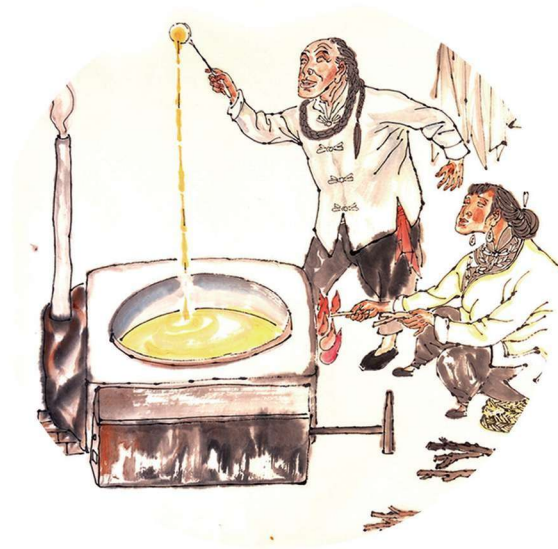


味道后家莊

孔润常
编著



河北出版传媒集团
河北人民出版社

责任编辑 付聪
美术编辑 李欣
封面设计 荣誉品牌策略
封面题名 张济海
篆刻 杨峰
摄影 苟志俊
责任校对 余尚敏



孔润常

著名文化学者、美食专栏作家、中国餐饮文化大师，曾先后出版《职业点菜师培训指南》《美食营养师》《食苑采风——孔润常饮食文化文集》《食材趣话》等著作，并参与《中国烹饪文化大典》《中国冀菜》《河北百科全书》等图书的编写工作，发表餐饮文化专业论文 500 余篇，相关文章千余篇，许多文章被当代大型文献收录并被国内多家报刊、网站转载。

曾荣获“河北省餐饮文化理论研究突出成就奖”“河北省美食文化传播特殊贡献奖”“冀菜文化传播突出贡献奖”等多项殊荣。

燕赵讲坛主讲嘉宾，河北旅游文化广播《燕赵传奇》《行走天下》主讲嘉宾，河北电视台都市频道、公共频道美食栏目特约顾问，在国内多家报刊辟有美食专栏。



食 为 天

ISBN 978-7-202-06330-9



定价：168.00元

图书在版编目(CIP)数据

味道石家庄 / 孔润常编著. -- 石家庄: 河北人民出版社, 2017.10

ISBN 978-7-202-06330-9

I. ①味… II. ①孔… III. ①饮食—文化—石家庄
IV. ①TS971.202.221

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第268291号

书 名 味道石家庄

WEIDAO SHIJIAZHUANG

编 著 孔润常

责任编辑 付 聪

美术编辑 李 欣

封面设计 荣誉品牌策略

封面题名 张济海

篆 刻 杨 峰

摄 影 苟志俊

责任校对 余尚敏

出版发行 河北人民出版社(石家庄市友谊北大街330号)

印 刷 河北新华第一印刷有限责任公司

开 本 787毫米×1092毫米 1/16

印 张 23.75

字 数 295 000

版 次 2017年11月第1版 2017年11月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-202-06330-9

定 价 168.00元

版权所有 翻印必究

绘制美食地图 记住家乡味道

对于一个城市来说，美食是留给人印象最深也是标志最鲜明的文化载体。初到一座城市，首先想到的就是当地的特色美食，通过一道道经典的菜品或风味小吃，城市的文化缩影便直接呈现在脑海中。

石家庄被喻为“火车拉来的城市”，素有“天下第一庄”之称，在人们的印象中，石家庄是个年轻的城市，历史短，缺乏文化积淀，缺乏鲜明的城市特色，尤其是饮食更无特色可言。石家庄本土美食到底有什么？代表石家庄的特色美食又有哪些？目前，石家庄又汇聚了哪些有代表性的外地特色美食？别说外地人，就连很多石家庄本地人也知之甚少。其实，石家庄餐饮文化历史源远流长，蕴藏在石家庄民间的地方特产、风味美食和小吃种类也非常繁多。

民间的这些美食，默默陪伴在寻常百姓身边，在一日三餐中，饱了多少人的口福。一方水土养一方人，一方人创一方美食。美食的根，在民间。当我们一处处去寻访，一样样细品那些最纯朴的味道，有一种感动漾自心底，那就是生活的滋味。传统的东西就是传统的东西，因为不忘初心，坚守自己的传统，才能在漫长的岁月中延续至今，并始终焕发夺目的光辉。而寻常美味之间，更是蕴藏着一方水土的气息和一方百姓的情怀。

