

近代关内移民与东北地区饮食文化的变迁^{〔*〕}

范立君

(吉林师范大学 历史文化学院,吉林 四平 136000)

〔摘要〕近代以来,关内移民大批进入东北地区,促使东北饮食文化发生了变迁。在改变东北传统饮食结构,改进烹调技法,转变饮食行为和观念等方面产生巨大影响。移民的到来,促进了东北饮食文化向多元化方向发展,形成了既不完全等同于东北,又不与中原地区一致的特色饮食文化,呈现出适应性、能动性、包容性等地域性特征。

〔关键词〕近代;关内移民;东北地区;饮食文化;变迁

DOI:10.3969/j.issn.1002-1698.2019.03.017

在清末大量关内移民进入之前,东北是一个以渔猎、采集和游牧文化为主的地区。伴随大批汉人的不断迁入、开发,中原农业文化也随之布于白山黑水之间。民以食为天,农业是人类赖以生存的物质基础,对饮食文化的形成具有重要影响。移民在将中原农业文化传入东北的同时,亦将关内各具特色的饮食带到了东北,不同的饮食文化在东北地区“相互交流,促进了东北地区农业的发展,拓宽了东北饮食文化的内涵”^{〔1〕}。经过碰撞融合后的东北饮食文化,呈现出独特的适应性、能动性、包容性等地域性特征。

一、近代东北地区饮食文化变迁的环境

近代东北饮食文化是特定自然环境和社会

环境相互作用的产物。“在一个特定的社会群体中,如国家、民族、村庄、家庭等,人们的饮食行为在特定的自然和社会环境的影响下,形成了种种属于本群体的特色,反过来,这些特色也就成了特定群体的文化标识。”^{〔2〕}东北地区独特的自然环境,孕育了饮食文化的土壤。同时,近代以来,移民所营造的社会环境,又为饮食文化形成和发展创造了重要条件。

一个地区的饮食文化,受当地自然环境的影响较为明显。饮食文化本身就体现着人们利用自然环境中的食物资源,从而达到为其生产生活服务的目的。东北地区土地肥沃,水源充沛,森林茂密,拥有丰富的自然资源,为农作物的生长和野生动植物的生存营造了良好的自然环境。

作者简介:范立君,历史学博士,吉林师范大学历史文化学院院长、教授、博士生导师,主要从事中国近代社会史研究。

〔*〕本文系2017年度国家社会科学基金重大项目“清代以来东北移民史资料整理与研究(1644-1945)”(17ZDA193)的阶段性成果。

同时,东北地区由于开发较晚,生物多样性、完整性保持较好,一度维持着“棒打狍子瓢舀鱼,野鸡飞到饭锅里”的生动景象,能够为当地居民提供丰富多样的食物来源。此外,东北地区幅员辽阔,南部濒临海洋,其气候兼有大陆性和海洋性气候特点,越向北,气候越寒冷。如宁古塔“北斗在北,较中华微高,月出较早,四时皆如冬。七月露,露冷而白如米汁。流露之数日即霜,霜则百卉皆萎。八月雪,其常也。一雪,地即冻,至来年三月方释”。^[3]可见,东北地区冬季气温较低,冻土广布,较中原有相当长的结冰期。物产资源丰富,气候条件恶劣等自然条件养成当地居民“靠山吃山,靠水吃水”的行为习惯。长期以来,东北地区的世居民族从原生物产中获取食物来源,通过传统方式进行简易的加工,并与恶劣的自然条件进行斗争,获得维持生命所必需的食材。正因如此,由于自然环境的限制,人们获取的食物来源十分有限,一定程度上限制了东北饮食文化的发展。然而,这种缺陷却为关内饮食在东北的传播提供了契机。

清末以来,清朝及民国政府相继出台了积极的移民政策,并对移民进行妥善安置和管理,为关内移民顺利到达东北创造条件,从而为东北饮食文化的形成发展提供了社会环境。咸丰十年(1860年),清政府开放了哈尔滨以北的呼兰河平原,接着又开放了吉林西北草原,由此拉开了大规模移民的序幕。光绪六年(1880年),颁布了放荒、免税、补助等奖励移民的优惠政策,为移民提供便利。光绪二十三年(1897年)中东铁路开始修建后,面对沙俄企图向东北移民的计划,清政府又加大了向北满地区移民的力度,以应对沙俄有可能采取的移民措施。随着光绪二十九年(1903年)中东铁路的修建完成,来自关内的移民快速增长。光绪三十年(1904年),吉林、黑龙江各县设立招垦局,统一管理移民事务。为进一步加大鼓励移民政策的施行力度,推动移民较晚的黑龙江地区尽快丈量土地,进行放荒,还颁布了《沿边招垦章程》等相关条例,印制成册,分

