

# 满洲里口岸多元饮食文化的民族志研究<sup>\*</sup>

祁进玉 孙晓晨

本文主要基于田野调查以及历史资料,对满洲里口岸多元饮食文化的形成与发展进行了专题研究。其多元饮食文化体系的形成,主要遵循两条主线:一是农耕饮食文化与游牧饮食文化之间的互动交融,二是俄系饮食文化的不断融入。满洲里口岸多元饮食文化体系,既包含汉族、蒙古族、回族、朝鲜族等不同民族饮食文化传统,也含有俄系饮食文化要素。满洲里口岸特色饮食文化的形成与不断发展,有机融合了多种文化元素,充分显示出由多元饮食文化汇聚、交融、互鉴而成的一种地域性共同文化形态,是中华文化开放包容、多元一体的具体印证和生动体现,也是我国边疆地区多民族交往交流交融在日常生活领域具体真实的反映。

关键词:满洲里口岸 多元饮食文化 交融 互鉴

作者祁进玉,中央民族大学中国少数民族研究中心教授,地址:北京市,邮编 100081;孙晓晨,女,中国社会科学院中国边疆研究所博士后研究人员,地址:北京市,邮编 100101。

## 一、问题的提出

满洲里口岸位于内蒙古自治区东北部、呼伦贝尔草原西部,东与新巴尔虎左旗相连,西与新巴尔虎右旗及蒙古国的东方省相邻,北接俄罗斯的后贝加尔边疆区。满洲里地区一直是多民族聚居、多文化互动交流较为频繁的地区。清代以来,地处中俄边境地带的满洲里地区更是成为对外商贸往来、多元文化汇聚交融的重要通道。历史上,这里不仅是中俄“茶路”东北方向商贸通道的重要枢纽,也是横贯欧亚大陆的西伯利亚铁路与中东铁路的首站。<sup>①</sup> 迄今已有包括汉族、蒙古族、俄罗斯族、回族、朝鲜族等在内的 20 多个民族共同生活在这片区域。<sup>②</sup> 漫步满洲里城市的街头巷尾,既能看见不同民族风格的各式餐厅饭馆,也能品味到各种特色的地方菜系。满洲里饮食文化可谓融汇中外、包罗南北,是该区域多元文化长期互动交融的结果,同时也具有鲜明的地方特色,有着独特的历史演变轨迹。

饮食文化是文化的重要构成要素之一,一直备受民族学人类学研究者的关注。20 世纪 50

<sup>\*</sup> 本文系 2017 年国家社科基金重大课题滚动资助项目“‘一带一路’沿线各国民族志研究及数据库建设”(项目编号:17ZDA155)的阶段性研究成果。

<sup>①</sup> 夏恩训主编:《满洲里市志》,内蒙古人民出版社 1998 年版,第 13 页。

<sup>②</sup> 夏恩训主编:《满洲里市志》,第 1—2 页。

年代,法国人类学家列维-斯特劳斯(Claude Lévi-Strauss)和英国人类学家约翰·伯内特(John Burnett)对食物以及饮食的社会意义展开研究。20世纪60年代,美国人类学者玛丽·道格拉斯(Dame Mary Douglas)在《洁净与危险》中,从动物的基本分类原则上确定了食品在文化观念中的分类系统及其原则。<sup>①</sup>20世纪80年代,古迪(Jack Goody)的代表作《烹饪、菜肴与阶级:一项比较社会学的研究》标志着人类学对食物研究的转向,开始了将特定的食物体系作为独立的文化表述范式。<sup>②</sup>之后,西方饮食人类学逐渐形成了以列维-斯特劳斯为代表的唯心派、以哈里斯(Marvin Harris)为代表的唯物派以及以沃尔夫(Eric R. Wolf)、西敏司(Sidney Mintz)等为代表的政治经济学派等三个重要流派。<sup>③</sup>随着时代发展,当代民族学人类学食物研究延伸至更大的社会领域,理论与方法更趋复杂,相关议题也变得纷繁多样。近年来,国内民族学人类学界也有一些研究成果问世。<sup>④</sup>

就东北地区的饮食文化而言,目前也出现了一些代表性研究:范立君《近代关内移民与东北地区饮食文化的变化》从近代东北地区饮食文化的变迁历史入手,分析了代表内地农耕文化与东北地区游牧民族文化的多元饮食文化互动、交融的历史及其特点;<sup>⑤</sup>史海燕《饮食文化视阈下的清代满汉民族融合》,则从有清一代汉族与满族文化交流视角,分析了饮食文化发生变迁与交融的具体路径问题;<sup>⑥</sup>王春纯、赵博雅、霍思彤等人以哈尔滨饮食文化变迁入手,探讨了俄罗斯文化与哈尔滨乃至东北地区饮食文化的交流互鉴问题。<sup>⑦</sup>

本文从饮食人类学的视野出发,聚焦东北特定区域——满洲里口岸——饮食文化的历史变迁,尝试揭示满洲里口岸多元饮食文化体系形成与发展的主要路径,对该区域多元饮食文化交融与互鉴的特征进行总结,展示出由多元饮食文化汇聚、交融、互鉴而成的一种地域性共同文化形态,从日常生活中体察和认识各民族饮食文化交往交流交融的历史和现状。本文在提供一篇人类学饮食民族志作品的同时,也尝试推进东北地区饮食文化研究的不断深入。笔者于2019年9月至11月、2020年8月至10月,以及2021年5月至10月三个时间段,对满洲里口岸饮食文化进行了较为全面、系统的田野调查。文中凡未明确注明出处的材料,均来自上述田野调查。

