



88载5代厨艺人的传承磨砺出55位中餐各专
业高级技师、33位中国烹饪(服务)大师和名师。

88载鸿宴饭庄炉火不熄

5代厨艺人传创唐山味道

鸿宴饭庄创建于1937年,迄今已连续经营冀东沿海菜88年,是河北省内连续经营时间最长的餐饮企业。风雨兼程、一路生花,来自顾客传颂的“地道唐山味、厚道鸿宴人”,成为鞭策鸿宴员工赓续前行的励志语录,也让这家“中华老字号”以深厚的文化底蕴,成为外地游客了解唐山餐饮文化、感受唐山文旅魅力的一扇靓丽窗口。

鸿宴饭庄建店初期仅有寥寥20间平房、20余名员工,如今已拥有坐落在唐山市区的3家直营店面,总经营面积约2万平方米。数百名员工中,有55位中餐各专高级技师、33位中国烹饪(服务)大师和名师。鸿宴饭庄已成为唐山人家喻户晓、有故事、有味道、有传承的中华老字号,并被列为省级非物质文化遗产。

1937年,以京东名厨王学会为首的一群厨艺匠人共同参股创办了鸿宴饭庄。开业之初即汇聚冀东菜肴精华,重点推出了“肉菜席”“海参席”“全家福席”等多种名宴,创制出了“煨肘子”“官烧目鱼”“烹虾段”“芙蓉鸡片”等独具风味的名菜。八十八年来,五代鸿宴厨艺人不忘初心、接力奋斗,在传承中创新,在迭代中发展,名宴名菜得以延续并不断演变。

1937—1976年,第一代厨艺掌门人王学会在鸿宴饭庄后厨掌作40余年,以他为首的第一代厨师在北方菜的基础上,融合当时唐山盛行的广东菜和西餐元素,创制出多款广受欢迎的新品,为鸿宴厨艺与菜肴体系的创立形成,发挥了开创性的归统和奠基性作用。

1977—1996年,第二代厨艺掌门人——冀东沿海菜首席大师靖三元,1983年参加了首届“全国烹饪名师技术表演鉴定会”,被商务部授予“优秀厨师奖”。唐山大地震后,鸿宴饭庄正处于菜肴、技术人才恢复提升阶段,以靖三元、徐福勤、杨贵生、裴增年等为代表的第二代厨师,对传统菜肴进行挖掘整理,改良创新诸多菜点,同时言传身教,培养出以何宝良、刘廷忠、王连义等为代表的第三代鸿宴厨艺传承人,发挥了承上启下的重要作用。

从1997年8月起,鸿宴饭庄进入厨艺传承发展的第三阶段,也是新一届领导班子临危受命、带领鸿宴人二次创业的时期。第三代厨艺掌门人、享受国务院特殊津贴专家何宝良,于1993年参加第三届全国烹饪技术比赛,荣获热菜项目个人与团体双金牌,被授予“全国优秀厨师”称号。此后,以何宝良为首,携刘廷忠、王连义、贺顺华、裴继业等第三代鸿宴厨艺传承技术团队,在企业资不抵债、濒临破产,餐饮市场跌宕起伏的情势下,充分发挥冀东沿海派烹饪技艺特长,改进菜肴结构,完善厨艺流程,坚持在传承中创新,研制出更多具有冀东风味的特色经典菜品。

与此同时,鸿宴饭庄甄选培养出以全国技术能手宫晓颖、李树兵、刘劲飞及在鸿宴烹饪岗位工作10年以上的近20名中式烹调(面点)高级技师为代表的第四代鸿宴厨艺传承人,并于2008年1月16日举办了第三代鸿宴厨艺传承人集体收徒(拜师)仪式。之后,师徒合力培养出以中式烹调(面点)高级技师魏刚、孙康、何涛、王翠华,以及已在鸿宴烹饪岗位工作10年、具备技师以上职称的29名员工为代表的第五代厨艺传承人。2021年9月29日,逢建店84周年之际,鸿宴饭庄举办了以“薪火相传、继往开来”为主题的集体收徒(拜师)仪式,正式确立第五代、列入第四代传承人。

迄今,鸿宴饭庄已拥有四季时令菜肴30多个门类、600多个品种,其中有70余道菜点在全国及省市级烹饪技术大赛中荣获金牌,40余道菜点被国家及行业协会认定为名菜、名点、名小吃,14道中国名菜成为经营中的主打品牌。一道“煨肘子”连续经营88年而不衰,年销量达140余吨,其成功奥秘就在于王学会、靖三元、何宝良三代掌门人对烹饪方法与工艺的持续优化与提升。

几代厨艺人传承不守旧、创新不忘本,成就了地道的唐山味,用厚道和诚信擦亮这家中华老字号的金字招牌,为非物质文化遗产的体系化传承探索出一条成功之路。

刘坤 徐慧 杜雯拓 吕光宇 张北男 闫军 摄影报道



1938年鸿宴饭庄员工全家福。



鸿宴菜肴体系形成发展至今,已拥有四季时令菜肴30多个门类
600多个品种。



国外来宾在鸿宴饭庄学习中餐烹调技艺,了解冀东饮食文化。



小学生走进鸿宴后厨,探秘“唐山味道”。



为培养能够立足社会餐饮烹饪人才,鸿宴饭庄厨师走进校门,为唐山市第一职业中专“鸿宴班”学生授课。



一道“煨肘子”连续经营88年而不衰,如今年销量达140余吨。



通过岗位练兵、技能竞赛,保障年轻厨师烹调技艺的提高。