

# 河北邯郸十大特色名小吃

邯郸，这座镌刻着三千年文明印记的燕赵古都，宛若一部摊开的竹简，将“成语典故之都”的雅号与“太极之乡”的柔美娓娓道来。作为战国时期赵国都城，它不仅是历史长河中璀璨的明珠，更是一座飘散着人间烟火的美食博物馆。

让我们循着芝麻烧饼的焦香，开启这场穿越时空的味觉朝圣，细数十道令食客们魂牵梦萦的邯郸味道。

## 1. 魏县大锅菜

魏县大锅菜又名熬菜，其做法简单，食材多样魏县大锅菜的魅力，不仅在于其朴实无华的烹饪方式，更在于它承载着浓浓的乡土情怀。每当婚丧嫁娶、庙会赶集时，村头支起的那口大铁锅，总能吸引十里八乡的乡亲们围坐在一起。锅里翻滚的不仅是五花肉、粉条、白菜、豆腐等食材，更是人们对团圆的热切期盼。

如今，这道承载着集体记忆的乡土美食，正以新的姿态走进现代生活。不少餐馆创新推出了小份砂锅版，保留传统味道的同时，更符合现代人的饮食习惯。但老魏县人始终认为，只有用槐木柴火、铸铁大锅熬出来的，才能算得上最地道的家乡味。

## 2. 圣旨骨酥鱼

圣旨骨酥鱼是河北省邯郸市的传统名菜，圣旨骨酥鱼的独特之处在于其“骨酥肉烂、鱼形完整”的烹饪技艺。上桌的酥鱼通体呈现琥珀色，用筷子轻轻一夹，鱼肉便如花瓣般层层绽开。入口时先尝到冰糖的甘甜，继而陈醋的醇香在舌尖漫开，最后留在唇齿间的是鱼

肉的鲜嫩与骨头的酥香。老邯郸人吃这道菜有个讲究：一定要先吮鱼头，再品鱼腹，最后连鱼尾都要嚼得干干净净，方不负这传承六百年的美味。

## 3. 南沿村拉面

南沿村拉面起源于邯郸南沿村，在邯郸的大街小巷都可以见到它的身影。南沿村拉面的面条是用高筋小麦纯手工制作，煮好的面条浇上酱香浓郁的卤汁，再撒上一把翠绿的香菜和葱花，一碗热气腾腾的南沿村拉面便端上了桌。卤汁的香气混合着面粉扑面而来，让人食欲大开。面条筋道爽滑，咬上一口，卤汁的醇厚与小麦的清香在口腔中交织，回味悠长。

## 4. 驴肉灌肠



邯郸-魏县大锅菜

## 5. 郭八火烧

驴肉香肠是邯郸市永年区的传统名菜，在邯郸，人们将煮熟的驴肋肉剁成肉末，和肉汤调制混合，之后再装入驴肠蒸熟，便成了这道色泽红润、香气扑鼻的驴肉香肠。刚出锅的香肠冒着腾腾热气，用刀切成薄片，能看到粉嫩的驴肉与晶莹的肉冻层层相间，咬上一口，肉质细腻弹牙，汤汁的鲜美瞬间在舌尖绽放，让人回味无穷。

在永年，驴肉香肠不仅是家常美味，更是逢年过节、宴请宾客的必备佳肴。当地人喜欢将香肠切片后摆盘，佐以蒜泥和香醋，既去腻又提鲜。寒冷的冬日，一碗热气腾腾的驴肉香肠汤更是驱寒暖身的绝佳选择，汤中再加入些粉丝和青菜，营养又美味。

郭八火烧是邯郸市大名县传统名吃，最地道的吃法要配一碗胡辣汤。老食客会先将火烧掰成小块泡进汤里，外层吸饱了汤汁变得柔韧，内层仍保持着酥脆，一口下去两种口感交织，胡辣汤的辛香更衬托出火烧的麦甜。若是赶时间的庄稼汉，则直接捧着烫手的火烧边走边啃，衣襟上落满芝麻也浑不在意。