## 二、满洲里口岸多元饮食文化体系的形成

满洲里口岸一直是多民族交错聚居、多元文化汇聚交融的典型地带。历史上,来自各地不

① [美]玛丽·道格拉斯著,黄剑波、卢忱、柳博赞译:《洁净与危险》,民族出版社2008年版。

② Jack Goody, *Cooking Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

③ 彭兆荣、肖坤冰:《饮食人类学述评》,《世界民族》2011年第3期。

④ 参见[马来西亚]陈志明主编,公维军、孙凤娟译:《东南亚华人饮食与全球化》,厦门大学出版社2017年版,第25—53页;方静静、袁同凯:《空间、饮食与社会变迁:理论演进脉络》,《西北民族大学学报》2018年第2期;韩冀宁、霍维洮、曹艳梅:《从丝绸之路到茶马古道:论“宝货”源流与民族八宝茶文化》,《农业考古》2022年第2期;曹茂、秦莹:《南方丝路重镇会理端午饮食习俗考》,《中南民族大学学报》2015年第3期。

⑤ 范立君:《近代关内移民与东北地区饮食文化的变化》,《学术界》2019年第3期。

⑥ 史海燕:《饮食文化视阈下的清代满汉民族融合》,《历史教学问题》2014年第2期。

⑦ 王春纯:《近代俄侨在哈尔滨地区的饮食娱乐活动与城市文化》,《黑龙江史志》2020年第6期;赵博雅:《中俄饮食文化在哈尔滨的交融》,黑龙江省社会科学院硕士学位论文,2020年;霍思彤:《俄罗斯文化对哈尔滨饮食的影响》,《西伯利亚研究》2016年第3期。

同饮食文化和习惯的民众,陆续迁入满洲里并与当地居民共同生活。不同饮食文化的交流交融与互鉴,最终造就了具有鲜明地方特色的满洲里口岸多元饮食文化。在这一多元饮食文化体系中,既包含汉族、蒙古族、回族、朝鲜族等不同民族饮食文化传统,也含有俄系饮食文化要素。<sup>①</sup> 大致而言,满洲里口岸饮食文化体系的形成,主要遵循两条主线:一是农耕饮食文化与游牧饮食文化之间的互动交融,二是俄系饮食文化的不断融入。

### (一) 农耕人口迁入与农耕饮食文化的嵌入

据有关记载,17世纪中叶以前,满洲里地区一直是周边游牧民族的狩猎场所。<sup>②</sup> 17世纪中叶以后,中俄两国签署《中俄布连斯奇条约》和《中俄阿巴哈依图界约》,划定了西起沙滨达巴哈、东至额尔古纳河口的中俄中段边界,满洲里因之成为对俄交往的桥头堡。为加强边境一线的力量,清政府分别在清雍正十年(1732)与清雍正十二年,迁徙布特哈八旗3000余人、巴尔虎人2000余人到呼伦贝尔地区,并挑选壮丁编入八旗,满洲里地区从此成为蒙古新巴尔虎左右两翼居民的长居之地,当然也包括部分索伦、达斡尔族百姓。<sup>③</sup> 《呼伦贝尔志略》曾这样描述当地游牧民的日常生活:“完全游牧时代,无城郭、宫室,逐水草而迁移,古人所谓韦革毳幕以御风雨,膾肉酪浆以充饥渴之景况。”<sup>④</sup>

蒙古新巴尔虎左右两翼等地居民迁入满洲里之后,当地民众依然延续着传统的“逐水草而迁徙”的游牧生活,保持着以肉酪为主的“草原系游牧”饮食方式。与此同时,以汉族为代表的农耕饮食文化也在满洲里地区生根发芽,并在与蒙古等游牧饮食文化长期交流和互动过程中渐次交融。其过程,大致可分为两个阶段:

第一个阶段是17世纪中叶至20世纪初。据考,农耕饮食文化与游牧饮食文化的初步交流,始于清中期旅蒙商的北路贸易,其特点是农耕饮食文化对游牧饮食文化产生了重要影响。以饮茶习俗为例,据史料记载,蒙古族的饮茶习俗最早可溯及元朝时期,所饮用之茶或是各种野生茶叶,或为内地制作,其食用方法也多受汉族等周边其他民族的影响。<sup>⑤</sup> 迨及清雍正年间(1722—1735),随着中俄“万里茶道”东北方向“多伦—呼伦贝尔—库伦—恰克图”商贸线路的开通,以山西人为主的内地商贩开始大量进入呼伦贝尔草原并与当地游牧民族进行商贸活动。<sup>⑥</sup> 商者在深入呼伦贝尔草原腹地以后,一路北上,进入俄罗斯境内从事商贸活动。在这一过程中,来自内地的商人通常会在满洲里滞留歇息,并与附近的游牧民进行“物物交换”<sup>⑦</sup> 的生意。旅蒙商为他们提供内地生产的砖茶、红茶等不同品种的茶叶,他们则根据自身游牧生活需要和环境特点,发明了用奶熬煮砖茶的饮茶方式。关于清朝蒙古族的饮茶习俗,据史料记载,蒙古人“自作饮法,甚为奇异,于茶(茶全由内地输入)中和牛乳、鹹鹽谓之乳茶,亦称奶子茶,又称蒙茶。煮肉时亦加茶”。<sup>⑧</sup>

游牧民发明的奶茶,可以说在其饮食文化中占据重要位置,而且已渐次成为日常生活中的

① 需要说明的是,俄系饮食文化的融入,主要有两个方面的表现:近代以来随着地区形势的变化,代表俄国文化的俄系饮食文化大量传入和流行于满洲里口岸地区;随着中俄边境地区双向跨国人口的流动,在长达百年多的中俄民族交往、通婚的基础上,最终由中国的俄罗斯族所体现出的具有鲜明中国地方特色的俄系饮食文化逐渐出现在满洲里口岸地区。

