

## 白城有品

## 寻味白城

●本报记者 张风 文/摄

璀璨的中原文化与游牧民族草原文化在八百里瀚海完美结合，川流不息的洮儿河水孕育了白城文化，在这独有的一方水土间产生的绿色天然食材，在白城人热情如火的性格中，成就了独到的白城美食。无论是远在他乡的白城游子，还是远道而来的异乡客人，白城美食都会在他们的味蕾上留下深刻的记忆，人生百味亦是淡淡的乡愁都包含其中。在这一年将尽之际，记者在白城市餐饮商会的帮助下，与广大美食爱好者一起去寻味白城，去发掘白城美食独有的魅力。



## ◆特色涮串

性格如火的白城人从不畏惧吃辣，哪怕比起巴蜀之地也是不遑多让。所以在白城，川味美食一直很有市场。煮满串串香特色涮串就是其中独树一帜的一个代表。这是一款由天府之国四川远道而来，与白城本地特色食材相结合的美食，将四川成都与东北的气候相结合，秘制的柔辣底料既不失成都之风韵，又切合白城人的口味，涮串的食材更是包罗万象，无论是来自草原的牛羊肉、内脏，还是东北大豆制成的豆制品，以及各类丸子、时令蔬菜，一旦穿串入锅，便成为了属于白城人自己的美味珍馐。

白城煮满串串香地址：铂金时代小区楼下



## ◆腊肉煲仔饭

当粤菜名品遇上白城弱碱大米，会擦出怎样的火花？白城市辣五嚼音乐烤吧的腊肉煲仔饭，为这个问题做出了最好的诠释。优质的白城大米经过数小时的清水浸泡，再与味道香浓的腊肉共同进入砂锅中，以蚝油、海鲜酱油等调味，再经过猛火煮沸和文火焖制，最后加入翠绿的葱末，起锅时香气四溢，入口后腊味香浓，米饭更是颗粒饱满，回味无穷……煲仔饭本为粤菜中的一道著名美食，之所以能在东北生根，尤其在白城成为特色美食，是因为优质的白城大米才是煲仔饭的灵魂，而优质的白城弱碱地大米正好在这小小的砂锅里发挥出了巨大的优势，如此便成就了这款即使在广东也很难吃得到的腊肉煲仔饭。

辣五嚼音乐烤吧白城店地址：白城兵器城小区西门



## ◆扒拉锅烤牛肉

白城的烤肉种类繁多，但总体上可以分为炭烤和扒拉锅两大类。所谓“扒拉锅”，其实是将铁锅或者石锅作为烤肉的工具，锅中置油，将腌制好的肉片下锅翻炒，最大限度地把肉香保留在锅中，菜过五味之后，还可以在锅中加汤，食客可以品尝特色肉汤的同时，还能在汤中煮面片作为主食。此种烤肉方法与炭火烤肉可谓各有千秋，都是深受白城食客欢迎的美味。白城的刘府铁锅烤黄牛肉店，以牛肉、肉筋等为主料，再辅以洋葱制作的烤肉，应是“扒拉锅”烤肉的一个典型代表。这种烤肉并无秘制配方，其特色在于一个鲜字，大块牛肉现切现烤，让食客深刻感受大快朵颐的快乐。

猪肥肠是一种有些极端的食材，所以说它极端，是因为喜欢它的人就会喜欢得不得了，而不喜欢它的人则一口都不会去吃。大肠头可谓是猪肥肠中的上品，因其肉质丰腴肥厚，口感更佳，在白城也深受那些喜欢肥肠的食客喜爱。肥肠的吃法很多，白城刘府铁锅烤黄牛肉店制作的香煎麻辣拉丝大肠头就是一种独具特色的吃法。大肠头经过盐、醋、清水的数次清洗后，再配以麻辣调味料及冰糖等煮至熟烂，最后经过文火煎制，随着大肠表面的胶原蛋白溶解，加之冰糖的拉丝作用，此时的大肠头不仅表皮拔丝、外酥里嫩，内部更是空心去油、肥而不腻。

## ◆香煎麻辣拉丝大肠头



刘府铁锅烤黄牛肉店地址：白城市第十三中学路口北100米路东



## ◆焗酥肘

在东北，猪肘子一直是猪肉菜品中一个很高级的存在。肘子的烹制方法也非常多，而最受欢迎的方法，莫过于酥烂脱骨、肥而不腻、入口即化的酥肘了，这道菜也是东北人年夜饭中不可或缺的一道特色美食。在白城香满家园大众菜馆，以纯“笨”猪肘子为食材，辅以毛葱、蒜瓣，加18种秘制调料制作而成的焗酥肘，便是这种肘子中的佼佼者。在东北菜中，肘子的制作还是比较麻烦的，而且对火候等技巧的掌握要求也高。经过数道初加工的程序之后，被收拾干净的肘子才可以下入调制好的汤锅中烹制。丰腴的肘子在浓郁的汤汁中浸煮数小时之久，直至脱骨入味，上桌时却仍能保持形整不碎，深红色的肉皮映出鲜亮的光泽，四溢的香气令人垂涎不已。



