

石家庄美食：典故与口味并存

石家庄饮食以北方饮食文化为主,兼收传统八大菜系川、粤、鲁、苏、徽、湘等,以及冀、京、津等成百上千种地方风味的特点而形成“河北菜”,不但味道鲜美,而且色彩丰富、花样繁多。

很多石家庄传统菜肴的背后都配有神话传说,让你在品味美食的同时,也了解其来历的奇特。例如形似赵州桥的“雪桥八仙”,便来自民间传说——“鲁班建桥、国老柴神试桥”,此菜肴风格别致、景中有味、口味香甜;另外还有中华饭庄的招牌菜肴“小白龙过江”,就来自“魏徵梦斩泾河龙”的神话传说,

汤名生动形象、口味鲜嫩;石家庄的“黄瓜宴”则是燕春饭店的厨师听到“羯人石勒建国、融汉”的历史传说,灵机一动创制而成。全宴是以黄瓜为主料,再配以其他辅料而制作的八冷十二热的宴席。全席共有二十道菜肴,构思巧妙、色彩丰富、味道独特。

经过多道工序程序制作的石家庄回民扒鸡也是全国有名的,它味美香醇、肉易脱骨、便于携带,其中尤以“马家鸡铺”的扒鸡最为著名。

此外,以嫩狗肉为主料的狗肉全席、外形像毛

发倒竖狮子的金毛狮子鱼、进奉宫廷的贡品——藁城官面等都是人们喜爱的美味佳肴。

如今的石家庄人已不再像前些年那样的“土”,很多新鲜事物都渐渐地被大众所接受。特别是在餐饮方面,当地人对特色美食的需求繁多,让许多餐饮经营者都有所不及。

石家庄小吃品种繁多,“缸炉烧饼”、“老豆腐”、“罩火烧”等。近十几年来,又有数百种小吃落户石家庄,如兰州“拉面”、四川“赖汤圆”、北京“砂锅豆腐”、朝鲜冷面等风味各异的菜肴。

◆美食DIY

烧饼裹肉

烧饼裹肉选料、和面、烧烤、裹肉等工艺十分讲究,要选择上好的精面粉、花生油、花椒面、芝麻等原料制作。

制作方法:首先,将面粉加水后用力搅和,讲究“三光”,即面光、手光、盆光,放置半个小时待用(醒面)。其次,用烫面制作肉瓤,最后,在面粉中加入适量花椒面和食盐,用油烫制,油温要适中,不可过高。将烫面裹进醒好的面中,翻边推擀,做成圆形,放入特制的烙子上翻烤。燃料用无异味的木炭为好,翻烤时不断擦油增温,熟透即可。

这样制作而成的烧饼,色泽金黄,外脆里嫩,香酥可口。



◆特色水果

赞皇金丝大枣

又名赞皇大枣,产于河北赞皇,呈长圆形,果顶稍凹入皮,褐色,外形美观,白亮紫红,肉厚皮薄,油大味甘,晒干掰开,尺余长的蜜丝连绵不断。鲜枣甜脆可口,干枣肉绵甘香,含糖量达62%至70%,每百克鲜枣含维生素300至600毫克,是同等重量梨的140倍,苹果的69倍。

赵县雪花梨

又名“象牙梨”,产于河北赵县。雪花梨果形长圆,色泽鲜雅,果面有浅褐色斑点,个头硕大而皮薄,单果平均350克,大个儿的有500多克。果肉洁白似雪,汁多味甜,质细脆嫩,有冰糖味和怡人的香气。贮藏后,果皮渐呈金黄色。据化验分析,雪花梨除含有较高的糖分、果酸外,还含有蛋白质、脂肪、维生素C、矿物质和碳水化合物。甜度普遍比其他水果高1至2度,含糖量达13.8%,比“天津鸭梨”含糖量高3%左右。

《本草从新》记载,雪花梨“性甘寒微酸”,具有“清心润肺,利大小肠,止咳消痰,清燥降火,除烦解渴,润燥消风,醒酒解毒”等功效。



◆经典美食

狗肉全席

狗肉全席以一年生的嫩狗肉为主料,采用烹、煎、熘、炸、焖、薰、拌等各种技艺制作而成。全席共有50多道各具特色的名菜,营养价值高,风味独特。

回民扒鸡

回民扒鸡通体呈金黄色,外型美观,料味深入,醇香浓郁,不易变质,鸡肉极烂,但不抖则不散。

该道菜肴生产的历史约近半个世纪。早在1933年,回民马鸿昌在石家庄开办红顺利饭馆,经营五香烧鸡,较有名气。上个世纪50年代又吸取地方扒鸡烹炸技术,改制为扒鸡。

金毛狮子鱼

金毛狮子鱼,创始于民国初期。最早由石家庄中华饭庄的名厨袁清芳创制。因成菜色泽金黄,形似狮子,故而得名。

