

能一統東北三省美食江湖的，只有餃子



好吃不過，東北餃子！餃子，是東北冬天的符號。東北人想要吃速凍餃子，不用冰箱，餃子包裹好放在戶外，天然冷凍，拿個簸箕之類的器具翻曬餃子，就和照顧糧食蔬菜一樣自然。

餃子，是東北人的飯桌之光。東北人有多愛餃子？餃子就酒，嘜嘰一宿，一會兒“上車餃子下車面”，一會兒“在天願做比翼鳥，在地願吃酸菜餃”，東北人的幽默豁達，在小餃子上淋漓盡致，當然別忘了最有名的那句——“舒服不過倒著，好吃不過餃子”！

寒冬臘月，許多東北農村人家都要“殺年豬”，為做年菜準備內料，也為了包餃子，每年立冬、冬至、大年三十、初一、破五……都是“應該吃餃子”的特殊日子。今兒北方的新年夜，自然少不了美美吃一頓餃子！

餃子是大多北方家庭過年的壓軸大戲，在東北，過年吃餃子就更講究了，要麼子時前需包好“隔夜餃子”，年年有餘；要麼是酸菜餃子，“拴”寶進財；要麼是芹菜白菜餃子，“勤”快百財。

更有東北的達斡爾族，餃子包一根白線，意為“長命百歲”；包一枚硬幣，“不缺錢”；包八個小麵團，意為“兒女滿堂”；包一些麵粉，意為“心地善良”……生生把過年餃子，做成了抽籤遊戲。

東北餃子，為啥這麼得勁？餃子也許不是東北人發明的，但確實是在東北發揚光大的。

中國餐飲巨頭四天王，每一座城市裡都有的“東北餃子館”穩居其一，除

了這些靈活的遊擊隊，在東北的每一座城市，都有眾多連鎖餃子正規軍，事實上，就連那些能開遍全國的水餃連鎖店，仔細一看，八成是來自東北。

東北餃子，繼承了東北飯館的實在勁兒，一點兒也不“摳搜”，最直觀的特點：皮薄餡兒大，一口咬下去，餃皮兒滑溜，厚實的餡兒鮮香多汁。

先說這皮，東北土地肥沃，氣溫寒冷，麥子只能在開春後種，準備餃子皮，多用這一年一熟的春小麥麵粉。如果不想吃白色的餃子，可以在麵粉中加入菜汁，顏色鮮活又有營養。餃子皮也可以用其他粗糧麵粉做，既多了色彩，也多了穀香。

和麵揉面，則各顯神通，有加鹽的，有開水燙拌的，還有加豬油的。和好的麵團放在暖氣片旁醒過，揪成一個個面劑子，手擀餃子皮兒，既爽滑又柔韌。普通水餃、豪華的粉面蒸餃、酷炫的冰花煎餃，都各有門道。

餃子皮的口感好只算是如虎添翼，至關重要的還是餡料的味。在東北，只有你想不到的，沒有包不進餃子的。

西芹牛肉、香菇雞肉、薺菜豬肉……有肉的餃子，當然好吃，自家現剁的純肉餡，更帶來最生猛直白的滿足感。肉都是剁碎了就去餡兒嗎？不，在東北，還有扁餃子餡兒的做法：先將肥肉煸炒出油，再加入瘦肉一起煸炒，煸炒過後的肉再放入雞湯、大骨湯中，加入中藥材一起煨著。這樣做出的“湯扁餃”，鬆軟美味、香而不膩。

不放肉，在東北，還有更多的素餡餃子。比如凍豆腐，就可以做餃子餡兒，彈性好、孔隙多，會吸收調味汁兒和其他餡料的風味，所以做餃子餡兒吃

起來味道足，口感好。西紅柿雞蛋常常出現在家常飯菜裡，但是包進餃子，照樣鮮香爽口；芥菜疙瘩餃子，更是秋天獨有的時令美味。

今天的菜買太多了怎麼辦？不用尋思咋整，做餃子吧！白菜、韭菜、芹菜、香菇、角瓜（西葫蘆）……各種蔬菜都可以獨挑大樑做餃子餡兒，若又搭配上什麼圓蔥（洋蔥）、黑木耳、粉條、雪裡紅、炒雞蛋碎，加入蔥薑蒜和調味料，再淋上熱油、添點兒香油——這樣拌出的餡料，多彩、美味、又顯得健康，怎能讓人不稀罕？

不過要說起東北各地都愛吃的，莫過於酸菜餃。

東北的酸菜大都是白菜製成，酸菜芯兒蘸白糖就是老好吃的。酸菜燉粉條、酸菜燉豆腐、酸菜白肉、酸菜燉大骨……酸菜在東北，不僅能自立門戶，哪兒有它的影子，都會多一份美味。

