

承德文化丛书



承德地方

传

统

风

味

小

吃

米学俭 侯广江 吕云 主编

内蒙古出版集团
内蒙古人民出版社

承德地方传统风味小吃

米学俭 侯广江 吕 云 主编

内蒙古人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

承德地方传统风味小吃 / 米学俭等主编. — 呼和浩特:
内蒙古人民出版社, 2011.9

(承德文化丛书 / 王舜主编)

ISBN 978-7-204-11151-0

I. ①承… II. ①王… III. ①风味小吃—承德市
IV. ①TS972.142.223

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 196359 号

承德地方传统风味小吃

-
- | | |
|------|---|
| 主 编 | 米学俭 |
| 责任编辑 | 那 顺 |
| 封面设计 | 王 舜 卜小平 |
| 出版发行 | 内蒙古出版集团 内蒙古人民出版社 |
| 地 址 | 呼和浩特市新城区新华大街祥泰大厦 |
| 网 址 | http://www.nmgrmcbs.com |
| 印 刷 | 赤峰地质宏达印刷有限责任公司 |
| 开 本 | 880×1230 1/32 |
| 印 张 | 30 |
| 字 数 | 650 千 |
| 版 次 | 2011 年 9 月第 1 版 |
| 印 次 | 2011 年 9 月第 1 次印刷 |
| 印 数 | 1-1000 套 |
| 书 号 | ISBN 978-7-204-11151-0 /G·3312 |
| 定 价 | 75.00 元 (全 7 册) 本册:40.00 元 |
-

如出现印装质量问题,请与我社联系。联系电话:(0471)4971562 4971659

编委会

顾	问	贾玉英
主	任	米学俭
		王成军
副	主	吕云
	任	侯广江
主	编	米学俭
副	主	侯广江
	编	吕云
摄	影	尹振伟
校	对	侯广江
		吕云
封面摄影		杨燕



序言

承德市位于河北省东北部,毗邻京津,是中国著名的历史文化名城。这里文物古迹荟萃、自然风光秀丽、民俗风情浓郁。闻名中外的世界文化遗产避暑山庄及周围寺庙就坐落在这里。得天独厚的历史文化和自然风光资源,使承德不仅成为观光、度假、休闲、疗养、摄影、自驾游的圣地,更是放松心情、愉悦精神、陶冶情操、回归自然的绝佳去处。近几年随着交通的发达,来承德旅游的游客,比肩接踵而来。

旅游业的六要素“吃住行游购娱”中的“吃”,是游客出行时第一要素,到任何一个地方,我们都会遍访当地名吃、品尝当地传统风味,还要为亲朋好友捎上几样特色小吃。这是众多游客出游必不可少的一环。

为了使游客在旅游中尽赏承德风光的同时,能够对承德饮食文化有所了解,也为游客挑选当地美食作出参考,我们特地挖掘整理了当地传统风味小吃,辑印了这本《承德地方传统风味小吃》一书《承德地方传统风味小吃》是承德饮食文化的组成部分,但又不同于宴会菜肴,仅以小吃茶点为主要内容。



作为清廷夏都的承德地方传统风味小吃，在饮食结构中传承了满族民间和宫廷的美味佳肴的风味和做法，有着悠久的历史，有的小吃历经几代人的传承仍然留存于世，它不仅是来承旅游的人不可不品尝的佳品，也是馈赠亲友的上好礼物。

《承德地方传统风味小吃》一书，囊括了100多种当地传统风味小吃、茶点，并且详细介绍了各种小吃的做法。无论你是厨师、经营者、学者、或者是厨艺爱好者，手拿《承德地方传统风味小吃》一书，你就可按图索骥遍访承德名吃，也可回去如法炮制大练一番厨艺，还可作为个人爱好收藏，亦可作为礼物赠亲友。

期望我们的努力，为你的旅游历程增添新的惊喜！

顺祝：来承游客高兴而来，满载而归！

编者

2010年5月18日



前言

侯广江

当今，美食已不仅仅是满足人们的生存的需求，他已悄然转变为一种文化，一种享受。美食的本质是味道，人们从味道中品尝着生活的酸甜苦辣。民以食为天，是千年的验证。随着社会的发展，我们追求的营养、健康美味已成为一种时尚，我们是为养生保健而吃。

美味是一种过程的体验和愉悦，更重要的是如何去烹饪，滋味在口，而工艺在手。饮食文化是经过多年的历练和沉淀形成的一种气质和风雅。发掘和整理及研究地方风味小吃是对饮食文化的传承和弘扬，让我们在努力和坚持中去品味，在追求和实践中去创新。

