

DUMONT

杜蒙·阅途

皖南的山水，皖北的风物，皖人的巧手
融汇一炉，烹煮三江春暖

作者走遍**14万**平方千米，**16个**地级市

精心呈现百余道美味

炖一碗黄山和九华的风

煮一份淮南和亳州的雨

眉间心上，“徽”之不去

寻味 安徽

李丹崖
著



何

徽菜

北京出版集团公司
北京出版社



寻味安徽



李丹崖 著

北京出版集团公司
北京出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

寻味安徽 / 李丹崖著. — 北京 : 北京出版社, 2016. 9

ISBN 978-7-200-12382-1

I. ①寻… II. ①李… III. ①旅游指南—安徽 IV
①K928.954

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 207168 号

寻味安徽

XUNWEI ANHUI

李丹崖 著

*

北京出版集团公司
北京出版社 出版
(北京北三环中路 6 号)

邮政编码: 100120

网 址: www.bph.com.cn

北京出版集团公司总发行

新华书店经销

北京天颖印刷有限公司印刷

*

889 毫米 × 1194 毫米 32 开本 7 印张 150 千字

2016 年 9 月第 1 版 2016 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-200-12382-1

定价: 39.80 元

如有印装质量问题, 由本社负责调换

质量监督电话: 010-58572393

目 寻 味 安 徽
CONTENTS 录

Part 1 粉墙黛瓦下的舌尖诱惑

那年，迷失在徽州的山水中，不为粉墙黛瓦，只为一份毛豆腐，两只醉蟹，三只黄山炖鸽。觅山水，也要觅美食；一为心觅，二为身觅，两者同样重要。

- 012 徽州毛豆腐，餐桌上的笏板
- 016 胡适一品锅，锅中汉堡包
- 018 腊味炒春风
- 022 茶树菇也有乡愁
- 025 屯溪一夜醉了蟹
- 028 晶莹的桃脂，剔透的烧肉
- 030 生态美味稻花鱼，清香扑鼻
- 032 黄山风物数炖鸽



Part 2 曹操故里亳州的别样味道

平畴沃野的皖北，先哲名流辈出，英雄人物遍地。曹操曾在这里著有《四时食记》，也曾从这里出发，为汉献帝带去九酝春酒。自古英雄好美食，英雄在，美食也就丰盈。

- 036 曹操家宴全席
- 039 一碗筋道牛筋面
- 042 能包风月的烙饼
- 045 春节的图腾麻叶子
- 047 在蒸面条菜中回望祖母的爱
- 050 涡阳干扣面，一碗大道
- 053 蒙城馓子，油锅里盛开的花朵
- 055 牛肉馍，亳州人餐桌上的太阳
- 058 油酥烧饼里的蝶影
- 061 咸马糊，淡马糊
- 064 吃一块豌豆馅儿，岁月厚实
- 066 北风紧，煨瓜笋
- 068 排山倒海盘龙鳝
- 071 麦冬清汤火锅和麦冬粥



Part 3 阜阳小城的阳光美食

颍州的水滋养了阜阳人文，皖北的黄土地培育了繁茂的时蔬，这一切，都被在这片土地上耕耘的劳动者记录、整理、创造着，并以皖北人独特的形式发扬光大。

- 076 面中硬汉阜阳格拉条
- 078 小茴香煎鱼

- 080 汤也可以当主食
- 083 太和板面，酣畅的皖北味道
- 085 可食可卧枕头馍
- 088 奶汁肥王鱼
- 091 太和贡椿，千年宫廷美味
- 093 桂花香里寻皮丝
- 096 在烫面角里过舒坦的早晨
- 098 糊涂面里的中国哲学



Part 4 安庆人的江边滋味

迎江寺的钟声响了又响，这座古寺俯瞰下的安庆，祥和安宁，处处飘散着鸡汤炒米和江毛水饺的香。这里同时也是徽菜的肇始地之一，美味的沿江菜，在这里香飘全国。

- 102 听一曲黄梅，来一碗鸡汤炒米
- 104 腊肉，岁月里的风烟之气
- 107 江毛水饺，百年传奇一担挑
- 109 大关水碗，浓稠的安庆气息
- 112 左手桐城小花，右手龙眠春翠
- 114 粉蒸肉，枞阳人的美食记忆



Part 5 合肥夜幕下滚动的香潮

江淮之间，得江水的裹挟，淮水的滋润，怀抱巢湖，享有吃不尽的河鲜美味。龙虾在这里横行霸道，包公鱼在这里像标杆一样立着。这里，有着徽菜最纯净的文化记忆。

- 118 宁国路上匆忙行的小龙虾
- 121 从肥东到肥西，吃了一只老母鸡
- 124 一盏青莲包公鱼
- 126 雪里蕻，合肥人餐桌上的暖心菜
- 129 味蕾上坐果的萝卜丸子
- 132 香黏筋道的炒年糕
- 135 那些被麻辣串串起的流年
- 138 春令早韭一束金
- 141 一人一栗



