

河北人民广播电台五百集本土文化系列节目

燕赵奇传

河北出版传媒集团
河北教育出版社





河北人民广播电台五百集本土文化系列节目

民俗文化

上

王智◎主编

河北出版传媒集团
河北教育出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

燕赵传奇:民俗文化:全2册/王智主编. — 石家庄:
河北教育出版社, 2016.3

ISBN 978-7-5545-2094-9

I. ① 燕… II. ① 王… III. ① 风俗习惯—河北省 IV.
① K292.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 314460 号

燕赵传奇
●
民俗文化 (上下)

选题策划: 王 智 杨 才 郝建国

主 编: 王 智

副 主 编: 郭西昌 王广文 梁 勇 孙文洁

编 辑: 严红霞 韩 伟 张 甜 范岩炎

梁 爽 马茜楠 卢慧兰 张梦婕

主 讲: 梁 勇 孔润常 魏胜敏 邢 洁

高月娟 褚亚玲 王 律

责任编辑: 高树海 姬璐璐

装帧设计: 梁羽佳

出版发行: 河北出版传媒集团 河北教育出版社

<http://www.hbep.com>

(石家庄市联盟路705号, 050061)

印 刷: 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

开 本: 787毫米×1092毫米 1/16

印 张: 37

字 数: 610千字

版 次: 2016年3月第1版

2016年3月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5545-2094-9

定 价: 80.00元

梳理燕赵历史 增强文化底气

河北人民广播电台台长 王智

“穿行历史长河、讲述河北往事”，以当代视角呈现河北历史，以大众传媒弘扬燕赵文化，这是创作大型系列文化节目《燕赵传奇》的初衷。这档五百集节目播出后在听众中引发强烈共鸣，现在文字版又结集与大家见面了。

“燕赵自古多慷慨悲歌之士”语传天下，这只是燕赵文化大树的一条枝干。大河之北，燕山之南，幽幽燕赵，浩浩东方，漫长的历史岁月，积淀起河北文化的深厚底蕴，书写了中华优秀传统文化的重要篇章：东方人类在这里孕育，中华文明在这里开启，新中国从这里走来……

文化是我们的血脉，是我们的精神家园。挖掘、弘扬燕赵历史文化，传承优秀文化基因，增强民众的文化认同感和文化凝聚力，是主流媒体肩负的历史责任。正是基于这种文化担当，河北电台从2013年初春开始谋划如何发挥广播特长，以喜闻乐见的形式向广大听众展现燕赵文化的独特魅力。在与中国纪录片学会学术委员会副秘书长、央视著名导演郭西昌，我省著名社科专家梁勇等专家学者几番观点碰撞之后，节目理念逐渐清晰：立足本土根基、站位民族高度、创新节目形态、整合优质资源、展现燕赵精华。以此为指导，我们组织台内外文化学者与媒体人一起，认真研读以往有关河北地域文化的著述和资

料，经反复切磋商讨、论证修改，《燕赵传奇》之“根脉文化”系列于2013年4月20日率先成型并正式播出，与此同时，这一大型本土文化广播节目的整体框架也基本形成。

《燕赵传奇》由“根脉文化”、“皇家文化”、“民俗文化”、“诚义文化”、“长城文化”五个系列组成，每个系列一百集，每集二十五分钟，选取燕赵历史上的典型事例，运用搜集来的权威史料，采取独家视角、通俗语言、故事化表达和动听的配乐，讲述发生在燕赵大地上的传奇故事。从开播到2014年9月19日播出第五百集，在近一年半的时间里，每天都陪伴着听众，系统梳理了河北五千多年的历史文化，展示了燕赵儿女生生不息的丰厚滋养和精神风骨。

让我们感到欣慰的是，在娱乐风行、“快餐”当道的当下，颇具阳春白雪品味的《燕赵传奇》一播出即惊喜不断。无论是大学教授、知性白领，还是出租司机、路边摊主，节目聚集了各阶层各职业的大批忠实听众。地域上已突破河北扩至京津。还有很多听众朋友热情参与、主动提供采访线索和史料。在河北电台一百多档节目中，它的收听率始终处于靠前位次。河北档案馆预约收藏节目讲稿及光盘，中国人民大学、河北师范大学等高校希望合作开展相关学科建设，河北教育出版社主动寻

求合作。该节目先后获得 2013 年河北省文艺振兴奖和中广协
会“全国广播电视节目创新创优奖”，其优良品质和不俗影响
得到专家领导肯定。之所以有如此反响，关键还是契合了广大
听众的精神文化需求，实现了声声入耳。