其實純酸菜，就可以做餃子餡兒，酸菜和肉搭配做餃子餡兒，就得更得勁兒了；酸菜切成絲兒，酸菜的纖維和刺刺的肉攪拌在一起，這種融合使得酸菜的酸味不再尖利，內的肥膩也淡化許多，既爽利又鮮香，很是完滿。

早年間因物資較貧乏，人們常常留下來較有紋理、較中看的肉去做大菜，比較肥的則列入餡中。那些肥肉也會被入鍋煉油，這樣就會產生另一種美味——油滋啦（油渣兒）。油滋啦也能做餃子餡兒，常常和白菜、蘿蔔搭配。酸菜油滋啦餃子，更是完美詮釋香而不膩四個字，製作的過程都是滿屋飄香，餃子還沒進口時讓人食欲滿滿，咬上一口滿嘴都是幸福。

別的地方吃餃子，往往應了那句，“就是為了這醋，才包的這頓餃子！”但到了東北，蘸料的選擇，幾乎和餡料一樣五花八門：陳醋自然是必備的，再配上什麼蒜泥、辣椒油、小磨香油、腐乳、韭菜花，一時不知道是在吃餃子，還是在吃火鍋？

東三省，餃子蘸料各有特色：在黑龍江，醬油是餃子的最佳配角；到了吉林，蒸餃配的是生抽、蒜碎、老抽三合一的“蒜醬”；在遼寧，海鮮味的水餃，調一點醋，除腥解膩，尤其鮮美。

餃子出鍋，除了以上各式調料，甚至還可以整一點芥末或是大醬，不論你的口味如何，怎樣都能湊出一小碟合口的。剛出鍋的餃子燙嘴，讓人蓄滿口水也入不了口，只要在蘸料裡滾一圈兒，不僅多了滋味，也能讓人即刻享用美味。

更生猛的，一如西北人吃手抓羊肉，直接“牙搗蒜”，一口餃子半拉蒜，蒜的辛辣激起了餃子中的繽紛味道，也仿佛燃盡了窗外的皚皚雪花。

雖說東三省人人都愛端餃子碗，但是正如東三省“和而不同”，這餃子也是各有門派，一樣好吃。

在哈爾濱，如果有人說著帶你吃餃子，卻拐進一家某某“熏醬小酒館”，不要懷疑，這就是正經餃子館。

有南方的朋友吃罷遼寧海鮮餃，吉林蒸餃，來到哈爾濱，看見滿大街的“熏醬餃子”，驚訝終於看到了餃子的“終極形態”，又是煙熏，又是醬醃，等進去後一看菜單，才恍然大悟，餃子是正常餃子，以三鮮餃子為高檔口味，一排密密麻麻的“熏醬菜”，才是這哈爾濱餃子的重頭戲。

哈爾濱人愛吃的熏醬菜，是指醬鍋燉煮出的食材，放到鋪著白糖的鐵鍋裡熏一熏，耐存放，又鮮亮好吃，一口餃子下肚，熏腸肚勁道，醬豬蹄Q彈，更少不了的是“常溫”哈啤大綠棒子，餃子就酒，越吃越有！

黑龍江，可以說是東北餃子的先鋒，許多東北連鎖餃子，都是從黑龍江的哈爾濱、佳木斯、綏化等地，從一家現包水餃配熏醬菜、紅腸的小門臉起步。早些年黑龍江水餃“論斤賣”，這斤指的僅僅是面皮，算上餡，份量可不止是翻倍，如此實在的餃子，想來開遍全國，也不是什麼難事。

吉林的餃子，會“蒸桑拿”。白城一帶的臘肉蒸餃，遼東的關東蒸餃都很有名，到了長春，也多得了各類“百年蒸餃”店。這蒸餃，重點在於要用燙麵，熱水燙麵，揪面劑子擀皮，快包快蒸，餃子入鍋碼勻，開水上蓋，十分鐘，齊活。

問哪種蒸餃最好吃？莫過於“天上龍肉，地上驢肉”的驢肉蒸餃。吉林的驢肉蒸餃，不同於葷素搭配的河北麒麟蒸餃，只選精瘦驢肉，撒一把蔥花，調上料酒十三香，便是餡兒，驢肉蒸餃需重油，才好吃，一口餡，半口油，油裡滿滿滲著肉香。

到了延邊，更有開所未聞的神奇餃子。比如說已黑化的凍土豆餃子，便是朝鮮族冬天時處理凍土豆，意外誕生的黑皮餃子，配上朝鮮族常見的辣白菜做餡，口味自是一絕。

還有極其少見的米皮餃子，同樣是朝鮮族的傳統小吃，因為是用糯米蒸成，所以特別有嚼勁。裡邊的餡料也很豐富，有大頭菜配肉餡與辣白菜餡，若是配上糯糯的紅豆沙，便成了節日裡才能享用的甜蜜點心。

