



◆ 好食帮



穿越时光

浓郁醇厚的古城美味

保定地处广阔富饶的冀中平原,西有太行山脉,东有白洋淀水乡,有品种繁多的农牧、山珍、水产等特产,以及甘甜的一亩泉水,这些都为其饮食文化提供了丰厚的物质基础。

保定饮食文化历史悠久,积淀深厚。徐水南庄头文化遗址出土的饲养禽兽、谷物加工工具及煮熟食的陶器等表明,保定的烹饪历史已有万余年之久。由于地处京畿,保定饮食受京菜和宫廷菜的影响很大。此外,因为南方各地以及山西、陕西的官员、商贾进京必经保定,不同菜系的特色餐饮也自然地融入到保定的饮食文化中。保定的饮食为北方风味,口味以酱香为主,以鲜嫩爽滑、醇厚悠香为特色,烹调技法包括熘、炒、烹、炸、爆、煎、塌、贴、烧、焖、酥、烤、烩、余、炖、蒸、烙、煨、煊、扒、卤、熏等。菜肴的制作讲究选料鲜活,刀工精细,注重色香味形。

丰厚多味的保定菜是中国第九大菜系“冀菜”的主要起

源地和重要组成部分。它极具包容性,知名菜肴有抓炒鱼、金毛狮子鱼、溜三样、酿鳊段等,美味小吃有张嘴烧饼、老豆腐、白肉罩火烧等,另外,直隶官府宴、全驴宴、全鱼宴、砂锅宴等宴席菜也都各具特色。

除此之外,很多保定的特色食品也非常美味。驴肉火烧是很多当地人的主要早餐,切碎的驴肉填进开口的火烧里,皮酥肉嫩;保定白洋淀物产丰富,久负盛名的白洋淀松花蛋个大味美,是佐酒小菜中的上品;保定槐茂酱菜是历史悠久的传统小菜,出产于保定市槐茂酱菜园,早在清康熙十年,就已远近闻名,是佐餐佳品等。而在吃饱喝足之后,还可以来根儿冰糖葫芦消消食。保定的冰糖葫芦在省内外远近闻名,最有名的字号是糖葫芦王和吕记,冰糖葫芦的种类有全山楂、山楂加红豆沙馅、山楂加绿豆沙馅、全山药等等,款款诱人,值得一尝。

(墨言)



◆ 美食攻略

保定美食众多,特别以极具民间特色小吃闻名于冀中平原。在这里,较好的饭店有美食山、天一宫、中银等,环境好,价位也相对高;吃火锅较好的地方有东来顺、老城根儿等。除此之外,遍布大街小巷的大小饭馆也各有各的招牌菜。另外,有名的通宵烧烤“眼镜子”、高碑店豆腐丝、骨渣丸子等等也非常好吃。

保定地方不大,在市区打车,起价是5元,从市里的东郊打车到西郊也不过30元,所以,食客们完全可以打车去找寻美食,本市的出租车司机对当地美食都是了如指掌的。

保定特色美食

槐茂酱菜:槐茂酱菜是古城保定的传统风味食品,已有400多年的历史。槐茂酱菜选料考究、制作精细、色泽鲜艳、咸甜适度、清香可口、营养丰富,是佐餐的佳品。酱菜的品种有酱五香疙瘩头、酱象牙萝卜、酱芥兰丝、酱地露、酱黄瓜、酱茼蒿、酱藕片等27个品种。用上述各种酱菜配以花生仁、杏仁、姜丝、石花菜等制成的各种篓装、瓶装、散装的什锦酱菜,具有鲜、甜、脆、嫩的风味,色、香、味、形俱佳。1983年被商业部评为全国副食品系统优质名特产品。