发给河北、河南等省,继而在各地开设垦务公司招垦移民。随着东三省的全面开禁,20世纪初迎来了近代以来第一次移民高潮。至宣统三年(1911年),东北人口已增加到1841万人,其中,由直鲁豫三省移入的人口达1千万人。广大移民的到来为东北经济的发展提供了充足的劳动力,不但带来了先进的生产工具和农业技术,而且把关内的农耕文化也带到了东北。在移民影响下,“清代以农业为核心的东北民俗文化在垦荒中形成;东北农业的开发,活化了一方水土,培育了一方人情。”^[4]民国时期,中央政府、东北地方当局延续清代后期的移民政策,东北各省相继成立了官地清丈局、垦殖局,给移民从事农业生产创造便利条件。1914年,吉林省颁布《吉林全省垦荒规则》。1915年,奉天制定了《垦辟蒙荒奖励办法》。1925年,张作霖下达大规模招移民的命令,同时在长春设立移民局,专门负责办理招垦相关事务。1928年,东北地方政府成立了东北屯垦委员会,研究东北垦殖计划和方案。后来,又设立了兴安屯垦督办公署等相关机构。通过设置移民机构,制定移民章程,保护、招集、输送、安置移民等各项政策和措施,推进移民事业的发展。这些有利的政策,为移民进入东北扫清了障碍。至20年代末,出现了近代以来东北移民的第二次高潮。整个民国时期迁入东北地区的移民总数为1980万人,其中在东北定居的为910万。不过,大多数移民在东北的饮食生活却异常艰辛。来自山东、河北、山西等地的移民,大多贫困至极,所食之物比较简单且未经深加工。“途中携带高粱或玉米面而做的干粮,待进食时,则憩息于路旁有井水之处,汲水而食。”^[5]足见移民旅途饮食之艰辛。待到落脚之处,移民们或从事农业,或进入工矿业充当苦力,其饮食用度在生活资料消费中占较大比重,多以粗茶淡饭为主,能吃到肉类食品亦属少见。“今日吃高粱米和咸菜,明天还是照样。一年到头总是如此。”^[6]这是黑龙江流域的小康农户,至于大多数不如小康农户及雇农的更是苦不堪言。移民们

迫切希望改变现有生存状态,纷纷在白山黑水之间开垦荒地,在路边挑篮贩卖,经过数年努力,生活状态或许有所好转。可见,关内移民在重重生计压力下主动谋生创业,不断改变着东北地区的落后面貌。同时,渐渐改善的生活条件让关内移民的饮食状态有所改观,更为关内饮食文化在东北地区落地生根,并与当地土著之饮食融合发展提供了坚实的物质基础。

二、近代东北地区饮食文化的变迁

“饮食是人类社会赖以生存和发展的首要物质基础,饮食文化是核心的生存文化,是主体文化的首要的、稳定的体现者。它可分为物质的形态和精神的形态,又可分为动态文化和静态文化。物质的、精神的、动态的、静态的文化现象相互交融,相互影响构成完整而统一的饮食文化体系。”^[7]可见,在纷繁复杂的饮食文化表象背后,饮食文化的实质是以饮食本身为依托,从而衍生出物质和精神领域的丰富内容。饮食文化会随着时间的流逝和空间的变换而在静态和动态之间相互转换。关内移民的到来,对东北地区饮食文化产生了巨大影响,主要表现在物质形态、精神形态两个方面。