② 夏恩训主编:《满洲里市志》,第23页。

③ 夏恩训主编:《满洲里市志》,第25页。

④ ⑥⑦ 张家璠:《呼伦贝尔志略》,1923年铅印本,第193页。

⑤ 张楠:《蒙古族饮茶习俗的传播与近代俄国饮茶习俗》,《前沿》2019年第5期。

⑧ 王华隆等著、东方杂志社编纂:《蒙古调查记》,商务印书馆1929年版,第8—9页。

一种习惯。奶茶略带咸味,除解渴外,还能溶解脂肪,消食去腻,能有效缓解长期“食肉饮酪”所带来的不适感。时至今日,草原上仍流行“宁可一日无食,不可一日无茶”之说。可见茶之重要。不仅如此,游牧民还发明了一种可和奶茶一起食用的炒米,对交换来的谷物进行再加工,以便更加适合自己的饮食习惯。其制作步骤,据《蒙古调查记》载:“将糜子置于锅中煮熟取出曝以日光使之干,或炒干之,然后以碾去其皮糠,所余之粒为炒米,藏之久不坏,和牛乳白糖用沸水冲而食之。”<sup>①</sup>

旅蒙商不仅为蒙古族等游牧民带来了茶、面等新食材,催生了饮茶、炒米等新的饮食习俗,还给他们送去了锅、勺等炊具,食盐、黄油等调味品。正如《呼伦贝尔志略》所载:“今日蒙人所衣所服之布帛绸缎,皆出于汉族之手;所食所饮之米麦茶药,亦皆出于汉族之手;蒙古之宫室庙寺,汉族之所筑也;蒙古之商场工业,汉族之所营也。”<sup>②</sup>

第二个阶段为中东铁路修筑至20世纪中叶。随着中东铁路修建与满洲里开埠通商,满洲里迎来了大批前来谋生的内地移民,同时也带来了不同于本地的饮食文化,从而大大促进了内地饮食文化与当地饮食文化的互动、交流。

首先,进一步丰富了当地的食材与菜品。过去,满洲里地区的蔬果品类稀少,仅有土豆、白菜、萝卜等几类。<sup>③</sup>20世纪以来,甘蓝、黄瓜、西红柿、大葱等农家良种得以在满洲里地区栽种,这在一定程度上丰富了当地较为匮乏的菜蔬种类。据调查可知,起初这些农家良种大都由河北、山东等地的汉族移民从家乡带来,例如一位“闯关东”移民的后代向笔者谈起自己太爷的经历:

太爷是山东潍坊人,十几岁时跟着叔叔来满洲里这边讨生活,他们来了之后就在扎赉诺尔附近开荒种地种菜。当时,并没人管你开多少地,有多少能力就开多少。太爷主要是种植土豆、白菜等从老家带来的作物品种。每年只出一季菜,收了之后就拉到市区市场上售卖,城里的中国人、俄国人、日本人都会买着吃。太爷就是这样靠种地种菜养活了一家老小。<sup>④</sup>

可以想见,当时不少来自内地的移民在定居满洲里以后,延续了他们原来的农业生产活动,在满洲里近郊开荒种地、种菜,于是所产各类果蔬也就成了当地餐桌上的常见菜品。此外,内地汉族等移民有的也从事商业活动,他们在满洲里开设了许多粮店、饭店、杂货店等与饮食相关的店铺,从而大大促进了当地饮食业的发展。据查,20世纪初满洲里最著名的商号之一洪兴泉,就是由来自内地的商人李正卿创办。

其次,改善了当地传统的饮食结构。传统上,当地蒙古族等游牧民的饮食结构特点是以“红食”与“白食”为主。近代以降,随着各种农作物、果蔬在满洲里地区的大量种植,游牧民传统的饮食结构也发生了不少变化,特别是新增了玉米、小麦、稻子等“黄食”,以及果蔬等“绿食”和烟、酒、茶等“黑食”。<sup>⑤</sup>当然,这种结构性变化是渐次进行且存在地区性差异的,如日本学者松本隼在《东蒙风俗谈》一书中写道:“在开垦之地方与汉民同,每用高粱、小麦、粟黍及其他杂谷、野菜类,用牛乳及其制品者甚少。邻接于开垦之地方,以粟与黍为常食,牛乳或其他制品及

① 王华隆等著、东方杂志社编纂:《蒙古调查记》,第9页。

② 张家璠:《呼伦贝尔志略》,第305页。

③ 夏恩训主编:《满洲里市志》,第525页。

④ 访谈对象:WJZ,汉族,男,1962年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里二道街WJZ家中。

⑤ 王秀艳:《旅蒙商与呼伦贝尔地区少数民族经济—文化变迁》,《前沿》2010年第17期;萨仁图雅:《科尔沁农耕蒙古族饮食结构的变迁——以科尔沁左翼后旗达希木勒嘎查为例》,《内蒙古民族大学学报》2017年第1期。

野菜、兽肉则混用之。未开垦之地方，则食野菜、牛乳及其制品并用，多量之兽肉。”<sup>①</sup>

种种迹象表明，受内地汉族等居民从事农业生产活动的影响，也有一些牧民已经从完全的游牧方式逐渐过渡为半游牧半农耕的生计方式。自然，生计方式的变化也在很大程度上改变着其传统饮食结构及其饮食文化。

