



民族美食 Style——吃在承德

承德菜是宫廷塞外菜的代表,和京城宫廷菜不同的是,承德菜肴主要以山珍野味为主,做法有干烹、香烹等。

承德一带动植物资源十分丰富,为这里形成独具特色的地方饮食文化和传统风味提供了有利条件。从清中期前的几代皇帝清宫档案的热河膳食单上看,其膳食原料多出自当地的动植物;滦河、五烈河两岸的稻、玉米、各类谷子、高粱、大豆、荞麦、苡麦等杂粮为承德民族风味小吃如杏仁茶、面茶、茶汤、碗坨、煎糕、片粉、豆糕等提供了丰富多样的原料。

在承德,不仅能闻到山野间的草香,听到八旗围场哨鹿时的马蹄和喊杀声,领略这一带的风土人情,感受避暑山庄浓郁的宫廷和书卷气息。这里的每一道菜肴都蕴涵着几个民间传说,有着它们自己的历史,在这块奇特的土地上相互借鉴、相互影响,把各个民族的饮食文化融合在了一起。

(欣然)

鲜花玫瑰饼

做法:主要是利用避暑山庄自产的鲜花玫瑰,以精白面为主,和以白糖、植物油、香油,佐以桃仁、瓜子、青红丝等制成。吃起来一点儿也不腻,香甜酥嫩,鲜美可口。

历史传说:鲜花玫瑰饼是乾隆御厨得意之作,很对乾隆的口味,他常常以鲜花玫瑰饼赏赐王公大臣。

清宫御膳银丝杂面

做法:承德属于杂粮产区,银丝杂面是一种用各种豆子面和制而成的面条,原料有豌豆、绿豆、冬小麦、江豆,是承德民间传统食品,已有300多年的历史。古时候,麦子多从关内购进,售价高昂,而承德人又十分喜欢吃面类食品,人们就用土产的各类豆子磨成粉,轧制成杂面食用,后来,杂面逐渐由民间传入皇宫。

历史传说:据史料记载,乾隆年间,皇帝每次偕后妃来避暑山庄,都要派太监到热河街的杂面铺,购买杂面。可见,银丝杂面已成为常用御膳之一。清末至民国初年,承德府经营杂面的铺子已有十余家,其中,尤以火神庙“广益水”、“三官庙”、“义泰兴”和“磨坛”等杂面铺最为有名。这几家店铺生产的杂面条用料考究,制作精细,面条拉力强,可盒装作为礼品馈赠亲友。直到解放前,这几家杂面铺还在街头巷尾或设摊或肩挑,叫卖杂面,深受人们欢迎。

拨御面

做法:承德人吃荞麦的方法很多,最享盛誉的首推张三营拨御面。拨御面的原料有“一百家子”的白荞面、老鸡汤、猪肉丝、榛蘑丁、木耳、盐等。将煮好的面盛在碗内,浇上用老鸡汤、猪肉丝、榛蘑丁、木耳、盐做的卤即可食用。面白如雪,风味独特,并有开胃健脾、降低血压的功能。

历史传说:张三营原名“一百家子”,据《承德府志》及《隆化县志》记载,乾隆二十七年(公元1762年),乾隆皇帝率文武百官赴木兰围场狩猎,途经一百家子,住在伊逊河东龙潭山脚下的行宫(康熙42年所建)。当天下午,行宫主事周桐向随驾太监呈报御膳安排,特命当地拨面师姜家兄弟为乾隆制作荞麦拨面,并从西山龙泉沟取来上好的龙泉水和面,以老鸡汤、猪肉丝、榛蘑丁和纯木耳做卤。饭菜呈上后,御前太监将饭盘银盖取下,乾隆一见眼前的拨面洁白无暇,条细如丝,清香扑鼻,食欲顿开,连吃两碗并一再称赞此面“洁白如玉,赛雪欺霜”,还当即吟诗一首:“罢围依例犒筵加,施惠兼因答岁华,耐可行宫逢九日,雅宜应节见黄花,朱提分赐一千骑,文绮均颁廿九家,苏对何妨频令预,由来泽欲不遗遐。”又命御前太监赏赐姜家兄弟白银20两。从此,拨面改名“拨御面”,一百家子荞面名声大震,姜家兄弟的生意也更加兴隆。从那以后的170多年里,皇

帝、后妃的食谱中,增加了“拨御面”这道美食。

承德凉粉

做法:承德一带居民食用凉粉已有300多年的历史。人们之所以喜欢食用凉粉,不仅因它味美消暑,还因为它含有丰富的营养。据《中药大辞典》载:绿豆凉粉有“清热解毒,治痛疽疮肿初起、烫伤、跌外伤,并解热药及酒食诸毒。”制作凉粉的原料有绿豆粉、白矾、麻酱、香油、香菜、醋、蒜等。制作分为投料、熬制、成型三道工序。成型后用刀片将粉划成丝条,放入碗内,根据个人口味,酌量加入各种调料,拌匀即可食,滑润爽口,清凉解暑。