首先,在物质形态方面,东北饮食结构发生了变化。移民到来以前,东北地区居住的少数民族一直以传统的畜牧、渔猎、采集为主,很大程度上维持了以肉食为主,偏爱粘食,并兼以五谷杂粮、野果和山菜的主副食结构。肉类“主要来自畜牧的羊、牛、马、骆驼等大牲畜和射猎的禽兽、捕捞鱼类,当然也包括饲养的猪、鹅、鸭、鸡等,但以畜牧、射猎、渔捞三大项为主”,^[8]较少食用蔬菜。如“呼伦贝尔、布特哈俗重肉食,无菜色也”。^[9]随着中原与东北地区人口流动的频繁,东北饮食结构呈现出动态变化的趋势。当地少数民族逐渐吸收了汉族的饮食习俗。主食方面,满族有了黍、稷、玉米、大麦、小麦等,逐步形成了以五谷为主要原料的杂粮饭。《清稗类钞》载:“宁古塔人之饮食品,康熙以前以稗子为贵人食,下

此皆食粟,曰粟有力也。”^[10]反映出在关内移民的影响下,满族逐渐改变了传统的饮食习惯,也喜欢上了粮食作物。山东人喜食的煎饼和玉米饼子也被广大移民带到东北,并以此作为重要的谋生手段。据上个世纪80年代回返移民马福山口述,苏联接收东北后,“当时沈阳一片混乱,我们全家只靠小生意、卖煎饼、青菜维持生活。”^[11]煎饼不易变质,农家主妇常于得闲时摊制许多,折叠保存,饭时取出卷葱抹酱,稍佐小菜,加上热水一壶即可成餐。^[12]时至今日,煎饼卷大葱已成为东北人喜爱的食品。关内移民也将玉米带进东北,并进行大规模种植。民国时期,铁岭“玉蜀黍,俗呼苞米,有黄白二种,亦有黏不黏之分,近年种者日多,因直鲁人以此为常食”^[13]。直鲁人对玉米情有独钟,也使东北地区成为玉米的高产区,更为玉米饼子的制作提供了丰富原料。玉米饼子,有“大饼子”“苞米饼子”“片片”“粑粑”“爬古”“呼打子”“窝窝”等俗名。其做法也多种多样,有糊饼子、蒸饼子,掺干菜末面中做的叫“掺菜饼子”,以玉米面作皮,包菜馅蒸食的叫“菜饼子”,略加白面发酵做出的叫“发片片”“发糕”。^[14]由此可见,关内的粮食制作技术已达到了相当成熟的程度,这对东北地区饮食结构的改变具有很大推动作用。

除饮食结构的改变外,烹调技法也得到了改进。烹调技法是食物制作过程中的重要组成部分,也是构成饮食文化物质形态的重要内容。关内的川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜等菜系“在选料、加工、烹饪、调味等方面独具特性,有浓厚地方色彩,并构成了一个较完整体系的菜肴系列被称为菜系”^[15],以其悠久的历史 and 独特的烹饪技艺享誉全国,堪称饮食文化的典范,烹调技法的重要性显而易见。在汉族移民到来以前,东北诸部落“无釜、甑、罍、甗之属。熟物,剝木贮水,灼小石,淬火中数十次,淪而食之”^[16]。可见,东北少数民族在处理肉类食品时使用较为原始的烹饪器具,对肉类的烹调方法,主要有扒、燻、烧、烤、烩

等,“扒”“燻”是东北土语,意在炖煮肉食、蔬菜时,加火蒸发使汤水慢慢耗掉,使菜味更浓香,色调更美观,这是在山林狩猎中发明的一种野外烹饪法,它能使各种难熟的兽肉,如熊掌、鹿孢、野猪的“蹄筋”,成了宴席中的珍馐。^[17]在吸收了河北、山东、河南、山西等地的烹调技艺基础上,东北地区形成了独具地方特色的烹调技法,其特点是“长于扒、烤、烹、爆;讲究勺工,特别是大翻。在‘八大菜系’里面,东北菜是没有排上号的,但这并没有妨碍它的生意。即使在远离其发源地的广州,东北菜也能像木棉花一样,开得热烈、豪迈。在广州、深圳等城市,东北菜绝对是有广泛群众基础的一种菜系”^[18]。

