓。东港是丹东草莓的主产区。主要有以下特点:一是规模大。全市所有乡镇均有草莓种植,超万亩乡镇3个,超千亩乡镇15个,全市有9万户农民种草莓,面积、产量分别约为全国的7%和15%左右,是当地农村经济支柱产业之一,也是全国最大草莓生产基地。二是品质优。东港是农业部命名的全国优质草莓生产基地和无公害农产品(草莓)生产基地。在2007年全国草莓文化节上,东港草莓有2个品种获一等奖(全国共5个一等奖),并被农业部授予“中华名果”称号,2个品种获二等奖(全国共10个二等奖)。拥有地理标识的“东港草莓”证明商标,已经国家商标局颁布使用。三是品种丰富。既有芳香味浓、品质优良的红颜、章姬、幸香、枏乙女、宝交早生等品种,也有硬度好、耐运贮的甜查理、卡麦罗莎、卡尔特一号、哈尼、达赛莱克特等欧美品种,还有优质高产的国育品种红实美。四是鲜果上市时间长。东港市日光温室4.5万亩,10月上旬开始四季品种上市,11月下旬大批量上市,一直延续至6月末结束;早春大拱棚4万亩,3月下旬上市,5月下旬结束;露地草莓5月下旬到6月末采收。全年草莓供给9个月。五是科技含量高。东港市草莓研究所拥有650万元科研、种苗组培工厂等资产和教授研究员级高级农艺师以下20多人科技团队力量,各乡镇农服中心设1至2名草莓技术员,全市科研网络自成体系。新品种、脱毒苗、蜜蜂授粉、平衡施肥、温湿度调控、花果定量、滴灌、病虫害综合防治等新技术应用率85%以上,草莓单位面积、产量和品质居全国前列。六是产销两旺。东港市草莓协会拥有18个乡镇分会和注册会员2800多人,带动农民15万人,加工企业会员40多个,年加工量4万余吨,出口3万吨,创汇1500万美元;经纪人会员200人(带动经纪人队伍2000多人),鲜果销售北京、上海、天津、东北各大中城市,少量出口海外,冷冻、罐头等制品大都出口欧美、日本等地。

(林晓)