本书从石家庄餐饮历史和民俗的角度切入，收录了石家庄本土地方特

产、传统美食等200多种；也有选择地收录了一些石家庄吸纳和引进的国内各地具有代表性的特色美食，呈现给大家一幅基本完整的石家庄“美食地图”，为石家庄居民和外地客人进一步了解和品尝石家庄的特色美食，提供了一部内容详细而丰富的美食指南。

宋代诗人陆游有诗曰：“自古达人轻富贵，倒缘香味忆回乡。”通过对家乡美味的回忆，表达了深切的思乡之情，也揭示了家乡与美食的不可割裂的内在联系。“人是故乡亲，月是故乡明”，故乡住故人，故人奉佳肴。传统的石家庄风味是属于石家庄自己的东西，永远不会被舶来品完全替代，也不会被新式调味品完全淹没。传统无法抛弃，如果失去它，我们将如迷途的航船，不知所终。寻找美食，就是寻找传统的味道，寻找家乡的记忆。美食，是一种文化，也是一种传承，更是一种记忆。让我们感受乡愁，心系故土，记住家乡的味道！

孙明军
2017.8.



目

录

食海钩沉

- 石家庄餐饮历史简述 / 2
- 石家庄早期的饭店服务业 / 14
- 历史名店永信兴 / 25
- 中和轩，百年老字号中的餐饮传奇 / 27
- 中华饭庄，“夜晚赴宴不见星” / 32
- 哈老太罩火烧，来自闽巷的小吃传奇 / 36
- 石家庄稻香村食品店 / 40
- 石门南花园的茶社 / 43
- 辛集万隆醋房 / 46
- 栾城东胜局的黄酒 / 49

地方特产

- 金凤扒鸡 / 54
- 双鸽火腿 / 56
- 金束鹿酥糖 / 57
- 藁城官酒 / 59
- 桑普养生酒 / 59
- 羊羔美酒 / 60

- 藁城宫面 / 61
- 赵县雪花梨 / 62
- 赞皇大枣 / 63
- 行唐大枣 / 64
- 东阳糖瓜 / 65
- 龙兴贡米 / 66
- 赞皇核桃 / 67
- 谷家香椿 / 68
- 行唐枣酒 / 69
- “喜识嘎嘣脆”冰糖葫芦 / 70
- 藁城鸭梨 / 71
- 军齐韭菜 / 72
- 大红袍柿子 / 72
- 晋州葡萄 / 73
- 雷河魁桃 / 73
- 辛集梨膏糖 / 74
- 井陘窦王醋 / 74
- 藁城冬枣 / 75

田仙红石榴 / 76
味道府陈酿 / 76
辛集枸杞 / 77
旧城香椿 / 78
“实打石”酒 / 78
割髭岭粉条 / 79
井陘柿子 / 81
平山绵核桃 / 81
平山黑花生 / 82
“红地根”香油 / 82
平山酸枣汁 / 83
大红袍花椒 / 83
新乐西瓜 / 84
新乐小红薯 / 84
行唐红薯粉条 / 85
“蕊源”天然蜂产品 / 85
赞皇红枣酒 / 86
赞皇柴鸡 / 86
赞皇手工粉条 / 87
灵寿仙薯 / 87
五岳寨太行龙井 / 87
灵寿金针菇 / 88
西岭核桃 / 88
井陘手拔条挂面 / 89
高邑李子 / 90
深泽红富士苹果 / 90
晋州鸭梨 / 90

传统美食

市内六区美食 / 94

金毛狮子鱼 / 94
羊肉浇包子 / 95
王大山爆肚 / 96
抓炒鱼 / 96
哈老太牛肉罩火烧 / 98
平天转饺子 / 99
雪桥八仙 / 99
小白龙过江 / 100
万年常青 / 102
大锅菜 / 102
隋阳公主抱大虾 / 104
栗子烧白菜 / 104
敬德访白袍 / 105
鸳鸯葡萄鱼 / 106
霸王肉 / 107
缸炉烧饼 / 108
黄瓜宴 / 109
燕风楼烤鸭 / 110
燕风楼红肠 / 110
燕风楼包子 / 111
燕风楼红肠烧饼 / 112
“石饮红星”包子 / 112
千品府熏肉大饼 / 113
中和轩蒸饺 / 114
釜洋斋涮羊肉 / 115
釜洋斋烩面 / 117

