

# DB 2104

抚 顺 市 地 方 标 准

DB 2104/T 0001.6—2019

## 满族特色菜 八碟八碗 第 6 部分：蒜泥白肉

地方标准信息服务平台

2019 - 12 - 30 发布

2020 - 01 - 30 实施

抚顺市市场监督管理局 发布

## 前 言

本部分按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由新宾满族自治县文化局提出。

本标准由新宾满族自治县非物质文化遗产保护中心归口。

本标准由新宾满族自治县后金宾馆、抚顺市技术创新研究院（抚顺市质量技术监督信息中心）起草。

本标准主要起草人：肖延增、王俊超、唐旭哲、姜超、孙凯、盛金、何广红、高冬、张焯、姜旭、柳永民、陈晓、刘芳岑、车立新。

本标准于2019年12月30日首次发布

《八碟八碗》分为17部分：

- 八碟八碗：第1部分 术语标准
- 八碟八碗：第2部分 肝肠
- 八碟八碗：第3部分 面肠
- 八碟八碗：第4部分 猪皮冻
- 八碟八碗：第5部分 酥白肉
- 八碟八碗：第6部分 蒜泥白肉
- 八碟八碗：第7部分 葱爆秋耳
- 八碟八碗：第8部分 炒笨鸡蛋
- 八碟八碗：第9部分 炸河鱼
- 八碟八碗：第10部分 川白肉血肠
- 八碟八碗：第11部分 大碗肉
- 八碟八碗：第12部分 笨鸡炖粉条
- 八碟八碗：第13部分 小白菜丸子汤
- 八碟八碗：第14部分 素烩汤
- 八碟八碗：第15部分 土豆丝地耳汤
- 八碟八碗：第16部分 大白菜海带冻豆腐
- 八碟八碗：第17部分 五花肉炖豆角

本部分“蒜泥白肉”是《八碟八碗》的第6部分。

## 引 言

“八碟八碗”是满族传统民间饮食的代表，流传于东北辽宁、吉林和黑龙江三省，起源于辽宁新宾赫图阿拉城。至今在新宾赫图阿拉城还流传着关于八碟八碗来历的传说。

“蒜泥白肉”是八碟八碗中固定的一道菜肴，起源于满族祭祀时的“吃福肉”习俗。

“福肉”是祭祀神祇的祭肉，因神享用过所以称为福肉。吃的时候用随身携带的解食刀一片一片地片着吃，不能用任何调料和蘸料以免亵渎了神灵。吃福肉是带有浓重的满族宗教文化食俗，后来成为平常生活中人们餐桌上的一道美食“蒜泥白肉”，薄薄的肉片，肥瘦相间，蘸上韭菜花或是大蒜泥，肥而不腻，瘦而不柴，原汁原味，肉香纯正。