Part 6 淮北旷野上飘扬的炊烟

不入淮北怎知徽菜的线条？一望无垠的淮北平原上，土鸡散养，羊群遍地，一切美景皆食材，总之，这里有享之不尽的美食。

- 146 符离集烧鸡
- 149 美味的萧县羊肉汤
- 152 地角皮配鸡蛋，又香又鲜
- 155 皖北有响菜
- 157 让人大快朵颐的原油肉
- 159 人生至味鱼咬羊

- 162 地锅汤，地炉篝火煮菜香
- 165 地羊原来是狗肉
- 167 粉丝上楼，冬天不愁
- 169 千树万树梨花开，砀山酥梨甜味来
- 171 乾隆今何在，撒汤美味存
- 174 砀山水煎包香味醇
- 176 砀山一绝羊头肉
- 179 扞子，萧县人宴席上的必备菜肴
- 181 卷面皮，辣的不辣的
- 184 让人欲罢不能的爆米花糖



Part 7 八公山下的美食王国

淮南王的“江山”虽未如愿，但他在另一片国度里戴上了自己的桂冠，那就是“美食国度”。八公山下雨后初霁，淮河岸边风光旖旎，都掩不住淮南美食的风流。

- 188 一碗汤，知淮南
- 191 一份豆腐一桌宴
- 194 瓦埠湖银鱼，餐桌上的贡品
- 197 一份救了赵匡胤的美食
- 199 精明遇见憨厚，土鸡遇上猪蹄



Part 8 芜湖街巷的小资吃食

这是一座现代城市，也是一座小资之城。小滋小味，小吃点心，沿江美食，在这里汇聚。为什么这里的人这样温柔？全因江水放缓了脚步。

- 204 四季春小笼包
- 206 非亲尝不能捉摸的油酥饼
- 208 与众不同的老濮家凉粉
- 210 双桐巷老奶奶牛肉面
- 212 穿过流年泥鳅面
- 215 味蕾上鲜活的一团紫
- 217 酿一只青椒，热辣岁月
- 219 熟猪油炒萝卜





寻味安徽

李丹崖 著

北京出版集团公司
北京出版社

寻味安徽

此生有幸，生在安徽。“安”是宝盖头下面有个“女”字，意为“家”里有位美“女”。徽呢，是双人行，有山水，有丝竹，有文化，这些都是雅洁之事。

徽菜，作为中国八大菜系之首，换一种方式深入人心，抑或说是深入人“胃”。皖地的山水是它的风骨，人文是它的香氛，风俗是它的味道，皖人是它的缔造者和发扬者。

尽管我是皖北人，却有机会能够常常流连于皖南古徽州的山山水水之间，故而，无论是沿江菜、沿淮菜，还是皖北菜肴，在我的脑海里，都如数家珍。烧是一种态度，炖是一种哲学，蒸是一种熏陶，爆是一种格调。在此之间，“重油、重色、

重火功”无疑也像极了安徽人的性格，重情义，激情四射。

一入安徽，且慢些走，光阴淡淡流动，岁月的溪流慢慢奔腾，我们慢慢绽放的味蕾，跟随着徽菜的煎炒烹炸，欢呼雀跃。皖南的山水和马头墙上，笼罩着与众不同的炊烟；江淮之间的稻米田里，收获着沉甸甸的喜悦；皖北的平畴沃野里，各色葱碧的青菜在生命的餐桌上纷呈华彩。

没有什么难题遇到美食不迎刃而解，没有什么疑团遇到美食不柳暗花明。不管你信不信，美食的身上始终负载着一种魔力，它可以拉近彼此的心灵。可以把两个遥不可及的人拉到同一个餐桌上来，推杯换盏，互诉衷肠。

这也就是我写这本书的原因。

本书特色如下。

★实用：每个地点都详细地介绍了当地的招牌菜，使游客在欣赏安徽美景的同时也能大饱口福，实属不可多得的安徽自助游美食实用手册。

★全面：从安徽招牌美食到名店大餐，从乡间野味到绿色食材，种种美食都让食客体会到安徽美食的与众不同。

★美味：不管是餐厅美食还是特色小吃，都足以让人回味无穷。你会觉得，大自然不仅赐予了安徽瑰丽的自然风景，也为食客们创造了一个美食的天堂。

目 寻 味 安 徽
CONTENTS 录

Part 1 粉墙黛瓦下的舌尖诱惑

那年，迷失在徽州的山水中，不为粉墙黛瓦，只为一份毛豆腐，两只醉蟹，三只黄山炖鸽。觅山水，也要觅美食；一为心觅，二为身觅，两者同样重要。

- 012 徽州毛豆腐，餐桌上的笏板
- 016 胡适一品锅，锅中汉堡包
- 018 腊味炒春风
- 022 茶树菇也有乡愁
- 025 屯溪一夜醉了蟹
- 028 晶莹的桃脂，剔透的烧肉
- 030 生态美味稻花鱼，清香扑鼻
- 032 黄山风物数炖鸽