釜洋斋麻酱烧饼 / 118
釜洋斋烤羊腿 / 118
釜洋斋烧麦 / 119
松柏园糕点 / 119
水饺 / 120
豆沫 / 121
裸子 / 121
烤红薯 / 122

藁城区美食 / 124

藁南烩面 / 124
馓子 / 125
红扒羊舌 / 126
黄家庄兔肉火锅 / 126
素鸡豆腐 / 127
杀猪菜 / 127
粉皮 / 128
炸三角 / 129
苦累 / 130
锅贴 / 130

鹿泉区美食 / 132

六街缸炉烧饼 / 132
北故邑卷煎假肉 / 133
疙豆儿 / 134
白泉鹿肉 / 134
老齐熏肉 / 135
糊饼 / 136
胡庄羊汤 / 136
百尺杆水饺 / 137

炖干菜 / 138

豆腐脑 / 139

栾城区美食 / 141

绿豆煎饼 / 141

东关饸饹 / 142

范家熏肉 / 143

李洛怀熏鸡 / 143

温家小烧饼 / 144

肉合子 / 145

曹家馓子 / 145

石成烧饼 / 146

吴七毛饸饹 / 146

白家罩饼 / 147

栾城的传统酒席宴 / 147

辛集市美食 / 149

辛集“灯盏儿” / 149

辛集咸驴肉 / 150

辛集烧鸡 / 151

吊炉烧饼 / 151

辛集炒饼 / 152

黄韭肉丁饺子 / 153

熏猪杂 / 154

后悔汤 / 155

牛粪摊烧饼 / 156

烧肘子 / 157

里脊带汁 / 157

马记羊头 / 158

鸳鸯丸子一品锅 / 159

酥烧饼 / 159

丸子肉 / 160

旧城秦椒料 / 161

笼糕 / 161

段家驴肉 / 161

晋州市美食 / 163

管洽焖鸡 / 163

晋州咸驴肉 / 164

张家油酥烧饼 / 165

枣泥火烧 / 166

辣子糊糊 / 166

油炸糕 / 167

煎饼 / 168

小麻糖 / 169

老豆腐 / 169

凉粉 / 170

新乐市美食 / 172

东关“八大碗” / 172

四喜饸饹 / 173

半斤半牛肉面 / 174

清真卤鸡 / 174

协神马肉 / 174

马家烧饼 / 175

大岳扒鸡 / 176

化皮肘子 / 176

摆头大碗面 / 177

官庄焖子 / 177

正定县美食 / 179

真定府正顺饸饹 / 179

罗汉斋 / 180

真定府马家卤鸡 / 182

八大碗 / 183

热切丸子 / 185

崩肝 / 186

刘家卤鸡 / 187

正定烧麦 / 188

牛眼儿包子 / 190

木火铁锅炖菜 / 190

粉浆、酸豆汁 / 192

炸藕合 / 193

史家酱肉 / 194

正定酥肉 / 194

赵县美食 / 196

石塔烧饼 / 196

固城咸驴肉 / 197

黄焖肉 / 198

“猴爬杆儿”炒饼 / 199

驴肉灌肠 / 200

沙河店肘子 / 200

赵州酥鱼 / 201

范庄饸饹 / 202

手工挂面 / 204

肉合子 / 205

“自来红”月饼 / 206

拔丝雪梨 / 207

炒杂面 / 208

平山县美食 / 210

平山腌肉 / 210

炸小河虾 / 211

平山“油鬼” / 212

羊油茶 / 213

营里烙饼 / 214

抿蝌蚪 / 214

茶面粥 / 215

铁锅炖杂鱼 / 216

平山缸炉烧饼 / 217

井陘县美食 / 218

四十八大碗窦王宴 / 218

核桃园拖刀面 / 219

井陘煎饼 / 220

云头儿 / 221

包皮儿面 / 222

抿须儿 / 223

闲饭 / 223

饶饶 / 224

井陘缸炉烧饼 / 225

面菜 / 226

花馍 / 227

豆面饸饹 / 228

灵寿县美食 / 229

羊杂羹 / 229

锅贴饼子 / 230

榆钱饭 / 231

腌肉面 / 232

白水煮羊肉 / 232

荞面饸饹 / 233

疙瘩汤 / 234

元氏县美食 / 236

殷村驴肉 / 236

元氏咸食 / 237

玉米面贴饼子 / 238

驴肉糕 / 239

元氏花馍 / 239

刘氏酥饼 / 240

元氏枣馍 / 241