本书仅就承德一带的传统地方风味小吃的发展进行记述。



一、承德地方传统风味小吃的由来及发展

承德是清初兴起的一座山城，特别是木兰围场与避暑山庄和外八庙建立之后，全国各族首领每年都要来这里觐见清朝皇帝，一些王公、贵族重臣纷纷在承德营造府邸，为了满足他们豪华奢侈的生活，清朝政府实行了奖励开放政策，鼓励各民族百姓迁居塞外落户从农或经商。因此，随着各族百姓的迁居，这里“更桑日以辟，户口日以滋”，“俨然一大都会也”（热河文庙碑记），到康熙年间，这里已是万家灯火，“宫闱壮丽，左右市廛，商贾辐辏，茶旌卖蒸，酒旗辉映，里闾栉比，连亘十里”。

承德地处关内外要冲，“左通辽沈，右引回回，北接蒙古，南治天下”。（乾隆御制文集）是关内外贸易集市的重要场所之一。清代南方的丝绸、茶叶，北方的木材、皮毛等都要在古北口外的承德一带进行贸易。由于各民族的兴盛和各族人民到此迁居落户经商，所以人口庞杂，引进的小吃也五花八门。可以说全国各地的名吃佳肴云集市肆，形成了互相竞争的局面，使风味小吃竞相发展。另外，宫廷御膳不断流入民间，据史书记载，清代宫廷御膳十分考究，一讲器美、二讲形美、三讲味美、四讲应时（根据不同季节应时而做）。诸如清代宫廷的满汉全席，蒙、回、维族喜食的涮羊肉、火锅；汉族的甜食、糕点、煎炒烹炸及各类拼盘等，自清以来流传至今，经久不衰。因此，承德地方传统风味小吃兴盛于清初，源于北京，既博采了宫廷和各地小吃之精华，又兼收各民族小吃之风味，而闻名于世。清朝覆灭后，随着时代的变迁，山城承德历尽沧桑。在较长一段时间内承德地方传统风味小吃没有得到很好的恢复和发展。

近几十年来，特别是改革开放三十年来，国家把承德列为历史文化名城，开辟避暑山庄和周围寺庙为旅游风景区，并被评为全国十大名胜之一。随着旅游业的发展，饮食业也获得新生。各种地方风味小吃如雨后春笋，呈现出一片空前繁荣景象。目前承德地方传统风味小吃随着季节的变化不断上市，引得各地游客闻香而动，纷至沓来。

二、承德地方传统风味小吃的特点

1、承德地方传统风味小吃选料突出就地取材,有些小吃加工制作采用传统工艺。

2、制作精细,工艺考究,外观注重色香味型。制作方法上注重蒸、煮、烙、烤、煎、包、抻、切、捏、片、拨、叠、盘等。

3、品种齐全,花样多。承德的风味小吃有近二百种,当前因原料的欠缺和制作工艺的失传,本书仅收编近百种。

4、季节性强。如春季热卖的杏仁茶,用传统工艺精选上等杏仁,配以各种辅料熬制而成。入口淡雅,清热化痰,滋清养润,老幼皆宜;夏季盛行清爽利口的食品,绿豆凉粉、片粉、凉粉、拉皮等在市场上应运而生。秋冬季节,随着天气渐寒,盛行烧麦、羊杂汤、火锅、砂锅等。

四季皆宜的风味小吃更是丰富多彩。有各种麻花、烧饼、锅饼、油炸糕、四季水饺,各种糯米类小吃如粽子、粘糕、元宵、切糕等等。豆制品类如老豆腐、豆腐脑、豆汁等等。

三、承德地方传统风味小吃的现状

为了促进承德地方传统风味小吃的发展和弘扬饮食文化,承德饮食业同业公会和烹饪协会等有关部门定期举办风味小吃展销会,在展销中评出金牌奖和银牌奖。1996年评出名吃28种,2008年评出金奖名吃26种,承德地方名小吃48种。

承德地方传统风味小吃原来大多数是个体经营,目前双桥区和各县区较大饭店也都经营承德地方特色小吃。为了方便广大市民和旅游者品尝到承德地方传统风味小吃,本书收编双桥区和县区较大饭店60家经营承德地方传统风味小吃共286种,其中双桥区较大饭店34家、小吃188种;县区饭店26家,小吃98种(详情请见附表)。