卤煮鸡:保定的风味名吃以马家老鸡铺的卤煮鸡为首,从清朝嘉庆初年至今已传五世,近二百年。马家卤鸡以加工精细著称,直到今天都依然严格按照传统工艺操作,生鸡经过精选,宰杀洗净后,一翼衔入口腔,使头颈弯回,另一翼窝向后方,两腿摘膀,爪入腔内,呈琵琶形。然后,放入多年的老汤中,加入陈年老酱,配以砂仁、山奈、丁香、肉桂、白芷等18种名贵药材,以及花椒、大料、小茴香等调味料烹煮。煮鸡的时间视鸡龄长短而定,小雏鸡煮1个小时,10个月以上的煮1个半小时,隔年鸡煮2个小时以上。这样卤煮出来的鸡,不破皮,不脱骨,味醇香,肉鲜嫩,不塞牙,不腻口,屡尝屡鲜,久食不厌。在1981年召开的全国肉、禽、蛋制品优质产品评比会上,马家卤鸡与浙江金华火腿、苏州五香酱牛肉、北京苏武叉烧肉、南京板鸭等齐名,被评为全国33个优质产品之一。

大慈阁糕点:大慈阁糕点有外用糕点和内用糕点两大类,讲究现吃现烤,味美色佳、独具风味。其中,外用糕点主要用于进贡、馈赠、恩赏等;内用糕点分为应时糕点、常年糕点、到门糕点、宴席糕点、节用糕点5类,各类糕点皆独具特色。

赵北口鱼汤:赵北口鱼汤的烹饪方法是取半斤左右的活鲫鱼三尾至四尾,开膛后,取出腮和内脏,用小尖刀将鱼的脊背割开,剔出一条白色的线状物体(俗称鱼腥线)。然后,将鱼平放在案上,打密式花刀,一般为里七外八,再用

五成热的食用油将鱼煎成两面均有焦色。之后,放入白醋烹鱼,再放葱、姜、蒜、八角,煨出香味。最后,放清水、料酒,煮沸约15分钟,鱼汤泛白,即可出锅。赵北口鱼汤一般不放香油,这种乳色鱼汤,味道纯正,可谓鱼香味鲜。

白运章包子:白运章包子是1919年白运章以自己的名字命名的,曾与天津狗不理包子并列被誉为名优产品,并获得百年老字号称号。其特点是馅大皮薄,口感好,用料讲究,风味独特,是老保定包子的代表。老店在裕华路莲池对面,已拆迁,现在的店铺在保定商场北门外。

春不老:春不老又名雪里红,在保定栽培的历史悠久,是古城保定的三宝之一,以价格便宜、品质优良为人所喜爱。

保定种植的春不老是专供腌渍的一种叶菜,与疙瘩同属芥菜类,叶柄长而圆,腌渍后,无论存放多久仍保持绿、嫩、脆的本色,别有一番风味。

鸡头米:鸡头米,学名叫芡实。白洋淀人熬腊八粥时,常放入鸡头米。熬熟后,腊八粥又香又黏,而其中的鸡头米,吃起来既有嚼头,又有丝丝水香,吃过,口齿留香。

此外,当地人还有一种特殊吃法,即把晒干的鸡头米整个放到柴禾中去烤烧,待皮和刺都烧掉了,掸去灰烬,鸡头米也就烤熟了,吃起来又脆又香,极富野炊风味。

菱角:白洋淀的菱角个小、皮薄、口味香。当地菱角的吃法有3种。第一种是生食。在6月左右采摘嫩菱,那时的菱角被绿色的外衣包裹着,翻开叶子就能摘到。菱尖很软,菱皮很薄,轻轻一剥,就能看见里面雪白娇嫩的菱肉,将菱肉放入口中,嫩得几乎是用舌一压就化了,绝没有一点渣滓,满口留得清甜。第二种是待菱角成熟后,采摘回来,带着硬壳煮熟。凉了以后,放入口中,用牙一咬,菱肉自菱角上方挤出。虽没有嫩菱的清甜,却多了一分香味。第三种是将菱角晒干,待菱肉紧缩后,用剪刀剪开,剥出菱米,用作熬制八宝粥等。

(杨一飞)