在广播播出的同时，《燕赵传奇》还通过网络播出并可以
点播回放。应听众强烈要求，此次以图书形式结集出版，就是
要通过全媒体方式进一步扩大传播效果，更好地实现传承燕赵
文化的目的。我们期待广大读者像对这档节目一样给予更多的
支持和关注。

《燕赵传奇》虽然记述的是昨天的故事，但对共筑“中国梦”
的今人来说，具有重要意义。我们将肩负大家期望，不懈不辍，
孜孜以求，像习近平总书记要求的那样，“让收藏在故宫里的
文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文字都活起
来”，讲好燕赵故事、传承历史文脉，为行进在中华民族伟大
复兴征程中的民众带去富有营养的文化食粮，为增强国人的骨
气和底气提供能量超强的精神力量。

目录

001	第 1 回	塞外宫廷菜	皇膳百姓传
007	第 2 回	升华百家味	引领冀菜风
013	第 3 回	口外多佳肴	百里不同食
019	第 4 回	民族饮食多	习俗特色明
025	第 5 回	中华老字号	传统味道浓
031	第 6 回	缕缕发如丝	面条逸香远
036	第 7 回	烧饼酥又脆	风味各不同
042	第 8 回	天上龙肉美	地下驴肉香
047	第 9 回	无鸡不成宴	闻香品龙凤
053	第 10 回	京东滨海席	美味啖肉饼
058	第 11 回	百尺竿头舞	左各庄杆会
064	第 12 回	河北武社火	乡谊浓烈美
070	第 13 回	太极寻祖根	永年杨露禅

076	第 14 回	邯郸并蒂莲	武杨两式拳
082	第 15 回	同宗又同祖	太极见奇观
088	第 16 回	南拳与北腿	戳脚在河北
094	第 17 回	猎猎武林风	沧州八极拳
100	第 18 回	沧州武风起	泊头六合拳
106	第 19 回	镖不喊沧州	名逞四方扬
112	第 20 回	武林又一绝	河北形意拳
118	第 21 回	家门有查拳	传承在邱县
123	第 22 回	名声当当响	文安八卦掌
129	第 23 回	沙河藤牌阵	绝技铸武魂
135	第 24 回	传承民族风	满族摔跤情
141	第 25 回	吴桥耍杂技	世界惊奇艺
147	第 26 回	燕赵汇民歌	诗经留邶风

