

## 《寻味“食”家庄》之 非遗美食话蒸碗



说到石家庄的特色美食,蒸碗绝对有着举足轻重的一席之地。从大家熟悉的正定宋记八大碗,到无极蒸碗、新乐蒸碗、赞皇蒸碗,有着上千年、数百年的历史文化遗产,并入选省、市级非物质文化遗产名录,一道蒸碗俨然成了一部石家庄饮食文化的发展史。这一个个的小蒸碗里到底有着怎样的谜之味道,被一代代石家庄人所钟爱呢?



■无极蒸碗。



■赞皇十二蒸碗。



■正定宋记八大碗。

# 历经千年蒸出来的极致美味

## 正定、无极、新乐、赞皇的蒸碗各具特色 过节宴亲朋无“碗”不成席

□本报记者 马冬

### 正定宋记八大碗： 一套菜肴竟流传千年

正定宋记八大碗 2007 年入选河北省非物质文化遗产名录。此技艺创造经过历史演变和战乱,直到我国唐代才基本定型并开始广泛流行。相传是常山赵子龙所创,因为赵子龙每次打完胜仗,都要大碗盛肉、大碗盛菜的犒劳将士,于是追随他的伙夫在返回正定故里以后,就将这种做法带回了家乡,并流传至今。

正定宋记八大碗主要以猪肉及其它几种蔬菜为原料。主要包括:四荤、四素。四荤以猪肉为主,并精选其肘子肉、后臀肉,还有以精肉做成馅制成的肉丸子,分为扣肘、扣肉、方肉、肉丸子。四素以萝卜、海带、粉条、豆腐为主等 30 余种,根据招待的客人不同,选择其中八种,经过其独特制作工艺做熟而成。由此工艺制作的八大碗已经成为正定县城乡婚庆、重大节日招待尊贵客人时,不可缺少的一套菜肴,已成为正定县民俗文化中的优秀代表之一。

“宋记八大碗”的传统套餐中,难度最大的是荤菜。选好的肉放到大锅里煮到七成,捞出来把肉皮上的杂质擦干净,再趁热在肉皮上抹一层面酱,然后过油直到肉皮变成酱红色。出锅后肉被改刀成块或是片,一一码放到碗中。经过多次复杂的蒸制,一碗肉皮红亮、肥瘦相间的美食新鲜出炉,满屋飘香。

正定八大碗的制作精良,选材考究,经济实惠,肥而不腻,老少皆宜,且具色、香、味、型俱佳兼具显著北方菜系特征,荤素搭配,营养丰富,吃法讲究,现已形成一套完整、规范的工艺流程和技艺标准,不断被不同食用人群所接受和喜爱。

### 无极蒸碗制作技艺： 普通食材蒸出独特软烂浓香

说到蒸碗,以正定和无极的蒸碗最为出名。在正定和

无极,蒸碗也被俗称为八大碗,这个俗称只代表了八荤,其实一套完整的蒸碗不止是 8 个碗。按过去老规矩是有十二碗、十六碗两种,荤素搭配,八荤四素或者八荤八素。无极蒸碗始于清朝,至今已有百余年的历史。在无极每逢红白喜事,家家都得做上几桌或几十桌的蒸碗来招待亲朋好友,这种民间习俗在当地至今还保留,并深受大众喜爱。无极蒸碗是采用上等猪肉为食材,根据其不同的部位做不同的蒸碗,并放置于黑色粗瓷碗中蒸制,其制作过程需用木笼屉点木柴久蒸。无极蒸碗共十二道菜,分别为肘子肉、扣肉、酥肉、蘑菇肉、白菜卷、丸子肉、豆腐夹等十个荤菜和金针、海带碗两个素菜。

无极蒸碗制作技艺是石家庄市非物质文化遗产。无极蒸碗的特点是:肉香而不腻、软而不烂、口味浓香、肉味纯正。普普通通的食材,上一笼蒸出来的味道,是家里的小灶没法做出来的。在位于无极县里贵子村的里贵子蒸碗餐馆,可以品尝到正宗的无极蒸碗。第五代传承人孙分来从 16 岁开始进行蒸碗制作,他根据本地人的口味,将传统的蒸碗技艺加以改进,并创新制作了蒸碗便携装与礼盒装,深受消费者的喜爱和赞誉。孙分来创办的蒸碗餐馆食客络绎不绝,遍布周边地区,亦不乏外省食客。