其次,在精神形态方面,包括进餐行为、饮食观念等都发生了变化。进餐行为方面,处于渔猎时代的东北世居民族在进餐方面并无定制,往往在打猎间隙进行能量补充,多食用肉干、鱼干和干粮,或饮用山间泉水以缓解饥渴。待狩猎活动结束后,族民往往在头领的带领下把食物聚而食之,并将猎物身上最宝贵的部分留给族中的老人。在迁徙过程中,关内移民带来各地的进餐方式,他们在日常劳作中保留并延续了这种进餐行为。东北地区在用餐的称谓上与关内某些地区有很多一致的地方。例如,山东各地对一日三餐的叫法,一餐叫做“一顿”,俗话说“一天三顿饭”。对于三餐的名称,各地区称呼也不同。早餐被称作“早饭”“早起饭”“朝饭”“头晌饭”;午餐被称作“午饭”“晌午饭”“晌饭”“吃晌”“喝晌”等;晚餐被称为“晚饭”“夜饭”“黑夜饭”“下夜饭”“后晌饭”等。农村不少地方在秋收秋种之后春耕生产之前的一段时间里改行一日二餐制,俗谓“两顿饭”^[19]。这种叫法在东北地区也十分普遍,很多东北人至今仍有吃“两顿饭”的习惯。移民涌入东北多从事农业活动,受日照时间等因素影响,在寒冷冬季无法进行正常的劳动,便沿用其在家乡的进餐习惯。同时,用餐次数也取决于从事的职业及社会地位,如民国集安

地区“农人每日三餐,士商两餐居多”^[20],辽宁省新宾地区则“日间农户三餐,平户两餐以为常”^[21]。对于饮食的安排,山东饮食形式对东北地区影响也很大。在以满族为主体的东北地域,逐渐养成喜吃杂粮的习惯,且多是以粘米为主的饭食或点心,如粘饽饽、小肉饭等。移民的到来,使东北地区的饮食形式发生了一些细微变化。如,胶东农村早饭、晚饭都有准备稀粥的习惯,使得东北地区一些地方的晚饭中也备有稀粥。

关内移民带来的各地节日饮食习俗,在一定程度上对东北土著民族的饮食观念产生了影响。“土人过节,上元汤圆,端阳角黍,中秋月饼,家自为之,店肆亦有鬻者,惟二月二日太阳糕,九月九日花糕,不见食之者,此与都下少异。”^[22]可见,随着关内各地的传统节日逐渐被土著民族接受,与节日相关的饮食也得到了认可,摆上了节日的餐桌。春饼是汉族人喜爱的节日食品,同样受到东北少数民族的喜爱。每到立春,农历二月初二或冬春之际,满族人都要吃春饼,这是一种用白面烙制成的薄饼,吃时卷上葱、酱和炒熟的酸菜丝、蒜苗等菜肴,别有风味。春饼的做法是从汉族传入的,卷酸菜丝的吃法,却是地道的满族风格。^[23]汉族喜食的饺子,也受到满族的喜爱。满族人称饺子为“艾吉格饽”,每到春节,家家户户都要包上一大堆饺子,在馅料上一般用具有东北地域特色的酸菜猪肉做馅。由此可见,在观念上,满族不但接受了汉族饮食,而且还加入了自己喜爱的食材,这在一定程度起到了推广节日饮食的作用。同时,春节食水饺时往往喜好藏入某种东西以测吉凶,如“饺中藏制钱以卜顺利,藏豆腐以卜有福,藏糖以卜心善”^[24]。无独有偶,北京地区过年时也曾有“吃水点心,即扁食也,或暗包银钱一二于内,得之者以卜一年之吉”^[25]的岁时民俗。“扁食”者,饺子也。民国《寿光县志》载:“水饺曰扁食”^[26],足见“扁食”实为山东地区对水饺的独特称谓。

随着近代移民的到来,东北地区社会和经济得到快速发展。“商品经济的发展与商业活动的

繁荣使人们不断追求生活方式的变化和翻新,社会饮食观念开始偏离农业社会崇俭恶奢的模式。”^[27]城乡之间的宴会差异便是体现饮食风尚发生偏离的最真实写照。民国《北镇县志》载:“其食品率用五鼎八簋,俗称八中碗五大件,以燕窝银耳为上品,鱼翅次之,海参又次之,此城内官绅宴会。若乡间宴会则不过鸡豚及山肴野蔬而已。”^[28]可见,随着物质生活的提高,人们已不再满足于单调的饮食,尤其是在城市官绅间萌发出“尽奢侈,讲排场”的饮食欲望。同时,人们也开始喜爱上关内的特色饮食,致使活跃在东北的商人群体能够捕捉到商机,大量兴建类似关内的茶楼和高档酒楼,以满足人们对各地饮食文化的追求。如哈尔滨,该地最早的饭店是来自河北的张仁于光绪二十八年(1902年)创办的张包铺。随后,新世界旅馆、福泰楼、厚德福、兴宾楼、五芳斋、新华楼等饭店在1917年也相继开业经营^[29]。及至1937年,“全市中餐馆有610多户,西餐馆260多户,另外还有带炒菜的酒馆400多户。”^[30]其中,比较有名的大型中餐饭店当属“三大饭店”和“十楼一号”,多经营本地菜、河南菜、京帮菜、福山菜、山东菜等。其服务对象多为达官显贵,以应酬交际的事务性消费为主,其奢侈排场可想而知,虽未能深入到广大民众当中,但毕竟将关内各类菜系引入东北,并进一步丰富了东北的菜系种类。