再次，烹调技法的创新发展。过去，蒙古族等游牧民主要以炖、煮、烧、烤方式来制作食物，很少采取炒、煸、炸等方法来加工食材。近代以来，当地牧民也在内地居民的影响下，开始采取新的技法烹制食材。以面条为例，当地牧民喜欢吃的是一种加入酸奶的面条，属于热汤面。其制作是用羊肉冷水煮好肉汤，加入手工做的面条沸水煮开，再沿着锅边倒入自家手工制作的老酸奶，搅拌均匀即可食用。后来受山西面食的启发，一种叫作“铁锅焖面”的菜品开始走红，并且深受当地牧民欢迎。老牧民 BY 介绍：

据说，焖面是当年旅蒙商带过来的。小的时候家里穷，都是父亲领着几个孩子进城（满洲里市区）到山西人开的菜馆吃一顿。焖面其实就是将面和各种菜一起炖来吃。尝几次之后，父亲也学会了，开始在家里自己做来吃。我们草原上的蒙古人爱吃牛羊肉，父亲做焖面时总会放一些大块牛羊肉。山西菜馆做的偏素一些，他们总是用小鸡或猪排混着豆角、蘑菇来炖。<sup>②</sup>

由上可知，当地牧民在借鉴内地居民烹调技法的同时，也会根据自身的饮食习惯进行创新发展，从而形成一种别有风味的地方饮食。当然，饮食文化的交流交融从来就不是单向性的。在与蒙古族等游牧民长期交往交流的过程中，汉族等居民也吸纳和借鉴了当地饮食文化的某些要素，例如对奶茶的喜爱和制作等。

## （二）俄国移民及其俄系饮食文化的传播

据方志记载，满洲里地区早在中俄“万里茶道”商路开辟时，即有俄系饮食及其文化的传入，但其广泛流行并真正产生影响，则是随着中东铁路的修建与俄罗斯人的进入而开始的。

史载，中俄两国于清光绪二十二年（1896）签订《中俄密约》，其中第四款规定，“今俄国为将来转运俄兵御敌并接济军火、粮食，以期妥速起见，中国允于中国黑龙江、吉林地方接造铁路，以达海参崴。惟此项接造铁路之事，不得借端侵占中国土地，亦不得有碍大清国大皇帝应有权利，其事可由中国国家交华俄银行承办经理。至合同条款，由中国驻俄使臣与银行就近商订”。由此，俄国取得了在中国东北修筑跨境铁路——中东铁路——的特权。<sup>③</sup> 俄国取得了筑路权之后，即向满洲里地区派驻勘探、设计、施工人员。清光绪二十六年四月，俄国在满洲里地区设立开拓厅，开始进行中东铁路的西线建设。期间，俄国的商人、工人、裁缝、皮鞋匠等不同群体相继前来满洲里淘金。至俄方对满洲里进行第一次城市规划时（1903），满洲里已逐渐发展成以火车站为中心、初具规模的小城镇，其相对固定人口已达到 4000 多人，其中俄人大约 4000 左右，中国人大约在 200 左右，<sup>④</sup>形成了以俄国人与内地汉族居民以及当地牧民为主的人口组织结构。此后，满洲里在日俄战争与第一次世界大战期间，又相继成为俄国在远东地区的物资供应基地，相关服务人员和商人也纷至沓来。期间，不少俄商以满洲里为据点，为俄国政

① [日]松本隼著、吴钦泰译：《东蒙风俗谈》，商务印书馆 1931 年版，第 18—19 页。

② 访谈对象：BY，蒙古族，男，1945 年生；访谈时间：2021 年 8 月；访谈地点：满洲里三道街 BY 家中。

③ 整个铁路修建以哈尔滨为中心，分东、西、南部三线，由六处同时开始相向施工。其中，满洲里不仅是西伯利亚大铁路进入中国首站，而且整个中东铁路西线建设也是从满洲里一侧开始的。建成后的中东铁路呈“T”字形，由北部干线（满洲里—海拉尔—博尔图—齐齐哈尔—哈尔滨—绥芬河）和南满支线（哈尔滨—长春—四平—沈阳—大石桥—大连—旅顺）组成，全长约 2500 多公里。

④ 五条为正：《满洲里、札来诺尔方面调查报告书》之《現地の一般經濟調査》，露滿蒙通信刊行會，1924 年，第 470 頁。

府运销各类军用物资与日常用品。1917年俄国十月革命爆发后,大批俄国人纷纷越境迁入满洲里来避难、讨生活,<sup>①</sup>城市人口急剧膨胀。20世纪初,满洲里市人口一度达到4万人。其中,俄侨达3.5万人。<sup>②</sup>满洲里的饭庄、酒馆、旅店、商店、煤油铺、皮革店以及消费场所,也在这一时期快速发展起来,城市交通、银行、邮电、学校、医院等基础设施也相继建设和投入使用。到20世纪20年代,满洲里已发展成为人口众多,商业相对发达且门类较为齐全,城市街道建设较为完整的通商口岸城市。

总体而言,俄系饮食文化对满洲里当地饮食文化的影响大致表现在以下三个方面:

1. 俄系饮食习惯的流行。随着中东铁路的修建与满洲里城市的早期发展,有不少俄国人相继前来满洲里打工谋生。至20世纪初,俄罗斯人在满洲里已开设有大量的饭店与食品店,如卜西玛基酒店、尼基金旅店、卡奇纽夫肉铺、巴库达诺夫杂货店、阿贝奇索夫饭店、次利阿托斯商店、西皮酒酒店、乌依果塔杂货店等。<sup>③</sup>俄罗斯人将“列巴”、“伏特加”、香肠、酸黄瓜、果酱、奶油等为代表的俄系食物,陆续介绍到了满洲里。<sup>④</sup>据知情者ZW讲述,20世纪10年代,其祖父就曾经在俄罗斯人开设的尼基金旅店做过雇工:

太爷年轻时长得高挑,一眼就被俄国人看中,做了旅店跑堂(服务员)。整个旅店是个三层俄式建筑,一层是旅店,二层是餐厅,三层是水房。二层餐厅能容纳50—60人。每当到了周六日、复活节的时候,俄国人都到这里来聚餐、开派对。像是牛排、红菜汤、烤制甜面包、火腿等俄系菜,太爷也是头一次见。俄国人是不用筷子吃的,他们拿着刀子和叉在那儿吃饭。<sup>⑤</sup>

2. 传统饮食结构的变化。进入20世纪以来,俄罗斯移民满洲里的人数不断增加。据统计,1900年俄罗斯人约有130人;1917年增加至3.5万人。<sup>⑥</sup>于是,当地不少商人开设了专门服务于俄罗斯人的饭店、酒店等设施,为他们提供住宿、饮食等服务,而俄系饮食及其文化也随之流行。受俄系饮食习惯及其文化的影响,满洲里地区传统的饮食结构也发生了一些新变化,比如饮用牛奶即其例之一。由于牛奶消费的增长,甚至直接推动了当地奶牛业、畜牧业、商业饮食服务业等行业的形成与发展。<sup>⑦</sup>而且,当地一些普通的居民也受其影响,开始消费牛奶等奶制品。关于喝牛奶的缘由,据70多岁的HSW回忆:

祖父是给俄国人送牛奶的,他看着俄国人一个个都长得又高又壮,觉得喝牛奶的好处是挺大的。他便让家里的几个孩子从小喝牛奶。因为当时自家并没有喝牛奶的习惯,父亲说他们几个小孩一开始也不爱喝,后来慢慢养成了这个习惯。等到我们兄妹几个出生后,父亲也让我们一天喝一杯牛奶。<sup>⑧</sup>

3. 传统饮食禁忌的消解。过去,蒙古族等游牧民有关于捕鱼禁忌,“以鱼为马魂,禁捕甚严”。<sup>⑨</sup>随着俄罗斯人对呼伦湖渔业资源的开发利用,当地不少牧民为生活计,纷纷加入了捕

① 森御陰:《滿洲里、海拉爾事情》,露滿蒙通信刊行會,1924年,第5—6頁。

② 五条为正:《滿洲里、札來諾爾方面調查報告書》之《現地の一般經濟調查》,第470頁。

③ 五条为正:《滿洲里、札來諾爾方面調查報告書》之《現地の一般經濟調查》,第471—472頁;森御陰:《滿洲里、海拉爾事情》,第22—29頁。

④ 森御陰:《滿洲里、海拉爾事情》,第8、28—29頁;中国人民政治协商会议满洲里市委员会:《滿洲里文史資料第二輯》(内部发行),满洲里市印刷厂印刷,1986年,第156頁。

⑤ 访谈对象:ZW,汉族,男,1968年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里三道街ZW家中。

⑥ 中国人民政治协商会议满洲里市委员会:《滿洲里文史資料第二輯》(内部发行),第80頁。

⑦ 徐占江、徐占信:《边城满洲里》,内蒙古文化出版社1992年版,124頁。

⑧ 访谈对象:HSW,汉族,女,1952年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里三道街HSW家中。

⑨ 张家璠:《呼伦贝尔志略》,第211頁。

鱼的行业。久而久之,对于捕鱼的禁忌也“渐明此说之不足信,禁令以弛”。<sup>①</sup>从日本出版的《亚东印画辑》《亚细亚大观》以及美国摄影家张柏林的作品中可以看出,道南八乍市在20世纪初已形成了一个专门的粮食和鲜鱼市场,其中不乏牧民叫卖的身影,而烤鱼、鱼汤之类以鱼为主打的菜肴,也更多地出现了牧民的餐桌上。

值得注意的是,早期俄系饮食文化的传入及其流行态势,与近代国内外形势的变化、俄罗斯人在满洲里地区的活动密切相关。一方面,铁路、移民与商贸活动在推动满洲里这座口岸城市形成、发展的同时,也使得城市早期发展深受俄国及其文化的影响。早期,俄罗斯曾利用《中俄密约》逐步获得了该区域内行使行政、驻军、护路、司法等权力。同时,随着俄罗斯移民数量不断增加,俄罗斯人近乎垄断了满洲里当地的肉类、干草、皮革、皮毛、酒精及粮食等行业,<sup>②</sup>而俄系饮食及其文化也随之流行。当然,随着日后、特别是20世纪中叶以后地区形势的变化,俄系饮食随着俄罗斯人的陆续迁出而走向式微。另一方面,近代以来尤其是19世纪末至20世纪初的这段时间,伴随着中俄两国人口的双向跨国流动,在诸如满洲里口岸这样的中俄边境地区出现了一批早期俄侨、中俄通婚家庭与第一代华俄后裔群体。此后,又经过长时间的中俄民族通婚、文化交融,发展成今日作为我国55个少数民族之一的俄罗斯族。<sup>③</sup>就饮食而言,也逐渐形成了兼具中俄文化特点的俄系饮食文化。

### (三)其他饮食文化的传入与传播

除了农耕与游牧饮食文化以及俄系饮食文化的交流互鉴以外,其他不同风格的饮食及其文化,也在不同的历史时期传入满洲里。18世纪中叶,随着中东铁路的修建与口岸开埠通商,来自北京、河北、呼和浩特等地的回族纷纷前往满洲里经商、务工(采煤为主)。至20世纪20年代,满洲里城内已建有几座规模不一的清真寺,<sup>④</sup>这也间接说明了迁来的回族人已形成一定规模并拥有一定的经济实力。据70多岁的WZW回忆:

听老人讲,老文明街那有座俄国人修建的清真寺(20世纪初修建),从内地迁来的回族人大多住在那附近。沿街两侧的饭店、食铺、小吃摊,大都是回族商人开的。他们的饮食很有特色,像是烹制牛羊肉、牛羊杂、馓子、麻花等各类小吃、糕点很有名,价格也实惠,各个铺子面前都排满了从城内外赶来的食客。<sup>⑤</sup>

结合个案与前人相关研究可知,回族人头脑灵活,善于经商,特别是经营餐饮业。迁入满洲里的大多数回族商人在城市里经营饭馆餐饮等业务,为当地居民以及过往的商旅提供餐饮服务,逐渐形成了以清真寺为核心的专门销售清真食品的商业街道。烧麦、清真牛羊肉、清真拉面等系列产品的出现,不仅极大地丰富了当地人民的生活,而且也引入了一种不同风格的饮食文化。

此外,差不多同一时期,满族、朝鲜族等其他民族也从四面八方迁来满洲里讨生活,以冷面、拌饭等为代表的朝鲜族饮食以及以饽饽、血肠、火锅等为代表的满族饮食逐渐在当地传播开来,且颇受欢迎。据知情人士WX讲述,20世纪30年代满洲里人欢庆新年的习俗中就有关于饮食习俗的内容:

城北称“扎列奇内”区居住着来自天南地北的中国商人,有汉族、朝鲜族、满族等不同民族。到了新年,商贩们耍龙狮舞、踩高跷、敲锣打鼓庆贺新年。精心制作的冷面、打糕、泡菜、血肠、饽饽等各类吃食,所有这些都

①② 张家璠:《呼伦贝尔志略》,第211页。

③ 《俄罗斯族简史》编写小组:《俄罗斯族简史》,民族出版社2008年版,第3页。

④ 中国人民政治协商会议满洲里市委员会:《满洲里文史资料第二辑》(内部发行),第156页。

⑤ 访谈对象:WZW,蒙古族,男,1960年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里二道街WZW家中。

摆放在桌子上展示给前来拜年的客人。邻里、商铺之间相互祝贺节日快乐,坐下喝上两三盅酒,吃上各具特色的美食,简单交谈几句之后再去另一家。<sup>①</sup>

应该说,各具特色的饮食文化不仅为满洲里当地饮食文化增添了新的内容,也为满洲里饮食业的繁荣和日后地方饮食文化体系的形成、发展起到重要的推动作用。

### 三、满洲里口岸饮食文化的当代变迁

20世纪80年代末90年代初,满洲里口岸恢复互市贸易之后,在边境贸易日趋活跃,人流物流愈益频繁的时代背景下,当地多样化饮食文化之间的交流交融与互鉴也呈现出一种深化发展的态势。

#### (一)农耕饮食文化与游牧饮食文化的进一步融合

农耕饮食文化与游牧饮食文化的持续交流与进一步融合,主要表现在以下几个方面:

其一,饮食结构及其观念的转变。近代以来,蒙古等游牧民已经在“红食”“白食”的基础上,增加了“黄食”“绿食”和“黑食”。不过,当地游牧民族的饮食结构仍以肉、乳为主,谷物和蔬菜为辅。20世纪中叶以后,定居城市生活的游牧民家庭,开始以炒菜与米面为主,不再以肉、酪为主。以笔者采访过的BT一家为例,BT今年40岁,在当地政府部门工作,父母是当地牧民。BT高中毕业后考上通辽市的一所大学,大学毕业后回到满洲里并成家立业。据BT介绍:

家里日常吃炒菜和米饭多一些,不怎么吃肉。吃多了肉,容易得高血压等疾病。父亲(男方)他们老一辈人还是原来的饮食习惯,顿顿都离不开肉。年轻人会注意各方面的营养均衡,特别是现在有了孩子,更要讲求荤素搭配。<sup>②</sup>

可见,定居城市生活的牧民,特别是二代定居者,较之其父辈,在饮食习惯和观念上已发生不小的变化,他们一改父辈传统的以肉酪为主的饮食方式,更加习惯于食用果蔬等农产品,越来越讲究荤素搭配和营养均衡。

其二,烹制技法与饮食方式的变化。以牧民喜食的手把肉为例,据调查,满洲里有很多以手把肉为主打的特色餐馆,餐厅的老板大多为当地牧民。过去,传统的手把肉是以羊粪为燃料炖煮,把带骨的羊肉按骨节拆开,然后放入凉水大锅,不加盐和其他调料,注重原汁原味。食用时,众人围坐餐桌,一手拿刀,一手拿肉,由外向内割食,不需任何佐料。现今,大多餐馆已经改用炭火或柴薪做燃料,将现宰的羊羔放入定制的铁锅中,并加入秘制调味料进行炖煮。食用时,提供筷子、刀叉等餐具。秘制酱料风味不一,通常为各家餐馆自己制作,食用时,多配以香油、芝麻酱、韭菜等佐料。显然,较之过去,手把肉等特色小吃,在制作技法和食用方式等方面已是与时俱进了。

其三,饮食文化的转化创新。20世纪以来,随着市场经济的发展,不同地域、不同风格饮食文化的传入,当地的饮食消费市场更加活跃,饮食文化更加丰富多彩。一方面,推陈出新。这里催生了诸多基于新技法的新菜品,如爆炒牛肉是一道深受当地顾客欢迎的家常菜。相传,这道菜最初来自一道名为油爆双脆的鲁菜,特点是以猪肚尖和鸡胗片为原料,切成薄片后入油

① 访谈对象:WX,汉族,男,1958年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里二道街WX家中。

② 访谈对象:BT,蒙古族,男,1982年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里三道街BT家中。