Part 2 曹操故里亳州的别样味道

平畴沃野的皖北，先哲名流辈出，英雄人物遍地。曹操曾在这里著有《四时食记》，也曾从这里出发，为汉献帝带去九酝春酒。自古英雄好美食，英雄在，美食也就丰盈。

- 036 曹操家宴全席
- 039 一碗筋道牛筋面
- 042 能包风月的烙饼
- 045 春节的图腾麻叶子
- 047 在蒸面条菜中回望祖母的爱
- 050 涡阳干扣面，一碗大道
- 053 蒙城馓子，油锅里盛开的花朵
- 055 牛肉馍，亳州人餐桌上的太阳
- 058 油酥烧饼里的蝶影
- 061 咸马糊，淡马糊
- 064 吃一块豌豆馅儿，岁月厚实
- 066 北风紧，煨瓜笋
- 068 排山倒海盘龙鳝
- 071 麦冬清汤火锅和麦冬粥



Part 3 阜阳小城的阳光美食

颍州的水滋养了阜阳人文，皖北的黄土地培育了繁茂的时蔬，这一切，都被在这片土地上耕耘的劳动者记录、整理、创造着，并以皖北人独特的形式发扬光大。

- 076 面中硬汉阜阳格拉条
- 078 小茴香煎鱼

- 080 汤也可以当主食
- 083 太和板面，酣畅的皖北味道
- 085 可食可卧枕头馍
- 088 奶汁肥王鱼
- 091 太和贡椿，千年宫廷美味
- 093 桂花香里寻皮丝
- 096 在烫面角里过舒坦的早晨
- 098 糊涂面里的中国哲学



Part 4 安庆人的江边滋味

迎江寺的钟声响了又响，这座古寺俯瞰下的安庆，祥和安宁，处处飘散着鸡汤炒米和江毛水饺的香。这里同时也是徽菜的肇始地之一，美味的沿江菜，在这里香飘全国。

- 102 听一曲黄梅，来一碗鸡汤炒米
- 104 腊肉，岁月里的风烟之气
- 107 江毛水饺，百年传奇一担挑
- 109 大关水碗，浓稠的安庆气息
- 112 左手桐城小花，右手龙眠春翠
- 114 粉蒸肉，枞阳人的美食记忆



Part 5 合肥夜幕下滚动的香潮

江淮之间，得江水的裹挟，淮水的滋润，怀抱巢湖，享有吃不尽的河鲜美味。龙虾在这里横行霸道，包公鱼在这里像标杆一样立着。这里，有着徽菜最纯净的文化记忆。

- 118 宁国路上匆忙行的小龙虾
- 121 从肥东到肥西，吃了一只老母鸡
- 124 一盏青莲包公鱼
- 126 雪里蕻，合肥人餐桌上的暖心菜
- 129 味蕾上坐果的萝卜丸子
- 132 香黏筋道的炒年糕
- 135 那些被麻辣串串起的流年
- 138 春令早韭一束金
- 141 一人一栗



Part 6 淮北旷野上飘扬的炊烟

不入淮北怎知徽菜的线条？一望无垠的淮北平原上，土鸡散养，羊群遍地，一切美景皆食材，总之，这里有享之不尽的美食。

- 146 符离集烧鸡
- 149 美味的萧县羊肉汤
- 152 地角皮配鸡蛋，又香又鲜
- 155 皖北有响菜
- 157 让人大快朵颐的原油肉
- 159 人生至味鱼咬羊

- 162 地锅汤，地炉篝火煮菜香
- 165 地羊原来是狗肉
- 167 粉丝上楼，冬天不愁
- 169 千树万树梨花开，砀山酥梨甜味来
- 171 乾隆今何在，撒汤美味存
- 174 砀山水煎包香味醇
- 176 砀山一绝羊头肉
- 179 扞子，萧县人宴席上的必备菜肴
- 181 卷面皮，辣的不辣的
- 184 让人欲罢不能的爆米花糖



Part 7 八公山下的美食王国

淮南王的“江山”虽未如愿，但他在另一片国度里戴上了自己的桂冠，那就是“美食国度”。八公山下雨后初霁，淮河岸边风光旖旎，都掩不住淮南美食的风流。

- 188 一碗汤，知淮南
- 191 一份豆腐一桌宴
- 194 瓦埠湖银鱼，餐桌上的贡品
- 197 一份救了赵匡胤的美食
- 199 精明遇见憨厚，土鸡遇上猪蹄