2010年5月18日

目录

熏兔肉	肉制品类	2
风干兔肉	肉制品类	3
承德酱驴肉	肉制品类	4
烤野鸭	肉制品类	5
陈家熏鸡	肉制品类	6
风干肠	肉制品类	7
陈家酱肘	肉制品类	8
酱牛肉	肉制品类	9



满把烧麦	米面类	11
马家烧麦	米面类	12
麒麟蒸饺	米面类	13
油酥饽饽	米面类	14
混糖锅饼	米面类	15
丝糕	米面类	16
叉子火烧	米面类	17
驼油丝饼	米面类	18
口袋饼	米面类	19
哈达饼	米面类	20
油香	米面类	21



焦炒面	米面类	22
软炒面	米面类	23
管氏驴肉火烧	米面类	24
瓢子烧饼	米面类	25
双喜牛肉烧饼	米面类	26
钢罗圈	米面类	27
烤火烧	米面类	28
张三把大锅饼	米面类	29
荷叶饼	米面类	30
猪油葱花饼	米面类	31



目录



二仙居碗坨	莜面荞面类	42
御拨面	莜面荞面类	43
一百家子荞面饸饹	莜面荞面类	44
猫耳朵	莜面荞面类	45
螺丝转	莜面荞面类	46
莜面窝子	莜面荞面类	47
莜面苦力	莜面荞面类	48
莜面蒸饺	莜面荞面类	49
荞面蒸饺	莜面荞面类	50



萝卜丝饼	米面类	32
香油麻酱大饼	米面类	33
螺丝饼	米面类	34
酸辣疙瘩汤	米面类	35
八宝白藕饭	米面类	36
八宝饭	米面类	37
龙戏珠饭	米面类	38
金奖核桃包	米面类	39
金奖雪梨果	米面类	40



驴打滚	黍米面类	51
豆渣糕	黍米面类	52
豌豆糕	黍米面类	53
年糕	黍米面类	54
煎糕	黍米面类	55
切糕	黍米面类	56
糯米糕	黍米面类	57
艾窝窝	黍米面类	58
粘饼子	黍米面类	59
银包金	黍米面类	60

玉米面窝头	小米、玉米面类	61
抡饼	小米、玉米面类	62
烙糕	小米、玉米面类	63

目录

蜂糕	小米、玉米面类	64
油豆面茶	小米、玉米面类	65
茶汤	小米、玉米面类	66
煎饼	小米、玉米面类	67
煎饼盒子	小米、玉米面类	68
银丝卷	小米、玉米面类	69
玉米包	小米、玉米面类	70
黄金大饼	小米、玉米面类	71
栗子面花卷	小米、玉米面类	72
麻籽菜团子	小米、玉米面类	73



多股麻花	麻花类	75
蜜麻花	麻花类	76
馓子麻花	麻花类	77
脆麻花	麻花类	78
清宫银丝杂面	豆制品类	79
漏面鱼	豆制品类	80
承德豆汁	豆制品类	81
片粉	豆制品类	82
凉粉	豆制品类	83

果丹皮	果制品类	84
糖葫芦	果制品类	85
京糕	果制品类	86
鲜花玫瑰饼	糕点类	88
层麻酥	糕点类	89
麻仁舌饼	糕点类	90
澄沙饼	糕点类	91
南沙饼	糕点类	92
水晶饼	糕点类	93
麻仁饼	糕点类	94



目录



大救驾	糕点类	95
糜子面豆沙包	糕点类	96
江米凉糕	糕点类	97
蛋蜂糕	糕点类	98
金丝枣	糕点类	99
五仁月饼	糕点类	100
江酥月饼	糕点类	101

山药鸡丝面	药膳类	103
八珍糕	药膳类	104
茯苓豆沙糕	药膳类	105
山药蛋糕	药膳类	106
肉豆蔻馒头	药膳类	107
八宝莲子粥	药膳类	108

杏仁露	保健露类	109
十二种茶原料	保健茶类	110
莲子茶	保健茶类	111



莲子芯茶	保健茶类	112
银耳茶	保健茶类	113
千日红茶	保健茶类	114
绿茶荷叶茶	保健茶类	115
苹果枣仁茶	保健茶类	116
金莲花茶	保健茶类	117
金银花山楂茶	保健茶类	118
桑葚菊花茶	保健茶类	119
秋梨膏	保健茶类	120