### 新乐城·羲宴蒸碗制作技艺： 百年传承 菜品增至 30 余种

新乐城·羲宴蒸碗至今已有 150 余年历史,是石家庄市非物质文化遗产。蒸碗主要有扣肉、小酥肉、四喜丸子、宫廷秘制八宝饭、御膳龙眼丸子、传统刀花方肉、养生瓢豆腐、五香扣肘、弹香焖子、薯面甜丸子、素豆腐等种类。

蒸碗精选猪肉部分用于制作肉食蒸碗:用五花肉制作扣肉、方肉;用通脊肉制作瓢白菜、瓢豆腐;用后臀精肉制作虎眼丸子;用前肩膀精肉制作焖子。此外,用东北的上等糯米、各种果脯制作八宝饭;用优质海带、红薯粉条制作海带粉条。配料有花椒、大料、小茴香、肉蔻、草寇、白蔻、草果、良姜、碧波、砂仁、三奈等几十种。各种蒸碗制作完成出锅装碗后,除八宝饭外,其他蒸碗还要加入以传统秘方熬制的高汤制作的汤汁儿,方可上桌食用。

据新乐老县志史料记载,旧新乐县城承安铺“官驿街”一直是南北方交通咽喉,同时承担了官府的招待功能,全国各地去京城办事和公差的达官显贵、三教九流均由此路过。“官驿街”一时间车水马龙,门庭若市,热闹非凡。街上有一人家开了家饭馆,以扣碗为主,辅以粉汤和卷子,非常受食客喜爱,每天门庭若市,放在现在,说“网红”也不为过。

1984 年,新乐城·羲宴蒸碗的第五代传承人王新会开设新英饭店。新英饭店位于新乐市承安镇 107 国道大岳路口西行 50 米路北,面积约 200 平方米。2015 年以第五代传承人王新会的名字注册商标;2016 年投资 40 余万元,推出真空包装“蒸碗套餐系列”。为更好地保护传承蒸碗技艺,第六代传承人王磊结合现代厨艺,将传统的八大碗发展成荤、素、山珍等 6 大系列 30 余种菜品。

### 赞皇十二碗烹调技艺： 历经上百次改良确定的四荤八素

赞皇十二碗烹调技艺是赞皇民间传统菜肴的主要代表,是石家庄市非物质文化遗产。清道光皇帝的老师杜南棠在老家生活期间,他的厨子利用当地很常见的食材红薯、红枣、粉条、豆腐等,和白面搭配在一起经过蒸、煮、炸等工序,制作出蒸面筋、蒸卷、蒸面鱼、蒸豆腐等菜肴。

到了清光绪年间,曹家庄的王和聪在县城饭庄做大厨,历经上百次的改制后,最终确定了十二碗的菜谱和烹调技艺,并传于后人。十二碗主要包括四荤:蒸扣肉、蒸丸子、蒸鱼块、蒸柴鸡;八素:蒸豆腐、蒸面鱼、蒸海带、蒸山药、蒸面筋、蒸卷、蒸鸡头、枣咸食。

在赞皇县红谷大地饭店,不仅可以品尝到地道的十二碗美味佳肴,还能吃到以赞皇大枣为材料制成的各种特色菜,拔丝大枣选用的是赞皇产的大枣,经挂糊炸后,裹匀一层糖液,用糖丝缠住炸好的大枣嚼起来口感脆脆的,爱吃甜品的顾客一定要尝尝。另外,蜜汁枣夹核桃选用赞皇大红枣和核桃经过加工后,裹匀枣花蜂蜜,核桃的脆甜加上枣味的香浓,别提多美味了。还有枣香麻山药、特色饼折,配上加入豆腐条、花生、黄豆的茶面汤,美味可口。