茶文化是关内饮食文化的重要组成部分。虽然东北地区并不出产茶叶,但当茶叶从关内传来之后,便逐渐成为东北当地少数民族喜爱的饮品。“土人熬饮黑茶,间入奶油、炒米以当饭。黑茶,国语喀喇钗也。茶叶来自奉天,一包谓之一封,又称一个。性不寒,能消肥腻,塞中争重之。”^[31]可见,对于经常食用肉类而缺少蔬菜的食肉民族来说,茶叶具有促进肉类消化的功效,“以致他们一天不喝茶就觉得十分不自在。特别是对游牧的蒙古民族来说,茶砖甚至关系到他们的生存。而这些与少数民族生活息息相关的茶叶,正是伴随着汉族移民一起进入东北地区

的。”^[32]随着茶文化在东北地区的兴起,至民国年间,出现了专门经营各地茶叶的商铺。如,创立于1914年的东发合茶庄,位于当时长春最为繁华的商业中心——长春大马路和四马路交汇处,对面是老字号鼎丰真食品厂和第一百货商店。东发合茶庄主要经营花茶,从浙江、安徽、福建、江西等茶场进货,“采用锡铂纸箱,坛装、罐装等储存方法。为保证茶叶质量稳定,由专人进行拼配、兑制,加工成茉莉花茶、玉兰花茶、珠兰花茶等,一品一味,常年一样……形成独特的经营特色,得到顾客的称颂。”^[33]

酒文化也是饮食文化中的特色文化。移民带来了关内的酿酒技术,促进了东北酿酒工艺的进步。清末民初,奉天地区是东北造酒业的中心。光绪二十年(1894年),牛庄设有郅隆泉烧锅,光绪二十六年(1900年),设有海兴泉烧锅。在当时吉林延寿县,光绪八年(1882年),来自河北的徐文会在当地设立小本商号永隆泉,开始酿造烧酒。光绪十二年(1886年),同样来自河北的李洛文设小本商号德昌庆,开始烧酒。^[34]除了制造烧酒,葡萄酒在当时也风靡一时。辽宁锦县,“葡萄酒,创制于县境,四海屯孙氏植葡萄数十亩,酿造成酒,气味浓厚,较舶来品尤为优胜。”^[35]除酿酒工艺外,一些饮酒习俗也被东北地区所接受。以饮酒的种类和方式来说,开放豪爽的山东人将饮酒演绎得淋漓尽致,并逐渐发展成为一种饮酒礼节。为客斟酒曰“满上”,一饮一杯曰“干”,半杯曰“二开”,依次有“三开”“四开”,敬人酒自己先喝,曰“先饮为敬”。又有地方饮必双杯,道是双杯吉利。鲁西南地方,往往置大碗于席上,尽倾酒于碗中,使满,然后依次豪饮,号为“推磨”^[36]。这些饮酒习俗,被移民带到东北后,久而久之,成为东北酒文化中的重要内容。