153 \ 第 27 回 \ 定州有名伶 张祜传美名

160 \ 第 28 回 \ 好歌出民间 张嘴小放牛

165 \ 第 29 回 \ 鼓吹乐声响 四方流古韵

170 \ 第 30 回 \ 管子留传奇 笛子鸣山川

176 \ 第 31 回 \ 固安音乐会 余韵永流传

182 \ 第 32 回 \ 古乐南高洛 名声传世间

188 \ 第 33 回 \ 张角太平道 道乐逾千年

194 \ 第 34 回 \ 皇家宫廷乐 山庄绕梁椽

199 \ 第 35 回 \ 元曲久渊源 声韵震人寰

205 \ 第 36 回 \ 此域最古老 长幼迷丝弦

211 \ 第 37 回 \ 保定多古风 老调脉流远

217 \ 第 38 回 \ 不凡成兆才 评剧百花艳

223 \ 第 39 回 \ 冀东名鼓曲 乐亭大鼓殊

229 \ 第 40 回 \ 西河唱大鼓 代有才人出

235 \ 第 41 回 \ 鼓曲原生态 沧州木板书

240 \ 第 42 回 \ 冀南梨花鼓 名角无其数

246 \ 第 43 回 \ 梨园姊妹花 太行并蒂莲

252 \ 第 44 回 \ 唱腔音奇特 皮影舞幕前

259 \ 第 45 回 \ 河北梆子昂 人间传奇榜

265 \ 第 46 回 \ 梆子不寻常 豪情唱悲壮

271 \ 第 47 回 \ 民间技艺精 非遗瑰宝传

277 \ 第 48 回 \ 千年井陉窑 薪火耀中华

284 \ 第 49 回 \ 井窑名天下 瓷器销路远

291 \ 第 50 回 \ 邢窑八百年 白瓷创经典

297 \ 第 51 回 \ 定窑千古韵 光彩照五环

304 \ 第 52 回 \ 磁窑耀邳都 神韵永焕然

310 \ 第 53 回
唐山好瓷艺 开创谱新天

316 \ 第 54 回
黑陶兴于冀 技艺得兴叹

322 \ 第 55 回
年画美出色 神码渊源深

329 \ 第 56 回
壁画有神功 寺院留迹真

336 \ 第 57 回
河北布画精 辛集皮画萌

342 \ 第 58 回
衡水内画奇 侯店毛笔精

348 \ 第 59 回
剪纸留佳话 旅游成新宠

354 \ 第 60 回
缙丝定州秀 土布遍杼声

360 \ 第 61 回
曲阳石雕美 技艺誉京城

366 \ 第 62 回
千古留石桥 百代飞彩虹

372 \ 第 63 回
燕赵酿酒发 千古赞刘伶

377 \ 第 64 回
北方小江南 花灯美胜芳

383 \ 第 65 回
范庄龙牌会 敬龙子孙强

388 \ 第 66 回
井陘母亲节 龙母文化扬

394 \ 第 67 回
魂归信子节 千童渡扶桑

399 \ 第 68 回
土山诚会日 武安喜乐狂

405 \ 第 69 回
牛郎织女会 邢台爱情乡

410 \ 第 70 回
昔日帝王女 今日驻苍岩

416 \ 第 71 回
腊八互助节 粥热心扉暖

421 \ 第 72 回
小年灶王节 扫尘正忙年

427 \ 第 73 回
清明大节气 寒食祭祖先

433 \ 第 74 回
端午龙舟渡 粽子情思连

439 \ 第 75 回
七夕乞巧节 鹊桥天地间

444 \ 第 76 回
中元祭祖节 河灯放孟兰

450 \ 第 77 回
中秋赏明月 千里共婵娟

455 \ 第 78 回
重阳登高处 感恩敬老先

461 \ 第 79 回
除夕贴春联 阖家大团圆

466 \ 第 80 回
初一春节暖 恭喜大拜年

472 \ 第 81 回
年俗多良莠 传承有升迁

477 \ 第 82 回
初十石头日 举家再开颜

483 \ 第 83 回
元宵狂欢节 情人会阑珊

489 \ 第 84 回
历法源流长 节日故事繁

495 \ 第 85 回
祭春二月二 曲水三月三

501 \ 第 86 回
逢年跑竹马 意气风发添

506 \ 第 87 回
冀东演跑驴 神州第一扮

511 \ 第 88 回
腾跃龙灯舞 绝技大开眼

517 \ 第 89 回
徐水舞狮忙 塞上狮子颠

523 \ 第 90 回
井陉山间走 拉花遍地扭

529 \ 第 91 回
河北抬皇杠 三地不同样

535 \ 第 92 回
晋州有官伞 神州赞魁首

541 \ 第 93 回
高跷源沧州 街舞争抖擞

546 \ 第 94 回
陆地跑旱船 炮打现奇幻

552 \ 第 95 回
古老霸王鞭 红色佳艺传

557 \ 第 96 回
定州大秧歌 倡导诵东坡

562 \ 第 97 回
沧州跑落子 舞林出经典

568 \ 第 98 回
九曲黄河阵 神奇迷宫转

573 \ 第 99 回
天下第一鼓 隆声震千年

579 \ 第 100 回
东路二人台 坝上风光鲜

584 后记

大河之北，燕赵京畿，漫长的历史岁月积淀出这一片物华天宝，人杰地灵，世代相传的文化保留在老百姓的身边。这里有多少令人回味无穷的美食，多少让人津津乐道的民俗，多少好听的曲艺，多少好看的绝活儿？打今天起，《燕赵传奇》从皇家走到民间，带您感受最亲近的民俗文化，为您讲述最传奇的河北往事。

老话说了，民以食为天，在咱们老百姓看来，吃喝二字绝对是生活中的头等大事。《燕赵传奇》之民俗文化就以美食开篇，品味舌尖上的河北，体会传奇中的美味。

提起河北的美食，相信朋友们都能说出几个自己家乡的代表菜，这些美食之所以能流传了一代又一代，不光是因为留在舌尖的好味道，更是因为那其中包含着老百姓口口相传的老故事。

从南走到北，美味尝个遍。今天，头一个出场的就是承德的塞外宫廷菜。在如今，这座老城里热闹的馆子您是数也数不过来，想当年，这里有一家名叫裘翠楼的饭店最是红火。

这裘翠楼的气派到底有多大，从人家门口的对联里也能瞧出几分。这上联是“名震塞外三千里”，下联是“味压江南十二楼”，横批四个大字——“买卖兴隆”。这副对联里藏着一个传了几百年的小故事，故事里的主角又是谁呢？您听，这就来了。

