



名菜小吃 一个不少

合肥素有“三国故地，包拯家乡”称著于世。徽菜是中国八大菜系之一，在安徽省的省会合肥当然能品尝到正宗的徽菜。曹操鸡、包公鱼、庐州烤鸭、李鸿章大杂烩、怀胎鱼、油爆虾、油淋鸡、御笔鳝丝都是合肥的名菜。合肥的特色小吃也很有名，麻饼、烘糕、寸金、白切、鸭油烧饼、庐阳汤包、三河米饺等也为合肥美食增添了不少光彩。

合肥四大名点是合肥出产的麻饼、烘糕、寸金、白切的统称。以配料丰富、风味独特、包装雅致而闻名遐迩。麻饼形如月饼，表面金黄，圆边浅黄，表皮芝麻颗粒饱满，分布均匀，食之外皮松软香甜，内馅甜而不腻，具有橘、梅等果料风味。烘糕金黄油润，疏松多孔，香酥可口，味美甘甜。寸金具有橘饼、桂花的特有香气，脆、甜兼得，清香可口。白切片具有片薄甜脆、质白透明的特点，并带有浓郁的芝麻香。

庐州烤鸭原系宫廷御膳美食，明时流入豪门至民间。该产品选料严谨，加工考究，香气浓郁、皮酥肉嫩、咸淡适宜、肥而不腻、味道鲜美，脍炙人口。

包公鱼原名“红酥包河鲫鱼”。包河所产鲫鱼背乌，人称“包公鱼”。1958年毛泽东主席视察安徽时，名厨梁玉刚为毛主席做了红酥包河鲫鱼这道菜，深得赞赏。

曹操鸡一称“逍遥鸡”。相传曹操屯兵庐州逍遥津，因军政事务繁忙，操劳过度，卧床不起，治疗过程中，厨师按医生嘱咐在鸡内添加中药，烹制成药膳鸡，曹操食后病情日趋好转，并常要吃这种鸡，这道菜流传开来被人们称为“曹操鸡”。“曹操鸡”是始创于三国时期的安徽合肥传统名菜。此菜系经宰杀整型、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，造型美观。吃时抖腿掉肉，骨酥肉烂，滋味特美，且食后余香满口。因而，以其独具一格风味，受到来合肥旅游的中外食客好评，曾留言赞美：“名不虚传，堪称一绝”。

李鸿章大杂烩也是合肥名菜。相传李鸿章在访问美国期间，曾宴请美国宾客，因中国菜可口美味，深受欢迎。李即



命厨师加菜，但正菜已上完，厨师只好将所剩海鲜等余料混合下锅，烧好上桌，外宾尝后赞不绝口，并询问菜名，李用合肥话说：“杂碎”（即杂烩谐音）。此后，“大杂烩”便在美国传开，合肥城乡也仿而效之，遂成名菜。主要原料有海参、鱼肚、鱿鱼、玉兰片、腐竹、鸡肉、火腿、蛋黄糕、鸽蛋、猪肝、干贝、冬菇、咸鸭蛋、菠菜、鸡汤等烧烩而成，具有醇香多味、鲜咸可口等特点。

合肥还有一个龙虾节。每到春末的时候，合肥的大街小巷都会有很多店铺出售龙虾。当然了吃龙虾，少不了要喝点啤酒哦！

张亚琴



走进豆腐的 “老家”

南宋大理学家朱熹，作有八首素食诗，其中一首写道：“种豆豆苗稀，力竭心已腐。早知淮南术，安坐获泉布。”这是现存文献中最早提到豆腐为“淮南术”的。

刘安在八公山炼丹时，偶尔将石膏点入丹母液（即豆浆）之中，经化学变化成了豆腐。豆腐从此问世。

豆腐被发明之后，技术逐渐扩散外延，世人因此学会了制作豆腐之术，并代代相传。

时至今日，用豆腐烹制的豆腐菜肴，都是人间美味佳肴。民众喜爱豆腐，称用豆腐烹制的菜肴为“国菜”。而八公山豆腐，质密细白，既嫩且韧，色味俱佳，以清、净、香、雅著称，四季可食。