三、近代东北地区多元饮食文化之特征

近代以来,关内移民大量涌入东北大地,使迁出地与迁入地的文化发生多方面的碰撞与融

合,也为东北饮食文化的发展带来了新气象,更使其呈现出适应性、能动性以及包容性等特征。

移民从迁出地到达迁入地后,往往要应对迁入地各种自然环境和社会环境的冲击与挑战,而移民融入陌生地区的最佳方式就是尽快适应当地的有利及不利条件。从饮食文化变迁的角度来说,移民进入东北后首先且必须面对来自于自然环境的挑战。较移民的主要输出地——华北地区而言,东北地区入冬早,气温低,结冰期长,新鲜果蔬相对较少。移民为适应东北不利的自然条件,从当地居民那里学会了窖藏、冷冻等方法,从某种程度上接受了迁入地的冬季食品,如冰糖葫芦、冻梨、冻豆腐、冻干粮(馒头、豆包、年糕)等。大多数移民也从当地居民那里学会了冬季食物的储存方法,如入冬前将大量白菜腌制成酸菜,晾晒干豆角,萝卜干与桔梗等,以此作为冬季日常及宴客的储备食物。关内移民大多从事农业种植以获取食物,但并不能按照华北地区的农时进行生产安排。华北多为一年两熟或两年三熟,而东北地区由于日照时间短,则是一年一熟制。若要获得同等的产量,或扩大耕作面积,或进行精耕细作,或选取高产品种。多数关内人喜食玉米,因而大多选择种植玉米。社会环境方面,初期进入东北的汉族移民并未取得相对独立的经济地位,往往采取入乡随俗的方式以获得谋求生计的手段。如民国时期朝阳县,“初有居民不过蒙族巨室实姓者数家,与其为奴者相聚而居”,且当地有“初无官府,悉依豪族”^[37]的风俗。可见,朝阳地区初有居户为蒙族巨室,汉族民众多为从山东、直隶等地迁移而来的贫户,其往往采取“依蒙族,习蒙语,行蒙俗,入蒙籍,娶蒙妇”^[38]的方式来定居并融入当地社会,以此获得维系生活所必需的食物资源。东北地区自古便为多民族聚居地,满、蒙古、达斡尔、赫哲、鄂伦春等族,皆有一定的饮食禁忌,如满族、回族忌吃狗肉、猪肉。移民在初入东北大地时往往对当地少数民族的宗教及饮食禁忌有所避讳,如每当走进回族商业区在店铺门首看到“悬挂着的蓝底白字

的长方形小额匾,写有‘清真’或‘西域回回’的木牌和蓝瓦瓦的一篇蓝幌”^[39]时,在相互交流过程中言行举止多有注意,并提示自己此处要遵守回族的饮食禁忌。同时,东北地区的土著居民对移民的日常饮食采取了有选择的接受与认可。如民国时期,居住在大兴安岭东南部的蒙古人就常常食用粟黍。“邻接于开垦地方者,常食为黍粟野菜,或混用牛乳及相似之制品,与兽肉类。”^[40]可见,土著民族在保持原有饮食习惯的基础上也喜欢上食用黍粟之类的农作物。以上这些都体现出移民在饮食方面较强的适应性。

关内移民不仅携家带口涌入白山黑水之地,也将其所在地的饮食文化引入,但同迁出地相比仍有诸多损益,充分体现出移民传入关内饮食文化的能动性。正所谓,十里不同风,百里不同俗。一方面,关内饮食礼俗进入东北后,并非一成不变,在与当地接触交流过程中不可避免地发生变化。如,立春是农耕社会的重要节气,关内关外都有“咬春”和“尝春”的习俗,但因区域差异等因素影响而略显不同。华北地区,立春时一般吃生萝卜、春饼和春盘。进入东北后,移民仍旧保持着“咬春”和“尝春”的习俗,所用食品也受到满族人欢迎和喜爱。在农历二月二到来之时,“各置饮食,食水饺曰吃龙耳,食春饼曰食龙鳞,食面条曰吃龙须。”^[41]可见,春饼不仅是立春时食用的必备品,还是“龙抬头”时所要吃的食物之一。另一方面,土著居民的饮食风俗在关内移民的影响下亦有所改变。《黑龙江外记》载:“满洲宴客,旧尚手把肉,或全羊。近日沾染汉习,亦盛设肴饌。”^[42]可见,在移民影响下,满族亦用菜肴来招待客人。同时,移民所带来的地方菜系也丰富了东北的饮食体系,为孕育新式特色饮食创造了条件。如现今东北人爱吃的锅包肉便是迁入地与迁出地饮食技法相结合之典型代表。锅包肉是光绪年间哈尔滨道台府尹杜学赢厨师郑兴文所创制的东北特色菜品,其技以传统的“黄金肉”为原型,结合从恭王府学来的鲁菜技法,又融入了西方人喜爱酸甜的口感。至今,锅