赞皇县美食 / 243

铁锅炖柴鸡 / 243

菜锅煮饺子 / 244

和子饭 / 244

炆锅杂面 / 245

干萝卜条炒腌肉 / 246

腌肉 / 246

锅贴枣饼子 / 247

无极县美食 / 248

七汲全羊宴 / 248

无极饸饹 / 249

溜鸡脑 / 251

东关面条 / 251

无极“八吃羊” / 252

无极蒸碗 / 254

北苏袁家饸饹 / 255

行唐县美食 / 256

行唐焖子 / 256

腌肉面与肥肠面 / 257

行唐扒糕 / 258

行唐杂面 / 259

酸黄菜与芥菜丝 / 261

凉粉汤 / 262

红薯干 / 262

行唐缸炉烧饼 / 264

抿节 / 265

深泽县美食 / 266

西河肉糕 / 266

烧饼裹肉 / 267

高庙扒糕 / 268

羊爆肚 / 268

深泽糕点 / 269

焖肉 / 270

清汤羊肉 / 270

炆锅面 / 270

高邑县美食 / 272

年糕 / 272

疙瘩汤 / 273

石磨豆腐 / 274

油酥烧饼 / 275

北陈庄大锅菜 / 275

饼折 / 276

杨氏扒鸡 / 276

芜荬豆粥 / 277

四方美食

八旗烤全羊 / 280

八旗羊汤 / 280

杨麻子大饼 / 281

一肚天下 / 282

乾隆御品锅 / 283

石板鲈鱼尾 / 283

古月豆腐 / 284

味儿爷肉蟹煲 / 284

满族八大碗 / 284

曹家贴饼子 / 285

待客头道菜 / 286

风味熏脊骨 / 286

满族熘馅渣 / 287

金山饺子 / 287

黄金甲叫花土元鸡 / 288

铁锅熏有机猪肉 / 288

原味土元鸡蛋 / 289

杞菊烤鲈鱼 / 290

一品渝香干锅鸭头 / 290

渝乡辣婆婆水煮鱼 / 291

胡氏大盘鸡 / 291

白洋淀石锅嘎鱼 / 292

骨渣丸子 / 292

白洋淀荷叶糯米排骨 / 293

白洋淀虾肉藕饼 / 293

冰糖莲子八宝粥 / 294

馅饼 / 294

直隶神仙鸡 / 295

大胖骨汤 / 295

黄金肉卷 / 296

椒麻香鸡 / 296

猪耳 / 297

高建民驴肉火烧 / 297

水煮驴肉 / 298

干煸驴肉 / 298

全丝驴胶 / 299

宫爆脆皮虾 / 299

竹艺驴紫盖 / 299

锅名堂石锅菜 / 300

王孙凤爪 / 301

金牛苦芥饴烙 / 302

小平锅鸵鸟肉 / 303

香卤柴鸡 / 303

石门一味熏肉 / 304

石门一味缸炉烧饼 / 305

石门一味豆腐 / 305

直隶安家罩饼 / 306

锅贴玉米红枣饼 / 307

谷连天八宝粥 / 307

华捞汇火锅 / 308

笨妈妈大锅菜 / 309

慢骨邻大妈骨头锅 / 310

得莫利炖鱼 / 311

妈妈烧肉 / 311

碟子菜 / 312

豆花肥牛 / 312

传统什锦火锅 / 313

红薯黑苡抿尖 / 313

烧饼夹肉 / 314

王府炖牛肉 / 314

常山一品肘 / 315

幸福大锅菜 / 315

咸肉蒸春笋 / 316

梅干菜黑猪肉 / 316

元红狮子头 / 317

淮阳软兜 / 317

花雕青蟹 / 318

松露一品鸽 / 318

野生太湖白鱼头 / 319

大煮干丝 / 319

葱烧松茸菌 / 320

香雪酒方肉 / 321

笋干老鸭煲 / 321

印象美食

最美家乡味 / 324

难以泯灭的“农耕故乡
情怀” / 329

宴遇江南 / 335

醉美江南 / 340

名企名品 / 343

后 记 / 366



食海钩沉



『民以食为天』，石家庄有着悠久的历史，饮食文化源远流长。石家庄市区域文化的悠久历史与石家庄现代城市的短暂，造成了很多石家庄市民对历史的许多模糊认识。事实上，石家庄是历史文化积淀非常深厚的一个地域。在这片土地上，悠悠五千年，纵横上百里，不仅是中国古代历史上城垣密集、城市文化十分丰富的一片沃土，也是中心城市屡经变迁的地区。新中国成立前的老石门，也曾是一个繁华、喧闹、丰富多彩、饮食别有风味的城市。