话说有这么一天，裘翠楼里来了一位客人，店小二打眼一瞧，哟！这位客官他可不一般，虽说这店小二见过不少的达官贵人，不过谁也比不上眼前这位，那通身都是高富帅的气质，一看就不是一般二般的人物。

店小二挺会来事，赶紧把这位请到雅间落座，恭恭敬

敬地问了一句：“您要吃点儿什么呢？”这位答得也挺干脆，说就捡着你们最拿手的上吧！店小二眼珠一转，报出一串菜名，瞧着客人点了头，就吩咐后厨开工了。

这一桌店小二推荐菜都有什么名目呢？没过多大一会儿，就有四道大菜上了桌，头一道是三鲜芙蓉鹿尾，第二道是红烧野猪肉，第三道是清蒸热河鲫鱼，第四道是酒店的压轴好菜清汤燕菜。客人看着这菜色真不错，一动筷子更觉得色香味样样都好，他一边叫好一边吃，吃饱喝足之后，抬腿就要走。

候在一边的店小二赶紧上前来，说：“客官，您吃好了？”客人说：“对呀。”店小二又问：“您也喝好了？”客人答应说：“没错呀。”店小二微微一笑，说：“您老可还没给钱呢。”这客人摸了摸自己的口袋，坏了，一两银子也没摸出来，他这儿跟店小二俩人大眼瞪小眼，谁也不知道怎么办。

正在这时候，房间里闯进来一个人，这人正是皇宫里的大太监，他一进门就磕头，说：“万岁爷呀，您出门也不说一声，可把奴才急坏了。”原来，这位客人正是当时的皇帝乾隆爷。店小二一听，钱也不要了，赶紧跟着跪下磕头吧。这么一来，乾隆皇帝反而有点儿不好意思了，说我吃饭也不能欠账呀，正好有太监来了，赶紧给人家付钱吧。

您瞧这店小二多机灵，他自然不会跟皇帝要银子，于是就请来了掌柜的。俩人商量了一下，说这钱一定是不能要的，不过，还有个小小的想法，想着请乾隆爷给饭店题上几个字。乾隆爷这天吃得挺高兴，就着高兴劲儿招呼人拿来了文房四宝，大笔一挥就写成了前面提到的那副对联。

掌柜的借了这幅墨宝，赶紧请来了工匠照样雕在了红木上，就把这宝贝挂在酒店的大门口。乾隆爷御笔写成的对联，比现在那黄金时段的广告还值钱，有了这样的名人效应，裘翠楼的生意自然是一天更比一天好，数不清的客人涌上门来，点名要尝尝乾隆爷吃过的那几道菜，酒店的老板也发了大财。

相传，当年得了乾隆爷好评的承德饭店可不止裘翠楼这一家，另有一家名叫流霞亭的也得了乾隆一幅墨宝，那上联写的是“神仙到此留玉佩”，下联是“王公饭后解金裘”，横批是“招财进宝”。

当年，这两家饭店的老板都是头脑精明的买卖人，他们不光把心思放在菜

品上,还请了专业的艺人现场表演吹拉弹唱,正应了乾隆题写的那句“买卖兴隆”。

群英荟萃,南北经典大菜如何上桌?

群贤毕至,皇室贵胄大宴如何开场?

刚刚提到的这两家饭店,主打的都是塞外宫廷菜。说到这一类菜品,正是河北冀菜大家族里的一个分支,讲究的是刀工精细,色泽鲜艳,火候精准,风味独特。这其中有不少流传了好几代的经典美味,要从这里拔个将军,一定就是最有名气的“满汉全席”。

从“满汉全席”这个名字里就能看出来,它融合了满族和汉族饮食特点,用料也是特别得全乎。那一席菜里包括了熊掌、飞龙、猴头、人参、鹿尾、鹿筋等等满族人老家东北的特产,再用汉族的烹饪技术加工而成,最后端上桌的一共是108道菜品,其中有江浙风味、广东特色,有老北京的韵味,也能尝到鲁菜的口味,真可以说是中华美食的“群英会”。