## 6. 武安拽面

武安拽面是邯郸市武安县的传统面食小吃，最地道的吃法要数“三合汤拽面”，浓白的骨汤里沉浮着翡翠般的菠菜、金黄的炸豆腐，配上现拽的面条，再浇一勺用花椒、大料秘制的卤汁。食客们常常捧着海碗蹲在街边，吸溜面条的声音此起彼伏，额头上沁出细密的汗珠也顾不上擦。有经验的老师傅说，判断拽面是否正宗，要看面条能不能在汤里“站得住”——好面条浸泡半小时仍能保持筋道，这是武安人引以为傲的“面条骨气”。

## 7. 驴肉卷饼

驴肉卷饼是河北武安经典的汉族传统名吃。刚出锅的驴肉卷饼外皮酥脆，内里鲜嫩多汁，咬上一口，驴肉的醇香与酱料的咸鲜在舌尖交织，让人回味无穷。而那一碗羊汤，更是点睛之笔。汤色乳白，浮着几片翠绿的香菜，喝上一口，暖意瞬间从胃里蔓延至全身，驱散了清晨的寒意。

武安人对驴肉卷饼的热爱，不仅在于它的美味，更在于它承载的记忆。小时候，跟着姥爷赶集，总要缠着他买一个驴肉卷饼。姥爷

总是笑眯眯地答应，然后看着我狼吞虎咽的样子，眼里满是慈爱。如今，姥爷已经不在，但每当我咬下一口驴肉卷饼，仿佛又能看到他慈祥的笑容。

## 8. 二毛烧鸡

二毛烧鸡是河北省邯郸市的传统名小吃，2012年被评为“河北省知名土特产”。二毛烧鸡制作精选新鲜生鸡，经过多道工序精心烹制而成。出锅的二毛烧鸡色泽油亮，香气扑鼻，轻轻一撕便能骨肉分离。咬上一口，外皮焦香微甜，肉质细腻入味，混合着淡淡的果木烟熏气息，令人回味无穷。当地人常说：“没吃过二毛烧鸡，等于没到过邯郸。”

## 9. 一篓油水饺

这款美食历史悠久，承载着无数邯郸人的美好记忆。老食客都懂要先咬开个小口，吮吸那口滚烫的鲜汤，再蘸点保定的老陈醋，醋香恰好中和了猪油的丰腴。巷子口的王大爷总爱就着蒜瓣吃，他说：“这饺子里的肉冻是祖传秘方，天冷时吃上六个，棉袄都能少穿一件。”

## 10. 邯郸煎猪血

煎血是河北邯郸特色小吃，煎血虽貌不惊人，却暗藏乾坤。刚出锅的煎血外皮焦脆，内里绵软，咬上一口，浓郁的香气瞬间在口腔中弥漫开来。这独特的口感，源于邯郸人对食材的极致追求——选用新鲜猪血，加入秘制香料，再以文火慢煎，让每一块煎血都饱含匠心的温度。



大华府 唯一一家可以品尝到三种美食

## 特价北京烤鸭套餐

买北京烤鸭套餐，付现金只要\$61.99，包括一只北京鸭和一个菜，葱，瓜，酱，跟12张鸭饼，付信用卡只要\$65.99，再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜：

- (1) 香脆全鱼
- (2) 椒盐大虾
- (3) 椒盐龙利鱼
- (4) 韩国牛肉辣不辣
- (5) 麻辣沸腾鱼片
- (6) 干扁四季豆
- (7) 大蒜炒青干菜

请大家打电话到店里订菜，谢谢 只限外卖(301)208-6868

## 超级优惠北京烤鸭

原价\$70/只 (限堂吃)

大华府地区最便宜的烤鸭

需点单其他菜品超过\$20  
不包含所有套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过四位需要订位

\$38 /只 限堂吃



## 隆重推出《蒸鲜》上百种美味任您选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

原汁原味，价钱公道，欢迎大家来品尝！



## 优惠套餐

(只限堂吃，全付现金)

### (1) 北京烤鸭和火锅拼盘

特价\$61.99，一只北京烤鸭跟一个火锅拼盘，包括大虾，龙利鱼片，鱼丸，龙虾丸，牛肉片，猪肉片，肉饺子，海鲜菇，青干菜，甜玉米，公仔面，选一个汤底，(不能替换)

### (2) 北京烤鸭和韩国烤肉拼盘

特价只要\$63.99，一只北京烤鸭跟一个韩国烤肉拼盘，包括小牛排，五花肉片，秘制牛肉，韩国鸡片，黄萝卜，泡菜，洋葱，白饭(不能替换)

电话：301.208.6868 周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址：24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)