包肉依旧是东北饮食的一张名片,仍然受到当地乃至全国民众的喜爱。

关内移民将关内各异的饮食文化带入东北大地,在融合交汇的过程中呈现出多元一体的特性。“东北地区历史上虽是远离民族政治中心的边塞,但从文化发展上看,它却是边而不塞,开放包容、兼收并蓄是东北区域文化历史性特征。”^[43]正是这种开放的外部环境,移民所带来的饮食文化才能重新焕发出新的生命力,体现出强烈的包容性特征。“北京的五味兼容、江南的精致甜美、陕北的浓郁味重、西南的红油辛辣等特色各显灵秀,使东北饮食文化得以不断深化、内容更加丰富、充实,极大地促进了东北饮食文化的发展。”^[44]河北是东北移民的主要来源地之一,“河北菜长于熘、炒、炸、烧、烤等技法,讲究咸淡适度,咸鲜适口,以咸鲜、醇香为主,酸甜、咸酸等味菜肴也不少见,注重菜肴的脆、嫩、酥等质感。代表菜有金毛狮子鱼、白玉鸡脯、王大山爆肚、熘腰花、坛焖肉、蜜汁仙桃等。”^[45]享誉全国的四平李连贵熏肉大饼,就是光绪二十年(1894年),河北滦县的李连贵来到今吉林省四平市下属的梨树县,开设肉铺,后加入中药材料制作熏肉。其后人将制作工艺保留下来,又制作出独特的熏肉大饼。其特点是:熏肉是皮肉棕红,耐腐力强,肥而不腻,瘦而不柴,松软浓香,余味悠长。大饼则饼色金黄,形如满月,层次分明,外焦里软,焦而不硬,软而不粘。如果以饼夹肉,回锅再烙,则肉香浸入饼内,饼味肉香珠联璧合,异香四溢,风味更浓。^[46]山西面食享誉全国,其特点是“吃法各异,可以蒸、煮、炸、煎、焖、烩、煨,也可以浇卤、凉拌、蘸作料。还有以面代菜,面菜同制的焙面、焖面、炉面等,后来还发展到‘面食宴’,真是一面百样吃,独具地方风味”^[47]。山东饮食文化更体现了地域特色,“山东菜中以鱼鲜为主……山东民间主食,过去以煎饼和玉米饼子为主……根据原料的不同有米面煎饼、豆面煎饼、玉米面煎饼、高粱面煎饼、菜煎饼等;按口味有咸煎饼、酸煎饼、甜煎饼、五香饼等。”^[48]来自山东

德州的五香脱骨扒鸡(通称“德州扒鸡”),成名于200年前。20世纪初,“德顺斋”掌柜韩世功等人使这一名吃日渐完善。其传统制作方法为烧、熏、酥、炸、卤等多样手法,制成的烧鸡趁热一抖,骨肉分离,此即所谓“脱骨”,鸡味清香不腻,鲜嫩松软。^[49]德州扒鸡至今依旧是东北人喜爱的特色美味。“大酱是山东人带去的,东北许多农家自制大酱,经过多年演化,形成了各族人共同接受和享用的东北菜系。”^[50]各地不同风味的饮食在东北迅速流行起来,以茶文化、酒文化为代表的多元饮食文化并存发展,使东北饮食文化的内容更加丰富多彩,包容性更加突出。

综上,近代关内移民的到来给东北地区的饮食文化带来了深刻的变化。把一个以渔猎、采集和游牧为主的地区变成了全国重要的农业生产基地。在此基础上,创造了既源于关内,又不完全等同的独具地域性的东北饮食文化。这种地域性的饮食文化,“虽然现在的商品流通和交通的便利,使得这种差异性越来越小,但是饮食文化的地域性差异还是很难逾越的。”^[51]正是这种地域性的存在,才保证了近代以来东北饮食文化独立发展的趋向,在吸收了关内饮食文化后,逐渐形成了与东北地区自然和社会相适应的多元的饮食文化。

注释:

- [1][44]吕丽辉主编:《中国饮食文化史·东北地区卷》,北京:中国轻工业出版社,2013年,第13、145页。
- [2]隗静秋主编:《中外饮食文化》,北京:经济管理出版社,2015年,第4页。
- [3][清]方拱乾撰:《绝域纪略》,李兴盛、张杰点校,哈尔滨:黑龙江人民出版社,1985年,第108页。
- [4]宋抵:《东北岁时民俗研究》,长春:吉林文史出版社,1992年,第24页。
- [5]高劳:《山东之苦力》,《东方杂志》第15卷第7号,1918年,第21页。
- [6]陈翰笙、王寅生:《黑龙江流域的农民与地主》,南京:国立中央研究院社会科学研究所,1929年,第15页。
- [7]马宏伟:《中国饮食文化》(上编),呼和浩特:内蒙古人民出版社,1992年,第13页。
- [8][18][32][43]沈健:《历史上的大移民·闯关东》,北

京:北京工业大学出版社,2012年,第189、186、182、191页。

[9][22][31][42][清]西清撰:《黑龙江外记》,哈尔滨:黑龙江人民出版社,1984年,第83、62、62、62页。

[10]徐珂编撰:《清稗类钞》,上海:中华书局,2010年,第6247页。

[11]路遇:《清代和民国山东移民东北史略》,上海:上海社会科学院出版社,1987年,第96页。

[12][14][19][36][49]山曼等:《山东民俗》,济南:山东友谊出版社,1988年,第99、100、95、97、123页。

[13]黄世芳修、陈德懿纂:《铁岭县志》,台北:成文出版社有限公司影印版,1973年,第1130页。

[15]杨中碧、马丽娜编著:《礼仪与文化》,北京:清华大学出版社,2016年,第193页。

[16][清]方式济撰:《龙沙纪略》,董慧敏标注,哈尔滨:黑龙江人民出版社,1985年,第215页。

[17][23]王宏刚、富育光编:《满族风俗志》,北京:中央民族学院出版社,1991年,第35、33页。

[20][24][41]刘天成等修、张拱坦纂:《辑安县志》,台北:成文出版社有限公司影印版,1973年,第284、286、289页。

[21]沈国冕修、苏民纂:《兴京县志》,台北:成文出版社有限公司影印版,1973年,第269页。

[25]李家瑞编:《北平风俗类征》(上册),上海:商务印书馆,1937年,第2页。

[26]宋宪章等修、鄒允中等纂:《寿光县志》,台北:成文出版社有限公司影印版,1973年,第857页。

[27]段妍:《东北区域社会风俗变迁1912-1931》,长春:东北师范大学出版社,2009年,第44页。

[28]王文璞等修,吕中清等纂:《北镇县志》,南京:凤凰出版社,2006年,第128页。

[29]哈尔滨市地方志编纂委员会编:《哈尔滨市志·日用工业品商业 副食品商业 饮食服务业》,哈尔滨:黑龙江人民出版社,1996年,第731-732页。

[30]赵天主编:《哈尔滨市饮食服务业资料简编》,哈尔滨:哈尔滨市服务局资料室,1980年,第2页。

[33]尤国主编:《改革中的吉林流通》(下),长春:吉林人民出版社,1991年,第582页。

[34]孔经纬:《东北经济史》,成都:四川人民出版社,1986年,第79页。

[35]戴鞍钢主编:《中国地方志经济资料汇编》,上海:汉语大词典出版社,1999年,第340页。

[37]周铁铮修,沈鸣诗等纂:《朝阳县志》,南京:凤凰出版社,2006年,第461页。

[38]内蒙古自治区蒙古语文历史研究所,《蒙古族简史》编写组编:《蒙古族简史》(修订本),呼和浩特:内蒙古人民出版社,1979年,第75页。

[39]陈立平:《老店铺招幌》,沈阳:辽宁大学出版社,2001年,第35页。

[40]临川花楞撰:《内蒙古纪要》,北京:北京经纬书局,1987年,第34页。

[45]谢定源编:《中国饮食文化》,杭州:浙江大学出版社,2008年,第57页。

[46]吉林文史出版社编:《吉林风物志》,长春:吉林文史出版社,1985年,第301页。

[47]于新、刘文朵编:《山西面制品加工技术》,北京:中国纺织出版社,2014年,第3页。

[48]陈向群主编:《山东旅游文化》,济南:济南出版社,2005年,第35页。

[50]蒋金铨:《闪耀民族精神的中國故事》,北京:人民出版社,2013年,第400页。

[51]清渠:《舌尖上的文化》,北京:北京工业大学出版社,2014年,第159页。

[责任编辑:陶婷婷]