

DB2104/T

抚 顺 市 地 方 标 准

DB 2104/T 0001.17—2019

满族特色菜 八碟八碗
第 17 部分：五花肉炖豆角

地方标准信息服务平台

2019 - 12 - 30 发布

2020 - 01 - 30 实施

抚顺市市场监督管理局 发布

前 言

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由新宾满族自治县文化局提出。

本标准由新宾满族自治县非物质文化遗产保护中心归口。

本标准由新宾满族自治县后金宾馆、抚顺市技术创新研究院（抚顺市质量技术监督信息中心）起草。

本标准主要起草人：肖延增、孙凯、唐旭哲、姜超、盛金、王俊超、杨静华、潘恒、刘芳岑、姜旭、柳永民、陈晓、车立新。

本标准于2019年12月30日首次发布

《八碟八碗》分为17部分：

- 八碟八碗：第1部分 术语标准
- 八碟八碗：第2部分 肝肠
- 八碟八碗：第3部分 面肠
- 八碟八碗：第4部分 猪皮冻
- 八碟八碗：第5部分 酥白肉
- 八碟八碗：第6部分 蒜泥白肉
- 八碟八碗：第7部分 葱爆秋耳
- 八碟八碗：第8部分 炒笨鸡蛋
- 八碟八碗：第9部分 炸河鱼
- 八碟八碗：第10部分 川白肉血肠
- 八碟八碗：第11部分 大碗肉
- 八碟八碗：第12部分 笨鸡炖粉条
- 八碟八碗：第13部分 小白菜丸子汤
- 八碟八碗：第14部分 素烩汤
- 八碟八碗：第15部分 土豆丝地耳汤
- 八碟八碗：第16部分 大白菜海带冻豆腐
- 八碟八碗：第17部分 五花肉炖豆角

本部分“五花肉炖豆角”是《八碟八碗》的第17部分

引 言

“八碟八碗”是满族传统民间饮食的代表，流传于东北辽宁、吉林和黑龙江三省，起源于辽宁新宾赫图阿拉城。至今在新宾赫图阿拉城还流传着关于八碟八碗来历的传说。

“大碗肉”传说是努尔哈赤亲自授意厨师烹制的菜肴之一。万历四十三年（1618年），老汗王努尔哈赤以“七大恨”诰天，历数大明朝对建州女真的不公，宣布与大明王朝决裂，这第一仗就是攻打抚顺城。为求首战必胜，老汗王亲率八旗大军出征，结果，尽取抚顺城及东洲、马根单等台、堡、寨500余处。

对明朝第一战取得大胜，老汗王特别高兴，下令八旗各位旗主和固山额真，每旗准备两道菜端到大营来聚餐庆祝，各旗旗主和固山额真高兴地回到各营准备。努尔哈赤则在大营命人杀了一口大肥猪，煮了一大锅肉汤，选好肉做成烧肉块，这烧肉块就是现在“八碟八碗”中的“大碗肉”。

“八碟八碗”分为“八碟”和“八碗”，“八碟”有四凉四热，“八碗”有四荤四素。“五花肉炖豆角”是“八碗”中四荤之一。五花肉的软烂，豆角的脆嫩，还有那五花肉的肉香和豆角的香味交织在一起，形成的那种特俗香味让人回味无穷。

地方标准信息服务平台