旺火爆炒。后来这道菜经山东移民辗转传到了满洲里,最后经由餐饮经营者结合当地实际,因地制宜,推陈而出新。另一方面,共享交融。饺子原本是关内汉族百姓较为喜爱的一种传统美食和年节食品,而如今饺子已成为满洲里当地各族群众普遍接受的一种大众食品。当然,在馅料的选择上,可以说是各取所需,喜好由人,晋冀鲁等地出身的家庭一般更喜欢用猪肉和大葱为馅,而牧民家庭则倾向以牛羊肉和野葱等做馅,或者是在馅中加土豆、韭菜等其他食材。在某种意义上讲,饺子这一文化符号,就是开放包容、多元一体的中华文化在饮食领域的具体体现和生动写照。

## (二)俄系饮食文化的地方化

20世纪80年代以来,随着改革开放与市场经济的发展,满洲里地区的俄系食品和饮食再次受到人们的青睐。据不完全统计,到2021年,满洲里已有100多家俄式餐厅与200余家俄系食品专卖店。<sup>①</sup>特别是每年七、八月份的旅游旺季和各种节假日,总能看到餐厅外排起的长长的食客队伍。调查发现,尽管各类俄式餐厅均以“正宗”或“传统”俄食为卖点,但事实上,满洲里的俄系饮食已经展示出明显的本地化或当地化特点:

其一,菜肴口味与食材选择上的本地化、地方化趋势。据了解,传统俄餐由餐前冷盘(多为蔬菜沙拉、海鲜沙拉)、汤(以红菜汤为主)、鱼类(俄式闷罐虾、鱼子酱、盐焗鲈鱼等)、肉类(瓦罐牛肉、牛排、大串、炭烤香肠等)以及列巴和餐后甜品(提拉米斯、酸奶)四部分组成,具有“热量大”“口味浓”“油腻”等特点。因此,对于绝大多数第一次吃俄餐的顾客而言,传统俄餐总有一种“吃不惯”的感觉。为了适应当地人的口味和喜好,俄餐经营者在配菜、口味等方面进行了不少创新性改变。例如,在餐厅里加售一种名曰格瓦斯的汽水。这是一种盛行于俄罗斯、乌克兰和其他东欧国家的传统饮品之一。这种汽水是用面包干发酵酿制而成,颜色近似啤酒而略呈红色,具有开胃、健脾、降血压、消除疲劳等作用。相传,格瓦斯是19世纪末经俄罗斯传入中国,后随着中东铁路的修建慢慢推广开来。不过,如今满洲里俄餐厅出售的格瓦斯已非原装,而是经过本土化改良的“秋林牌”格瓦斯,其风格较之传统格瓦斯更加适合当地人的口味,其酸中带甜,如同果汁一般。据北京游客SCX讲:

去俄罗斯旅游时,也喝过格瓦斯,俄罗斯产的味道偏酸发苦,国产秋林牌的格瓦斯口感更好一些,更适合中国人的口味。<sup>②</sup>

另外,在原材料方面,绝大多数俄餐厅都会选择当地食材,就近购买。究其原因,诚如喀秋莎餐厅老板所言:

餐厅刚起步之时,为标榜“正宗俄餐”,总是从俄罗斯进口面粉、牛羊肉、各类餐具等。餐厅用量最多的几个食材,土豆、洋葱、胡萝卜等都是出口转内销的。说实话,去俄罗斯本土餐厅吃饭,很多食材也都是中国出口过去的。想明白了这点之后,索性从餐具到食材都是“made in China”了,只要顾客吃着喜欢,甭管哪里产的。<sup>③</sup>

其二,菜品上的混搭风格。近些年,满洲里不少俄餐厅在提供“传统”俄餐的同时,还会提供一些中式菜品、小吃、饮料等,其菜品呈现出中外混搭风的特点。以喀秋莎餐厅为例,这是一家位于中苏金街与秋林大街交界处的著名俄系餐厅,其外观是一座俄罗斯传统木刻楞建筑。进入店内的第一印象,便是浓郁的异国情调,不过其菜品却是丰富多样,不仅有格瓦斯汽水、米

<sup>①</sup> 该数据由笔者根据政府部门相关统计数据并结合实地调查计算而来。

<sup>②</sup> 访谈对象:SCX,汉族,女,1993年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里二道街SCX家中。

<sup>③</sup> 访谈对象:DSB,汉族,男,1975年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里三道街DSB店内。

勒啤酒等饮料,而且也有不少拍黄瓜等凉菜,还有中式小吃,瓜子,拼盘,以及奶茶、酸梅汁等当地饮料。据考,20世纪40年代以前,满洲里的俄系餐厅一般由俄罗斯人开设,但今天,则基本由当地人经营,其服务对象也主要是当地人以及来自国内各地的游客,俄罗斯人仅占到总人数的20%—30%。<sup>①</sup>正因如此,俄餐厅提供的菜品大多具有中俄混搭的风格。

其三,饮食方式与观念的变化。传统俄餐采取分餐制,有一套完整的上菜程序与餐桌礼仪。简单来说,传统俄餐通常是按照先冷后热、先主食后甜品的顺序依次上菜。用餐礼仪是将叉具置于盘碟的左边,刀具和羹匙放右边,酒杯置于盘碟前。就餐时,用餐者应右手拿刀,左手拿叉。笔者亲身体验发现,尽管餐桌上事先备有刀叉等餐具,但用餐时,并不一定非要遵循所谓的俄式礼仪,也没人要求你必须这样做。

应该说,由于地缘、历史等因素,地方化、本土化的俄系饮食已经逐渐融入了当地百姓的生活当中,并成为日常家庭生活和消费的一种可能选择和新的生活体验。当然也在一定程度上满足了人们追求消费多元化、生活多样化的开放型生活理念。