## ◆特产烤鹅

网上的美食爱好者们曾经打趣道：没有一只大鹅能够活着走出东北。足见东北人对鹅肉的喜爱。东北人最喜欢的鹅肉做法有很多，其中包括名满天下的铁锅炖大鹅，还有酱卤、熏制等，而白城香满家园大众菜馆的白城特产烤鹅，却是比较少见的一种做法，也成为了这家菜馆的一道特色美食。香满家园大众菜馆在制作烤鹅时，选择的是肉质紧实、弹牙，味道醇香馥郁的农村散养大鹅。首先将大鹅褪毛后浸泡洗净，再配以秘制酱料，经过腌制、浸泡、煮、焖、烤等20多道工序制作而成的烤鹅，最终把鹅肉的美味推向了极致。

香满家园大众菜馆地址：洮北区朝阳路1号楼附1号



## ◆炭烤鸽子

烧烤虽然并非东北传统美食，但是自上世纪80年代进入东北以来，便深受东北人的喜爱，并自成一派、发扬光大。现如今在全国各地乃至海外，都可以见到东北烧烤的影子。而鸽子作为一道高级食材，过去数十年里一直以广式烧乳鸽最为出名，直到东北烧烤的崛起，炭火烤鸽子才开始与广式烤乳鸽分庭抗礼，甚至后来居上。在白城有一家以汽车品牌命名的特色烤肉店“吉GN8666烤肉烧烤”，这里的特色炭烤鸽子深受食客青睐。烤鸽子的制作，首先要从选材上下足功夫，一年以上的家鸽，才能做出口感宜人的烤鸽子。此外，鸽子的腌制十分重要，盐、蚝油、鸡精等常见调料的精妙运用，也足见主厨的功夫之深。腌制好的鸽子先用锡纸包裹烧熟，之后再上炉烤至外皮金黄酥脆。成品外酥里嫩，肉质弹牙，将鸽子肉的美味发挥得淋漓尽致。



## ◆特味烤牛排

虽然都是以炙烤作为烹饪方法，但是在白城，烤肉与烧烤的区别还是非常明显的。烧烤多以串的形式，由专业烧烤师傅烤制，对火候的把握更加严格，而烤肉则多以片或块的形式，由食客自烤，边烤边吃，对食材的刀工和腌制要求更高。吉GN8666烤肉烧烤店的特味牛排，就是白城烤肉中极具特色的一款。这里的特味牛排与西餐中动辄数百元上千元的牛排不同，不仅价廉，更是味美。特味牛排选择的是内蒙草原黄牛，将大块的牛肉切成厚片，配以特制秘汁、苹果、梨、姜等腌制，腌制好之后，置炭火筛网上烤制10分钟，其间翻面一次。烤熟的牛排外焦里嫩，汁浓味厚，让人唇齿留香。

吉GN8666烤肉烧烤店一店地址：阳光广场对面鹤城一号小区东门南88米 二店地址：白城经济开发区美食一条街邮局斜对面

## ◆杀猪烩菜和特色小油饼

我国很多地区都有杀年猪、吃杀猪菜的习俗，但是最具有代表性的杀猪菜却非东北莫属。东北的杀猪菜，是源自于满族人的传统习俗，东北杀猪菜的灵魂，就是东北特有的酸菜。除此之外，还有屠宰猪时的副产品——猪血与猪肠，也是杀猪菜中必不可少的食材。这样的杀猪菜美食在东北可谓遍地开花，但也千篇一律。而白城一家名为小油饼白肉血肠的餐馆却另辟蹊径，每日以秘制调料炖煮五花肉与酸菜3个小时以上，并配以猪血等增加杀猪菜的醇香，最后在出锅时加上新鲜的血肠。肥瘦相间的猪肉香酥无比，酸菜恰到好处地缓解了油腻，血肠更是为杀猪菜增添了一份鲜美和醇厚，再配以高筋面粉制作的外酥内软的小油饼，将杀猪菜的美味彻底推向云霄。

小油饼白肉血肠店地址：柳树湾北胡同