石家庄餐饮历史简述

石家庄，西倚太行山脉，东临衡水湖畔，南接邢台，北连保定，素有“南北通衢，燕晋咽喉”之称。是河北省政治、文化、经济中心，沿海强省、京畿之地，被誉为“火车拉来的城市”。因毛泽东在石家庄市平山县西柏坡指挥震惊中外的三大战役，又被誉为“新中国的摇篮”。

石家庄有着悠久的历史，饮食文化源远流长。考古资料表明，早在四五万年以前，石家庄地区就有了人类居住。从石家庄、正定、平山三汲中山王墓、藁城台西等地发现的农业生产工具、粮食加工工具及商代酿酒作坊遗址、水井和古酒，均证明在距今四五千年前的黄帝时代，石家庄地区的农业、养殖畜牧、酿造等行业已经很发达，石家庄的先民们早已经结束了烘烤、石烹的饮食生活，开始向以水作传导热量的蒸煮法和汽蒸法上迈进，出现了烹饪技术的萌芽。

1981年，在河北正定南杨庄仰韶文化遗址出土的釉陶片，经鉴定为原始瓷器。这是目前世界上发现最早的瓷器，从而把中国烧瓷的历史向前推进

了1000多年。

1973年，在河北藁城台西商代遗址考古发掘中，出土了世界上年代最早的酒曲实物。遗址完整酿酒作坊出土的8.5千克酵母残骸，经鉴定为目前世界上保存年代最久（3400多年）的酒曲实物，从而为《尚书·说命》中“若作酒醴，尔惟曲英”的记载提供了实物依据。

20世纪70年代，人们在平山三汲打开了中山王墓，发现了青铜制作的一件扁壶和一件圆壶，拧开壶盖，飘出了淡淡的酒香。扁壶中盛着浅翡翠色的酒，重6.7千克，圆壶中盛着墨绿色的酒，还剩余3千克，这是历史上发现的最早的实物酒。虽然尘封了2300年，酒精度挥发得只剩万分之零点五，依然醇香扑鼻。郭沫若说中山人是一个艺术民族，他们以昼为夜，以夜继日，夜生活非常丰富，男女聚在一起，喝酒跳舞，慷慨悲歌。因为中山是商业的发源地，男人们自然会做生意，最擅长制作一些精巧的工艺品，让各国的贵族们把玩不舍，心甘情愿给中山人钱赚。在重农轻商的古代，被歧视性地称为“作巧奸治”。女人们个个貌美如花，擅长弹琴弄瑟，还能掂着脚尖，跳中山风格的芭蕾舞，各国君主的后宫和贵族的后院到处都能看见她们的身影。

这样的国度里，酿酒业自然一枝独秀。有个叫狄希的人，酿造了千日酒，据说喝一碗能让人醉上一千天。他入冬时把粮食放进窖池，来年入夏时发酵，差不多了再蒸馏窖藏，需要一年多才能酿造成酒。这大概是中国最早的高度酒，当时只有中山人会做。“鲁人窃糟”就是说鲁国人向中山人求取酿酒的方法，人家不给，就偷偷拿了一些酒糟，回国后用鲁国的酒泡一泡，卖给鲁国人喝了，都认为是中山人造的酒。

战国时期，位于今平山县三汲镇的中山国都城——灵寿城，是中山国的政治、经济、文化中心，也是与赵都邯郸、燕国下都齐名的河北先秦三大



◇ 西汉常山王墓铜执炉



◇ 西汉常山王墓银盆

古都之一，在先秦历史上占有十分重要的地位。《战国策》中山君“……吾以一杯羊羹亡国”的记载，说的是，当时的中山国（今平山县一带）与赵国矛盾很大，一日，中山君命庖夫做羊羹一菜，召宴群臣，因其菜味香浓，为众臣所垂涎。中山君手下的司马子期因未吃到此菜，愤怒至极，一气之下投奔赵国，并劝赵国征讨中山。中山君因没请司马子期吃羊羹，招致亡国。可见，羊羹一菜，在当时是何等的美味。