其实,“满汉全席”的来头也跟乾隆皇帝有着很大的关系。这位乾隆爷不光是个了不起的政治家,也是个一顶一的美食家。他继承了老家儿的传统,经常到避暑山庄去消夏。皇帝大驾光临,承德方方面面的东西都要给备齐了,吃的事更不能马虎,饮食上得考虑皇帝的口味,也少不了加点当地的特色。您想呀,那乾隆皇帝喜欢到处游山玩水,各地的特色饮食也不能缺了。再加上乾隆爷他喜欢热闹爱请客,摆上一桌好菜大宴宾朋也是经常的事,而且这位皇帝舍得花钱,好摆排场,这菜品配的得合理,品种也得足够多。当差的人们揣摩着皇帝的心意,终于琢磨出这一桌高调奢华有内涵的“满汉全席”。

在中国美食筵宴历史上,也只有康乾盛世才能成就这多民族融合的盛宴经典,也才能做出如此大气的盛宴啊。

皇宫里面大场合是非常得多,每到了喜庆的大事上,都有一桌好吃又好看、排场又气派的“满汉全席”隆重出场,而且那席面上还添了应景的吉祥菜品,尤其是在道光帝之后,这样的情况更是常见。比方说在光绪帝大婚时,宴席上专门摆了一道大菜,这道菜不光颜色鲜亮香味足,还有“龙凤呈祥”的吉祥话。

在慈禧太后过寿的那天，席面上也出现了写着“万寿无疆”的菜品。到了清宫里一年一度的元旦宴席，席面上也能看见有“三阳开泰”字样的大菜。这精美的文字是怎么做的？您会不会以为是用汤汁浇出来的？或者是用果脯、冬瓜拼出来的？其实，这些字竟然是用一丝一丝名贵的燕窝拼接出来的，这样精工制作的造型不但显得立体，而且很上档次，正能显示皇家宴席的贵族风范。

清朝的宫廷宴席场面大，菜品多，摆桌开宴的名目也是特别多。其中，除了摆给皇室家族的，摆给文武大臣的，还有一种挺特殊，专门把全国的老寿星请到一块来赴宴，这就是“千叟宴”，它是清代参加人数最多、规模最大的宫廷御宴。

从清朝的史书上翻一翻，自打康熙皇帝起了这个头，在康熙、乾隆那两朝，曾经举行过四次千叟宴。这几场宴会一次比一次热闹，一场比一场人多，有人说这事涉嫌公款吃喝，不值得表扬，不过咱们平心而论，康熙和乾隆这两位皇帝亲力亲为，敬老爱老，也算是历史上的一段佳话。

古时候，除了有幸参加“千叟宴”的老人家，其他人要想亲口尝一尝宫廷大菜的风味，那几乎是不可能的。不过，好在清宫里有个退休制度，那些一辈子忙活着伺候皇室贵族的御厨们，到了一定的岁数就可以离开皇宫。这些从皇宫里退下来的御厨在民间发挥余热，经营起不少的饭庄买卖，这些个营生为他们提供了养老的本钱，也让皇宫里的美味流入了民间。

到了光绪之后，承德有名的大饭店就有 124 家，经营小吃的买卖家更是多得没数，其中拔得头魁的一家是平泉县里的五魁园饭庄。这店里叫得最响的一道菜就是御厨从宫里带出来的“改刀肉”，您别看这菜的名字不起眼，那做法可是大有讲究，其中用到的主料无非是最普通的猪肉和竹笋，要说这佐料也没什么新鲜的，不过是高汤、酱油、绍兴酒、香油等等最常见的那几样。可就是这几样东西下了锅，再被心灵手巧的御厨改过刀，端上桌的时候就是您见证奇迹的时刻了。这道菜的外形就像是披着黄金圣衣的金字塔，那味道更是清香鲜美，回味悠长。

提起这五魁园里的“改刀肉”，它的背后也有一段传奇的故事，那故事里的男一号也是一位高高在上的皇帝。这究竟是怎么回事？咱们待会儿接着说。

绞尽脑汁，御膳房里即将上演何种大戏？

挖空心思，灶台边上终将留下何种传奇？

想当年，正是道光皇帝在位的时候，这一朝天子吃腻了宫里的山珍海味，就觉得一天三顿饭怎么品也品不出个滋味，一听见说吃饭他就心烦。

这事可把御膳房里的师傅们给愁坏了，他们日思夜想，一心就想搞个创意让皇帝尝个鲜。终于有一天，掌勺的主厨刘德才来了灵感，想着要是拿新鲜的竹笋和猪肉炒在一块，那味道一定很不错。他把这主意跟大伙一说，每个人都觉得这是一个好点子。他们说干就干，撸起袖子就开始对着竹笋和猪肉下起了功夫。一盘又一盘的原料下了锅，出锅的菜品却总是不对路子，不是刀工瞧着不对劲，就是辅料用得不对味，不是竹笋泡得不好，就是猪肉滋味不对，这道菜的色香味怎么也达不到想象中的那样。

