



徽菜：口味重 情更重

合肥是安徽的首府,盛行徽菜。作为八大菜系之一,徽菜可谓博大精深。介绍徽菜的诗句有“雪天牛尾狸,沙地马蹄鳖”,这仅仅介绍了两道徽州的名菜:“雪天牛尾狸”指的是红烧果子狸;“沙地马蹄鳖”则是清炖马蹄鳖。

过去很多人一提起徽菜就把它等同于皖南菜。而皖南菜是以黄山、宣城地方风味为主,以黄山、绩溪等地方菜肴为代表,是徽菜的主流和渊源。事实上,随着社会经济和烹饪技艺的发展,现在的徽菜还应该包括皖江菜、合肥菜、淮南菜、皖北菜。

徽菜的形成与江南古徽州独特的地理环境、人文环境、饮食习俗密切相关。绿树丛荫、沟壑纵横、气候宜人的徽州自然环境,为徽菜制作提供了取之不尽,用之不竭的原料。得天独厚的条件成为徽菜发展的有力物质保障,同时,徽州名目繁多的风俗礼仪、时节活动,也有力地促进了徽菜的形成和发展。在绩溪,民间宴席中,县城有六大盘、十碗细点四,岭北有吃四盘、一品锅,岭南有九碗六、十碗八等。

在日常生活中,安徽合肥人以米食为主,兼附带面食。在过去的合肥,普通人家除了家中来客时特殊一下之外,平日家家户户都是两稀一干,即早晚为稀饭,午

餐为干饭。而贫富的区别主要在干饭的餐量和菜的多寡、品质上。合肥人有自己腌制咸菜的习惯,日常佐餐通常配咸菜。

逢年过节,合肥人会尽快使餐桌上的菜肴丰盛些。家家户户宰杀牲口,或买来足够的猪肉,悬挂起来慢慢食用。稍微富裕一点的人家,还会将多余的肉类腌制,称腊肉、风(封)鸡之类的咸品,慢慢吃过开春。

普通百姓家在过年时,常见的传统菜肴有和气菜、圆子、元宝鱼、梅干菜和豆腐果烧肉。这几道菜之所以时兴,因其各有说法。和气菜:其寓意是和气之意;油炸圆子:寓家人和美团圆之意,有人也称“圆子”为“元宝”,寓添财进宝之意;元宝鱼:寓年年有“余”之意;梅干菜烧肉:寓贫富相济之意;豆腐果烧肉(豆腐果,音“都富果”),寓吉祥之意。

在合肥地区,大年三十吃年夜饭,老母鸡炖汤是一道大菜,吃法很有讲究,鸡头是一家之主吃的,俗称“大元宝”,寓意是要他带领一家人发家致富;鸡翅是小孩吃的,特寄长辈希望,早日飞出家门,成家立业;鸡爪是女主人吃的,其意是勤俭持家。

此外,包公鱼、曹操鸡、葡萄鱼、怀胎鱼、油爆虾、安庆素火腿、素烤鸭等特色名菜都是游人必尝的美味佳肴。

(晓宇)

红烧果子狸

红烧果子狸属徽州菜,咸甜味,狸肉酥烂醇香,色金红,汤汁稠亮,咸鲜口味中有甜味,十分可口。其中的辅料——梨,不能与螃蟹和鹅肉同食,否则会引起肠胃不适。该菜含有多种营养,如蛋白质、脂肪、胡萝卜素和钙等。

清炖马蹄鳖

清炖马蹄鳖是一道经典的徽菜,选用的主要食材是清炖佳品——甲鱼。此道菜汤汁清醇,甲鱼肉质酥烂,裙边滑润,肥鲜浓香。

包公鱼

包公鱼原名红酥包河鲫鱼,包河所产的鲫鱼为乌背,人称包公鱼,是包拯为官清廉、生活居简的见证。包公鱼出名不仅因为深厚的历史背景,更因为它的特色美味——菜骨酥肉烂,味鲜,入口即化,有清荷香气,味道极其鲜美。

曹操鸡

曹操鸡又名逍遥鸡,始创于三国时期。此菜经宰杀整型、涂蜜油炸后,再经配料卤煮入味,直焖至酥烂,肉骨脱离。出锅成品色泽红润,香气浓郁,皮脆油亮,食后余香满口。因其独具一格风味,受到中外食客好评。

李鸿章大杂烩

相传这道菜是李鸿章当年宴请美国宾客时,厨师应急而创,后来民间纷纷效仿制作。主要用

海参、鱼肚、鱿鱼、玉兰片、腐竹火腿、鸽蛋、冬菇、鲜鸭蛋黄、菠菜、鸡汤等烧烩而成。混合精华是此菜的亮点,鲜香可口。

鸭油汤包

又称小笼包,皮薄、汁鲜、馅美。吃时拿个碟子倒上醋,用筷子夹个汤包蘸一下,然后咬个口子将汤汁吸出来,再把包子吃下去,味道鲜美,让人垂涎欲滴。

鸭油烧饼

烧饼小小的一个,其实更象千层饼,里面裹了葱花、鸭油等。烧饼里鸭油不少,烤的焦黄透酥,趁热吃更棒。咬上一口,一点点咸味,葱的清香、鸭油的鲜美混合着芝麻的味道,非常美味。

庐州汤包

蒸熟的汤包雪白晶莹,皮薄如纸,几近透明,稍一晃动,便可感觉到里面的汤汁流动,使人感觉到一种吹之即破的柔嫩。鲜香肉嫩、皮薄筋软、外形玲珑剔透、汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。

肉合饼

饼面皮微黄,薄薄焦焦的一层壳很有嚼劲。饼里面的陷更是饱满多汁,香辣可口。刚出锅的肉合饼虽然摸上去不烫,其实里面的陷还是很烫的,所以先咬上一小口,这一小口绝对会将你的食欲勾引出来。

