

刘振山 赵淑英

冀菜名厨小传



河北科学技术出版社

前

言

我国的烹饪技艺源远流长,有着悠久的历史和丰富的内容,是中华民族勤劳智慧的结晶,也是祖国文化遗产的重要组成部分。

中国烹饪技艺精美绝伦,举世公认。人称高超的厨师是人类文明的耕耘者和艺术家,是当之无愧的。

为了丰富中国烹饪的内容,使冀菜这个中国诸菜系之林的年青菜系,得到更快地发展提高,我们将与冀菜关系密切的河北省的物产、名厨师、名菜系统地进行整理总结;笔者先后走访了石家庄市、唐山市、保定市、张家口市、邯郸市、衡水市、承德市等七个城市,以及各市的诸位特级厨师。在走访过程中,发现每一位厨师对本菜系都有着火一般的炽热情感 and 希望;并肯定了冀菜的特点和历史地位,以及努力发展提高冀菜水平的迫切愿望。我们负重提笔撰写此书,意在为发展提高冀菜水平铺路奠基,加砖添瓦。

河北烹饪历史悠久,内容丰富。我们的祖先在这块土地上,培育出品种繁多、质量上

乘、风味独特的动植物原料,为养育千千万万燕赵儿女奠定了雄厚的物质基础;也为锻炼提高厨师的烹饪技艺提供了得天独厚的原料资源。多少年来,厨师们凭着自己的聪明才智,继承各地区民间名菜佳肴的传统做法,并经过反复改良、研制、创新,去粗取精,为使河北地方菜提高升华到河北风味菜系,做出了不懈努力和巨大贡献。

一个菜系的形成需要长期复杂的过程,菜系形成发展的原因也是多方面的。其中有自然因素,如地理气候的不同而造成物产与人们饮食习俗的差异;而各地的物产正是构成菜系不可缺少的物质基础。另外还有社会因素。如经济因素,包括人们征服自然的水平,即社会生产力的水平和市场贸易流通的状况等;还有政治因素,如政治中心所在地转移,历史的变迁等因素。再者中国过去极讲究声望,有些菜品一经名人品尝叫好,便做诗夸奖,流传开来争相效法,这也是一个不可忽视的因素。但菜系是经过长期发展过程,并不断淘劣留优,提高创新才形成的。

在本书编写过程中,得到了河北省商业厅和石家庄市二商局领导的支持,特别是石家庄市饮食公司副经理俞静同志的关心和指导,在此表示谢意。

作者

1990年于石家庄

河北名菜与名厨

高占祥



燕趙驚華自古有
健承波揚音新人

張潤身

一九九〇年六月

祖国冀莱一枝花
妙手园丁育奇葩

洪毅

一九九〇六

燕趙名廚代代侍
冀菜名肴誉南北

王印楷

金毛狮子鱼



刘振山



乌龙吐珠





翡翠芙蓉鸡

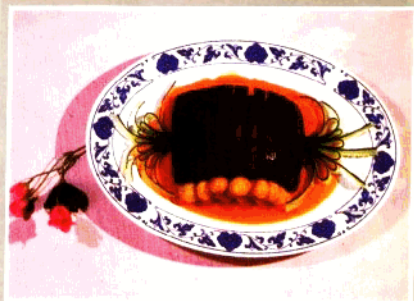


靖三元



虎爪燕尾虾

板栗肉方



王
三
喜



香椿肉丝





兰花鱼翅



顾泽生



红梅鱼肚



酒煎鱼片



王占元



白扒鱼翅

玉蚌怀珠



朱汉福



百鸟朝凤



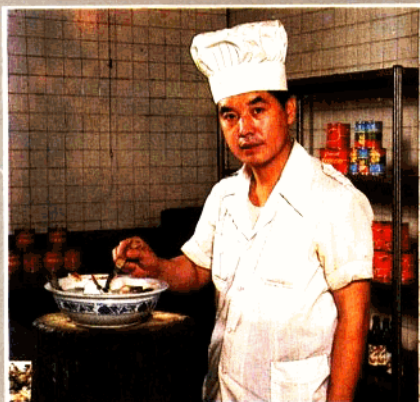
凤尾百花虾



剧建国

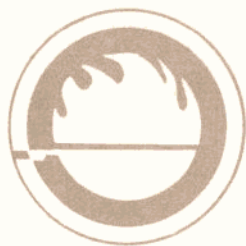


小白龙过江





烤全鹿



孙晓春



八仙过海



河北豆腐



范根路



冀葱鸭丝





三吃大虾



常振云



凤爪海参