### (三)多元融汇下“地方菜”的形成

历史上,来自不同地方的人群分别在不同历史时期迁入满洲里并与当地居民共同生产生活。随之而来的,则是来自各地的不同饮食文化的汇聚交流交融。清代以来,以山西商人为主体的旅蒙商开通了中俄“万里茶道”东北方向的商贸通道,满洲里就此成了中俄商道上的中转枢纽。在经由满洲里进入蒙古地区、俄罗斯腹地做生意的过程中,众多旅蒙商会与居住在附近的牧民进行贸易活动,农耕与游牧饮食及其习俗也在这个过程中发生了初步接触与交流。近代以后,随着中东铁路的建成通车与满洲里的开埠通商,大批俄国人、日本人以及从内地而来各族群众涌入满洲里,也带来了各自的饮食文化。20世纪80年代末随着中苏关系正常化与世界局势的变化,满洲里一跃成为中俄边贸市场的前沿地带,边境互市贸易与跨境旅游的兴起,在辐集物流、人流的同时,饮食文化也更加多样化,一种融汇多种饮食文化元素的地方菜系应运而生。

据调查,满洲里当地有众多以地方菜为主打的各类餐馆,其菜品虽各有其特色但都具有明显的共同性。具体而言,“地方菜”呈现出两个主要特点:

其一,所谓满洲里“地方菜”,其实是一种融汇了多种菜系元素和风格的“大全席”。坐落于中苏金街与五道街交会处的老包地方菜馆,由一对50多岁的包姓中年夫妻所开,迄今已有30多年的历史。其店面不大,可同时容纳30人就餐,营业时间分为早上6点至10点、中午11点至下午3点、下午5点至晚上9点三个时段。据了解,夫妇二人均为满洲里本地人,丈夫是蒙古族,妻子是汉族,祖籍山西。店主介绍说:

我们店铺主打地方菜,主食有布里亚特包子、酸奶面条、酥油饼和大列巴;炒菜即有各类铁锅炖、鱼菜、锅包肉、宫保鸡丁、烩菜,也有俄式大串、牛排;喝的饮品是奶茶、疙瘩汤。总之,菜单上有的都能做,没有的也可以现加。这些菜都是本地的特色菜,离开了满洲里,很难吃得到。<sup>②</sup>

结合笔者实地调查情况,老包地方菜馆是最能体现满洲里“地方菜”的“大全席”特色的案例之一,很好地体现了多种饮食文化的碰撞与融合。其中,既包含具有草原游牧民族饮食文化特色的蒙古包子、奶茶、酸奶面条,也包括具有内地饮食文化风格的铁锅炖、锅包肉、宫保鸡丁,还

<sup>①</sup> 此数据是笔者根据所调研的10个较大俄系餐厅访谈情况估算而来。

<sup>②</sup> 访谈对象:BJJ,蒙古族,男,1970年生;访谈时间:2021年8月;访谈地点:满洲里三道街BJJ店内。

包括具有俄式饮食风格的大串、牛排、列巴等。

其二,满洲里“地方菜”很好地适应了该地区的自然、人文环境和当地不同人群的偏好,其菜品或是用本民族的烹饪方式对迁入地的食物原料进行加工,或是对自身口味或传统饮食制作过程进行再生产,或是吸收源自其他环境的饮食风味。全鱼宴是满洲里主打的地方菜,一般由十几道鱼菜组成。其做法是将本地呼伦湖所产的鲁鱼、鲫鱼、白鱼等各种鱼类采用糖醋、清蒸、红烧、油炸等不同烹制技法而成。铁锅炖也是满洲里当地有名的地方菜,是将本地的羊、牛、鱼等肉类与土豆、豆角、酸菜、草原白蘑等食材用灶台铁锅炖煮而成的一道菜品,其口味迎合了大多数北方人的味蕾。

结合个案材料并结合前人相关研究可知,满洲里“地方菜”是在充分利用当地独特的食材资源,如河鱼、河虾、牛羊肉等的基础上,借鉴并创新内地菜系的烹饪技法,融汇吸纳游牧、农耕以及俄系等饮食文化元素而形成的一种具有鲜明地方特色的饮食文化体系。不过,由于历史上满洲里更多接纳了来自山东等地的百姓,<sup>①</sup>其“地方菜”在烹技法上还是更多地受到鲁系饮食文化影响,并继承了鲁菜擅油炸、炖煮、喜咸鲜的诸多特点。

#### 四、结 语

来自各地且具有不同饮食文化传统和习惯的群体,陆续迁入满洲里并与当地居民共同生活。不同体系的饮食文化汇聚、交流、交融或互鉴,最终造就了具有鲜明地方特色、多元交融的满洲里口岸饮食文化体系。满洲里口岸特色饮食文化的形成,一方面与满洲里口岸独特的地域性和区位优势密切相关。独特的区位优势与移民城市的发展历程,共同形成了满洲里这座城市兼收并蓄的历史基调,为区域多元文化的交往交流与互鉴提供一个开放、包容的场域。另一方面,也取决于满洲里口岸多民族、多元文化之开放包容、和谐共存的人文环境。满洲里口岸特色饮食文化的形成与发展,结合了多种元素,是由多元饮食文化汇聚、互鉴、交融而成的一种地域性共同文化形态。它既是中华文化开放包容、多元一体的具体印证和生动体现,也是我国边疆地区多民族交往交流交融在日常生活领域具体真实的反映。

〔责任编辑 刘海涛〕

<sup>①</sup> 闫天灵:《汉族移民与近代内蒙古社会变迁研究》,民族出版社2002年版,第4—13页。