承德地方传统风味小吃指南	121
编后语	

肉制品类

承德市位于燕山和蒙古高原与华北平原过渡地带。这里林草丰茂,在延绵的群山和密林之中,栖息繁衍着多种野生动物,尤以鹿、黄羊、狍子、野猪、野兔、野鸡、野鸭为多。承德避暑山庄在建立之前,匈奴、鲜卑、契丹等少数民族在这里过着畜牧狩猎的生活,各种野兽是他们赖以生存的食物。但对野味的烹制却极其简单,大多以烧烤为主。到了清代,随着经济的发展,承德的肉类加工发展起来。像康熙年间的“裘翠楼”、“流霞亭”“驴肉肥”等著名酒楼、饭馆,均以烹制风味独特的肉制品而扬名塞外。其中,烹制野味名声最大。



熏兔肉

xun tu rou

原料

野兔一只（约重 1500—2000 克）、糖 300 克、砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、大料、盐、味精、花椒适量、锯末足量备用。

工艺

分为整料、煨煮、熏烤、成型四道工序。

①整料：将兔宰杀后放血，去头、皮、五脏，剔出大骨架备用。

②煨煮：汤锅内放入酱油、盐、料酒、花椒、大料、丁香、桂皮、豆蔻、砂仁，再将肉下锅煮熟，捞出整成原形后晾干。

③熏烤：熏锅烧热后放入锯末，撒上白糖，点燃成暗火，将兔放在铁算子上，盖好盖勿使漏烟。熏烤 15 分钟左右取出置盘上，抹上香油。

④成型：将烤好的兔肉切块，再摆成兔型即成。

承德一带民间烹食兔肉有近千年历史，而作为野味菜肴进入宴席始于清朝后期至民国年间。熏好的兔肉，风味独特。既是市民桌上的佳肴，又可袋装为方便食品，还是馈赠亲朋的上好食品。

特点

有浓郁的香味，色泽棕红光亮，肉质酥鲜。袋装保存是旅游方便食品，又是馈赠亲朋的上好礼品。



风干兔肉

feng gan tu rou

民国年间，承德“广德楼”为了使兔肉便于长期保存，当时上灶名厨时振鹏研制了一种风干兔肉，来往客商便于携带。从此风干兔肉扬名塞外。受到国内外游客青睐。

特点

味道独特，肉香而不腻，便于长期保存，便于携带，适合长途旅行或野外作业人员食用。

原料

野兔一只、盐、味精、丁香、料酒、桂皮、砂仁、姜、葱适量。

工艺

在春秋或冬季，将兔去头、皮、五脏后，置于盐、味精、料酒、丁香、桂皮、砂仁、姜、葱等调料中腌渍一两天，然后取出挂在通风处晾干。十几天后兔身油亮干硬，即可取下保存。吃时，可切块烧烤，也可挂糊油炸或清蒸。



承德酱驴肉

cheng de jiang lv rou

“飞禽食鹅肉，走兽吃驴肉”，在承德民间已流传百年。承德第一家经营驴肉馆的是山东人开的。相传，清朝康熙皇帝到“驴肉肥”酒馆用膳后，建议门口拴一条活驴，招徕顾客。此后这家酒馆主人就将一头活驴固定四肢在门口，一边高喊“驴肉肥”，一边当众用开水浇在驴身上退毛，取肉烹制菜肴，以示驴肉肥美鲜嫩。他精心制作，几年后名声大振，人们给他送个绰号叫“驴肉肥”。

特点

浓郁的酱香、低脂、软而不柴、口味独特。

原料

精驴肉 10 千克，花椒 50 克、大料 60 克、丁香 50 克、桂皮 100 克、砂仁 40 克、豆蔻 50 克、料酒 250 克、白糖 800 克、葱 400 克、姜片 30 克、酱油 1000 克、盐 350 克、高汤、蒜泥、味精、香油适量。

工艺

分为腌肉、调汤、酱煮、改刀四道工序。

①腌肉：将驴肉切成长方块，用清水反复清洗干净，投入凉水中浸泡半天，然后放入开水锅中稍紧片刻，捞出控净水分，分别搓蘸砂仁面后，放入酱油、盐水、葱末、姜末混合的汁中腌一天以上。

②调汤：锅中放高汤及葱段、姜片、酱油、盐、料酒、白糖、佐料袋（将花椒、大料、丁香、桂皮、砂仁、豆蔻装进纱布袋中扎紧）烧开，再改文火燉半小时即可。

③酱煮：将腌好的驴肉放入酱汤中烧开，撇去浮沫，用文火煮至八成熟，捞出控汤晾凉。

④改刀：吃时切成薄片，用蒜泥、味精、香油、醋等调料蘸食。