淮南是豆腐的发源地，故豆腐名菜更多，而且每道豆腐菜名都有一个美丽的传说。演绎至今，豆腐不仅仅是一种美食，而且是一种超越了饮食本身概念的传统，其内涵极为丰富。

以豆腐为题材的散文，以宋代文学家杨万里《诚斋集》中《豆腐子柔传——



豆腐》为最早，其次是元代虞集的《豆腐三德颂》，颂扬了豆腐的食用和医用的作用。在我国古典小说名著《水浒传》、《红楼梦》、《西游记》、《儒林外史》和鲁迅小说《故乡》、传统戏剧《双推磨》，现代古装京剧《豆腐女》以及电影《白毛女》和《芙蓉镇》等作品中，都有对豆腐的描写或是以豆腐为内容的作品。仅以《儒林外史》和《红楼梦》两本巨著中涉及豆腐的描写就不下数十处。

豆腐文化是中华民族文化的一个组成部分，为更好地弘扬，淮南将每年的9月15日淮南王刘安诞辰日定为中国豆腐文化节。

张亚琴



水阳江头 赛龙舟 庆丰收



绿豆糕 成端午手信礼

在安庆，如果问端午节送礼最具代表性的礼物是什么？当地人一定会告诉你：绿豆糕！

绿豆糕按口味有南、北之分。北方口味，制作时不添加任何油脂；南方口味，制作时需添加油脂。安庆的绿豆糕属南方口味，口感松软、细腻。

绿豆糕是凉性食物，绿豆性味甘寒，无毒，有清热解毒、祛暑止渴、利水消

肿、明目退翳、美肤养颜之功效。以绿豆为主要原料制成的绿豆糕是很好的消暑小食，可以避免痱夏等疾病。

据安庆籍台湾同胞张先生介绍，早年间，安庆绿豆糕做得最好的就是麦陇香、柏兆记家的，他父亲在世时，每到端午，就会提及绿豆糕，尽管台湾点心很多，但与家乡的绿豆糕相比，他觉得安庆的绿豆糕细润、绵软、清香，令人回味无穷。

临近端午节，安庆各大商场、大中小型超市首要位置摆放的都是安庆本地食品企业生产的绿豆糕。麦陇香、柏兆记这两家百年老字号的绿豆糕始终是个中翘楚，多年不变。

时代变迁，安庆绿豆糕制作工艺也趋于少油、低糖，在中西式点心琳琅满目的今天，绿豆糕因其清热毒、美肤颜的功效，依然不失为老人、妇女、儿童的喜爱食品。

随着百年老字号柏兆记走出安庆设点开店，绿豆糕已然成为安庆人端午节手信礼品。

王汝华



皖东南门户宣城，人文荟萃，民俗文化源远流长。每年临近端午，宣城的水阳江头、锣鼓喧天，当地一些乡镇早已争先恐后地进行龙舟训练。这是历史悠久的宣城，对这个拥有近千年传统节日的一种欢庆方式。

赛龙舟是一个跨越千年的习俗，不仅为了纪念屈原，这个时节也是当地小麦刚刚收割的时节，居民也以赛龙舟庆丰收，寓意一年比一年打粮多，一年比一年富裕。

孙大爷是当地一名赛龙舟爱好者，已经参加比赛近10年。他介绍，在比赛起点处的居民，他们的服装大概有五种颜色，有像麦穗一样的黄色，有像红辣椒一样的红色……当地人形象地将这比喻称“五谷丰登”。

比赛时，裁判员一声响起，伴随着鼓声响起，黄、红、白等五种颜色的龙舟便如一支离弦的箭“飞”出去，两岸的居

民都在大声呐喊助威。一时间，震耳欲聋的助威声和扣人心弦的比赛场面，不仅将民俗演绎得淋漓尽致，也给端午佳节注入很多欢乐元素。

而在宣城南漪湖畔，每年赛龙舟时节，都有渔民在一边呐喊加油，并放烟花庆祝，此时龙舟就会划过去接受祝贺，渔民会向龙舟赠送一些物品，俗称“发帖子”，“帖子”的物品包括钱、烟等，渔民给了“帖子”之后会收到一段象征着福气的红布。

孙大爷说，比赛的成绩，龙舟队员们并不看重，传承端午传统文化，收获团队精神才是比赛最重要的目的。

至于美食，在当地吃“五黄”已成为一种习俗。黄鱼、黄鳝、黄瓜、咸蛋黄及雄黄酒。当地人都说，在端午食用“五黄”加上糯米粽子可以更好的驱毒避邪。

王伟伟