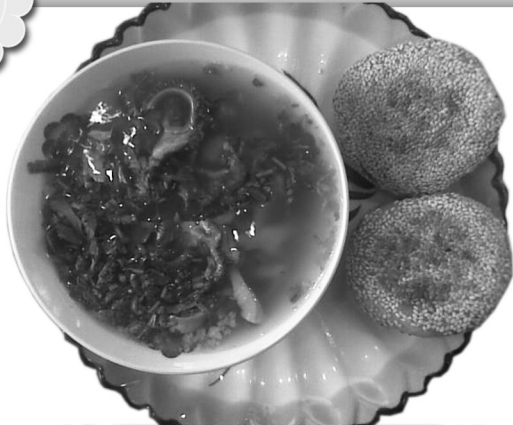
历史传说:咸丰十年,英法联军炮轰大沽口,咸丰帝仓惶出逃,来到避暑山庄后,就常吃凉粉。至今,承德还流传着这样一个故事:一天,咸丰帝在湖边乘凉,听到宫外有人叫卖:“酸、咸、麻、辣、香,解暑赛冰凉,若要吃一碗,犹如进天堂。”咸丰从太监处得知是卖凉粉的,很想尝尝。于是换了便服出宫,只见卖凉粉的周围围着一群食客吃得正香,便也要了一碗。吃完后,只觉得凉爽可口,味道极佳,于是又添了一碗。离开时,卖凉粉的道:“大爷您还没给我钱呢!”可皇帝身上向来不带银两,咸丰帝只好将身上的马褂脱下,叫他第二天到避暑山庄门口换银子。第二天,卖凉粉的去后,咸丰帝赏了他300多两银子,并留他在宫中传授制作凉粉的技艺。

碗坨

做法:碗坨的原料有荞面、绿豆粉、五香粉、花椒面以及适量的猪血。碗坨的制作要经过和面、熬煮、成型3道工序。吃时,要在煎好的碗坨上浇点麻酱、蒜汁、醋、酱油、香油,用小叉子叉食,味道极美。用荞麦面制成的碗坨,是承德传统风味小吃,已有200多年历史。它的特点是营养丰富,酸辣鲜香,滑嫩筋道,是经济实惠的大众化美味食品,吃起来别具风味,食欲顿增。

历史传说:承德盛产荞麦,《承德府志》载:“荞麦于山田尤宜。《广群芳谱》曰:‘北人日用以供常时,农人以为御冬之具’。”这足见当时北方及承德一带农人是以荞麦做为主要粮食作物的。宋代诗人陆游还曾有“荞麦漫漫连山路,豆荚离离映版扉”的诗句,极言荞麦之盛。乾隆年间,皇帝巡幸热河,随行的后妃宫女们从小太监处得知二仙居一带有种叫碗坨的小吃非常好吃,便叫太监去买。卖碗坨的为了讨好后妃们,就把碗坨装到一个精致的盒子中,带到避暑山庄叫卖,碗坨的身价也随之提高了。二仙居一带,碗坨做得最好的要数人称“碗坨王”的王老三。他从清末起就以制碗坨为业,他制做的碗坨选料精,工艺新,煎得透,器皿也很考究。民国年间,他曾被热河督统汤玉麟召到督统府专门传授制碗坨技艺。他去世后,这门手艺由他的后人传了下来。直到现在,二仙居的碗坨仍然深受国内外游客的欢迎。

美食DIY



羊汤烧饼

承德有一道著名早餐,叫羊汤烧饼。由于平泉县的羊汤做得最好,人们常称为平泉羊汤。因为吃羊汤时配烧饼最对味儿,所以,卖羊汤的都打一手好烧饼,一般人说起来就把羊汤和烧饼合称。

承德地处塞北,周边地区多草原,畜牧业发达,牛羊成群,羊杂原料很充足。且这里天气较寒冷,吃了羊汤会很暖,当地又多满、蒙、回等少数民族,很有吃羊汤的氛围。

承德的羊汤素以汤汁鲜、味道美、用料考究而久负盛名,其制作工艺已有200多年的历史。羊汤用料以羊杂为主,营养丰富,易于消化吸收,味醇厚清香,回味无穷。烧饼个大,芝麻多,香酥松脆。吃过这道早餐的人都会念念不忘。

承德人招待客人的早餐一般都会安排吃羊汤烧饼。坐在卖羊汤的小店里,喝着放了胡椒粉的鲜美羊汤,吃着松软脆香的烧饼,脸上流着汗水,过瘾极了。

现在,承德有很多做羊汤的小店铺,最大的要数北兴隆街的老三羊汤,特别是到了旅游旺季,宾客盈门。

原料:羊的心、肺、肚、肠等下货一套,花椒15克,大料25克,葱100克,姜30克,蒜50克,精盐、羊骨清汤、醋、胡椒粉、味精、香菜叶适量。

做法:把羊下货反复冲洗干净,放入盛满清水的锅内,加花椒、大料、葱花、姜片、蒜块、盐,煮至9成熟,捞出控水,切成片状备用。锅内重新放入羊骨熬制的清汤,投入姜末、蒜末、适量的盐和杂碎条,烧开后,捞去浮沫,加少许醋。吃时撒上味精、胡椒粉、香菜叶即成。