几个御厨擦了把汗坐下来，你一言我一语，围着灶台来了一场头脑风暴。他们总结经验，终于从失败中提炼出原料的最佳配比和火候的最佳状态，做出来一盘香喷喷的改刀肉，那菜里的笋丝和肉丝你中有我，我中有你，笋丝带上了醇厚鲜美的味道，肉丝带上了山野之间的清香，表面上看着油汪汪地挺鲜亮，吃起来却是一点儿也不油腻。经过改刀的处理再回锅，这道菜的味道反而是更加得出众。

这道刚出炉的大菜端上了道光皇帝的餐桌，他挑起了大拇指，好好地打赏了那几位动了脑子又出了力气的御厨。因为这道菜的原料没有什么出奇，倒是那刀工很是奇特，所以菜名也就定做了“改刀肉”。

后来，御厨刘德才到了退休的年纪，他离开皇宫到了如今的平泉县，在这座塞外山城开了一家小饭店。老话说了，酒香不怕巷子深。刘德才的好手艺也引来了好些个老饕，这买卖虽然不大，钱却赚了不老少。打这以后，改刀肉的手艺在皇宫里面绝了迹，却成了老百姓嘴边上的美食。

刘德才的生意越做越大，他自己一个人实在忙不过来，就收了五个机灵能干的小徒弟，把改刀肉和其他御膳名菜的技艺传了下去。在老人临终之前，还特意嘱咐了这五个徒弟，让他们好好经营饭店的买卖，千万不能砸了招牌，另

外还有一点，就是一定不能散伙。

五个徒弟含着眼泪送走了师傅，把饭店打理得红红火火，还在大门口挂上了“五魁园”的字号，用来表示齐心协力不散伙的心愿。后来，这五魁园的名气越来越大，改刀肉的风味越传越远，曾经的小饭店成了名震八方的老字号，曾经的小徒弟也成了有名的大师傅，他们收了徒子徒孙，把手艺一代一代地传了下来。

到如今，您如果去了承德，还能一饱口福，品尝那道经典的“五魁园”改刀肉，欣赏裘翠楼门口乾隆的御笔，感受塞外宫廷菜的独特风味。

这正是：

炊金馔玉烹煎炸，万种风情尽无瑕。

塞外宫廷御膳美，满汉全席享荣华。

上一回说到乾隆皇帝享口福，塞外之地品美味，他御笔亲题，为民间饭庄打响了牌子，他钦定菜名，给咱们后人留下了段子。讲过了承德的宫廷菜，今天要说的就是冀菜之中另一个分支——直隶官府菜，这其中又有着什么样的故事呢？

说到直隶官府菜，有一个菜不得不提，这道菜不光在中国叫得响，就是在国外的唐人街上也能见着以它命名的餐馆，这就是“李鸿章杂碎”。因为这道菜在国外卖得特别好，甚至有一些外国人就把“杂碎”当成了中国菜的名词。

这么一说，估计有些朋友觉得听不明白了，这“李鸿章杂碎”是个什么菜呢？怎么在河北的地界上从来没有听说过？其实，这菜在咱们燕赵之地叫作“李鸿章烩菜”。不过，因为李鸿章是安徽合肥人，咱们说的“烩菜”在他老家的方言中叫作“杂碎”，所以，这道菜也就有了这么一个别名。这道大菜又有着什么样的前世今生呢？

早年间，直隶总督李鸿章大权在握，他少不了要出席各式的应酬，陪着各国的来宾。话说有这么一回，李鸿章到外国去出公差，因为要招待洋大使，他就让随行的厨子整了一桌子好吃好喝。面对着这些个中国美食，客人们一动手叉，可就停不下来了，转眼之间就把饭菜打扫光了。李鸿章瞧着大伙都意犹未尽，就招呼厨子再加俩菜。可是，厨房里的备料已经用得差不多了，这要怎么办才好呢？

厨房里的大师傅左思右想，终于拿出来一个主意——废物利用。他把配菜时剩下的那些零七碎八的东西凑到一块，有海参、鱼肚、鱿鱼、熟火腿、玉兰片、腐竹等等的这么几样，他用这些食材下了锅，再加上各种佐料一调味，