都說遼寧分為兩個遼寧，“山”遼寧與“海”遼寧，餃子到了遼寧，也可以分為山派與海派。

瀋陽與大連這對遼寧城市“雙子星”，在餃子這件事上，也相愛相殺，在大連，有首家“餃子博物館”，瀋陽，則在2020年9月成功申報了“中國餃子文化起源地”研究課題。餃子在瀋陽，已經變成了一道旅遊景觀，以冰花煎餃和其他百餘種各類餃子為主打的老邊餃子館，往往是遊客光顧第一站，當然，本地人還是更喜歡其他的街頭寶藏餃子館。

若走到近海的丹東、營口、大連等地，則又是另一番景象：餃子皮可以用墨魚汁做出黑色的，除了肉和菜，餃子餡也多了另一種選擇——海鮮。海陽、巴蛤（八爪魚）、蝦、墨魚，甚至海參、海膽、黃花魚、金槍魚……似乎能吃的海鮮，沒準兒都能包進餃子裡去。海鮮通常只需搭配少許韭菜和醬汁，就能做出鮮味爆棚的餃子餡。

最常見、最親民的，要數鮫魚餡的餃子了。

鮫魚，體長側扁，肉質肥嫩，稍一撥弄就變成了肉蓉。挑肥美的鮫魚，細細去刺，純鮫魚肉就能做餡兒，也可以加上蛋和韭菜、一點兒豬肥膘，增添風味。鮮嫩的鮫魚自身帶著海的鹹鮮，用它做出的餃子，吃上去比普通肉餡更顯Q彈。在另一餃子大省、海鮮大省山東，鮫魚餃子同樣備受寵愛。

餃子，對於許多東北人，甚至大多北方人來說，並不僅僅是一種習俗或儀式，更重要的，還是一家人圍著餃子簾兒、餃餡兒盆、面劑子、擀麵杖坐著，歡聲笑語的同時，一起忙活的過程。事實上，對於愛吃餃子的人來說，在一年四季，只要想吃餃子，都值得擰起袖子忙活一番。

正值新年夜，興味一到，就整上一大份只只飽滿的熱乎餃子，可勁兒造！

NAME

Classified

聖路易地區 314-991-3747 Fax: 314-991-2554

分類廣告

服務業

房地產業

餐飲業

金融投資/保險業

旅遊/休閒業

美甲店請人

誠請美甲師，前台接電話，需英文流利，PT/FT均可

314-685-5866

中餐廳請人

誠請炒飯廚師、打雜及接電話一名。略懂英文。楊小姐

314-620-9917

食品批發公司招聘

誠徵辦公室客戶銷售、會計

通中英文和電腦，會福州話：廣東話者佳

電郵簡歷 contact@stlws.com

餐廳出售

西區好地點 外賣店

314-368-4322

誠聘

聖路易機場附近餐飲業包裝產品批發公司，徵辦公室文員兼銷售一名，需精通中英文。工作時間週一至週五，上午10:00至下午5:00，負責協助辦公室管理和銷售跟進。工作努力、表現出色員工公司將提供晉升機會。每小時18美元，需報稅。除基礎薪資外另提供績效和銷售獎金。工作環境安全、舒適。

有意者聯繫 636-399-8839。期待您的加入！

冷暖氣安裝維修

314-757-7032

李宏亮

南區工廠請人

南區電子廠誠聘裝配員，每週工作五天，薪優、健康牙科保險、年終花紅、401k 退休計劃，有意者請電

314-322-7038

誠請廚房炒鍋

有意者聯繫

314-497-7888

急聘! AW老人健康服務公司

本公司長期招聘看護人員，英語佳者機會更多

誠徵看護，近Olive/170，薪優，工資面議

314-369-5305 李建蘇

砍樹、修樹、家電、廢五金、垃圾清除、拆除工程

誠信可靠、經驗豐富、價錢公道，請電Michael

314-585-3035

BLOSSOM Nail SPA

指甲攤位出租。誠請指甲大工、小工、學徒工(包學一個月)位於聖路易斯富人區，提成高，小費高。

314-498-6587 Lucy

考駕照/翻譯 服務

考駕照：多年的汽車培訓經驗，熟悉考駕照技術及規則。

9/14-127試及格

翻譯：美國翻譯協會(ATA)會員，20多年的豐富翻譯經驗，精通國、粵、英、日語。會陪你到移民局，社安局，法庭/律師樓，醫院等地

羅先生/教練 314-210-7219

房間分租

包水、電、瓦斯，中國城，方便

314-239-1430

餐館誠徵

有經驗炒鍋、服務生、Busboy及送貨Delivery

314-239-1430

房間分租

Olive大道，近華人商團，包電、瓦斯，木板地，有網路，衛生整潔

314-288-5933