西汉时期，张骞、班超出使西域，促进了汉族与少数民族的交往，许多西域的烹饪原料传入了中原地区，如苜蓿、胡瓜（黄瓜）、胡豆、胡椒、胡麻、胡桃等。其中，胡瓜引进后率先种植的是河北一带。黄瓜登上宫廷菜，河北为之最。

西晋末年，黄瓜由西域传入中原，称为胡瓜。当时中原地区的汉族人民把少数民族人都都一概称为“胡人”，“胡”字在当时带有一种鄙视的意思，所以少数民族的许多人，特别是统治者对此都很恼火，当时的统治者石勒下令禁说“胡”字。一天，石勒在宴会上，指着席中一盘胡瓜条问汉族官员樊坦：“卿知此物何名乎？”樊坦以诗回答：“紫案佳肴，银杯绿茶，金樽甘露，玉盘黄瓜。”石勒一听没有“胡”字，很满意。据说，从此之后，胡瓜的称呼被黄瓜取而代之。黄瓜清脆香甜，富有营养，自传入中原后，就深受人们喜爱，成为一种十分普遍的蔬菜。后来，石家庄燕春饭店创制了五彩缤纷、五味俱全的黄瓜宴，整个宴席全以黄瓜为主料，分为八道冷拼，12个热炒，满足了人们的饮食消费，为中华烹饪园又增添了一朵靓丽的奇葩。

在楚汉相争时期，河北有一道名菜叫“霸王肉”，此菜色泽金黄，香

味浓郁，外焦里嫩，醇香味美。据传楚霸王项羽特别爱吃一种大块油炸的肉菜，而刘邦从菜肴的形状上受启发领悟出一套作战方案，并以此战败了楚霸王，故名霸王肉。当时楚霸王项羽和刘邦在河北一带打仗。那时的正定称常山郡，城西北角的城墙下有一个洞，叫韩信洞，洞内可直通获鹿（今鹿泉区）。汉兵由此洞进去，自获鹿而出，七天七夜不停，使项羽深感不安。那时刘邦御营扎在常山，火头军为了让刘邦、张良、韩信等主将吃好饭，好指挥战斗，便把大块炸肉改刀成小块上桌。没想到刘邦等主将见了此菜若有所思，终于从菜肴的形状上受到启发。他们深知，项羽为人刚愎自用，有勇无谋。刘邦、张良等用项羽的短处，将没改刀的大块肉比作霸王，将改刀后的小块肉，寓意采取分散兵力、各个击破的战法攻打项羽，最后确定了作战方案，部署兵力，十面埋伏，一举战败了项羽。从此后，火头军就将炸肉改名为霸王肉。此菜使用植物油，使菜肴的味、色泽、质地发生了很大变化，对冀菜的发展起了促进作用。同时，当时做菜已开始使用糊和浆，烹调技术出现了新的飞跃，使菜质提升到外焦里嫩的水平。

隋开皇六年在真定（今正定）修建隆兴寺（俗称大佛寺），素食文化兴起。罗汉斋是该寺的一



桌斋席。后来，清乾隆皇帝下江南路过正定品尝此菜，使大佛寺的罗汉斋成为当时很有名气、很有影响的名菜。

河北传统名菜“崩肝”“热切丸子”“敬德访白袍”等是隋唐时期的名菜，在当时真定（今正定）城镇市场上广为流传。“崩肝”一菜是以猪肝为主要原料，经煮制、切丝、煸炒、装盘而成的一道热制凉吃的菜肴，其工艺在当时来说已颇为复杂。“热切丸子”的主料是猪肉馅，辅以葱姜，用制好的蛋皮卷起，蒸熟后改刀即可。“敬德访白袍”一菜，用海参、玉兰片为原料烧制而成，不仅原料高档，而且工艺复杂。这些菜传承发展至今，仍然在市面流行，成为目前石家庄的特色名菜。这一时期，宴席进餐形式也有了改革，由席地而坐改为凭案而食；上菜程序开始讲究“快吃就先重后轻，慢吃就先轻后重”。这种上菜程序延续了很久。

盛唐时期，真定、赵州（今赵县一带）是当时的大城镇。据《真定县志》记载：“优斯娼门，酒炉茶灶，豪商大贾，并集于此，极为繁丽。”这是当时真定繁荣景象的真实写照。另据《赵州志》记载，唐代赵州观音院（今柏林禅寺）住持从谏法师佛道高

