

徽味无穷

CCTV1《中国味道》栏目人气美食嘉宾
饭主播带你品徽州味，教你做徽州菜。

饭主播 著

机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



徽味无穷

饭主播 著

机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

本书以作者成长的轨迹为主线，写了儿时垂涎留恋的老字号记忆；写了学生时代爱不释“口”的街边小摊；写了轻熟年代的情调小店；更写了功成名就时的品质酒店。萦绕在舌尖上的美味被时间穿起，编织成一幅宏伟的徽菜画卷。

图书在版编目（CIP）数据

徽味无穷 / 饭主播著. — 北京：机械工业出版社，
2014.6

ISBN 978-7-111-47306-0

I. ①徽… II. ①饭… III. ①饮食—文化—安徽省
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第150408号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

责任编辑：陈道雨 封面设计：吕凤英

责任校对：黄兴伟 责任印制：乔宇

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2014年8月第1版·第1次印刷

210mm × 190mm · 9.166印张 · 149千字

标准书号：ISBN 978-7-111-47306-0

定价：39.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心：（010）88361066

教材网：<http://www.cmpedu.com>

销售一部：（010）68326294

机工官网：<http://www.cmpbook.com>

销售二部：（010）88379649

机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

读者购书热线：（010）88379203

封面无防伪标均为盗版



前言

一直很抗拒“吃货”这个词。感觉但凡什么人被称为“货”，多半都有些呆蠢轻贱的意思。我理解的“吃货”，多指爱吃、好吃的人，而且多半是懒得动、不讲究、食量巨大的胖大嫂形象。现在“吃货”却被越来越多的人认为是会吃、懂吃的人，他们实在是有点自我感觉良好。所以有时候看见很多可爱的妹子自称“吃货”，心中常会替她们着急。

“吃货”一词最早出现在1991年的电视剧《编辑部的故事》中第七集《水淹七军》里，戈玲号召大家去吃丰收的萝卜时采用了“吃货”一词。熟悉这部电视剧的朋友都知道，戈玲的角色设定用现在的话来说就是“毒舌”，所以“吃货”一词的褒贬之意当下可判。近年来随着微博的流行，“吃货”一词被大量爱好“晒”吃的网友广泛传播，或互称或自称，晒精致大餐和晒鸡蛋煎饼的都冠名“吃货”。2012年，随着央视美食专题纪录片《舌尖上的中国》的播出，该词的传播和应用达到高潮，真伪吃货们都迎来了被鼓励、被赞颂的集体狂欢。

在我的个人饮食词典里，把爱好吃的人分为四类：老饕、食家、食客、吃货。老饕就是蔡澜那样的美食大家，将美食吃出“口中食、心中景、身边人”的意境；而食家则是那些对食物有正确的评判标准，懂得好坏区别，并且心中都有无数私藏好店的“美食活地图”；食客大多是跟风的主儿，他们是美味追随者，新开业的馆子和美食推荐地他们必定首轮到场，对美食的敏感度不同寻常，多年跟风也终究能修炼成小圈子里的意见领袖；吃货就正如我文首认为的那样，有吃便吃，来者不拒，除非那食物真的是糟糕透顶，否则他们对食物毫不负责的评价永远只有四个字“好好吃啊！”

正是因为前两种人吃得挑剔、吃得精致，又酷爱低调“偷吃”，我们很难接收到准确的美味导向；而食客们又只乐意在自己的小圈子里传播，所以我们只能被无论吃什么都要晒出来的吃货们刷屏。而吃货们如果一旦得到了鼓励，这种美食乱弹的行为便更加变本加厉。最终的结果只能是越来越多的人被绝大多数吃货们的信息混淆视听，亲自尝试后无不大呼上当，后悔不迭。

我讨厌被人称作吃货，因为自信对美味的水准还算有点追求；也不敢妄论食家，我心中的美食地图还远远不够丰富。但作为一个长期奋战在美食一线的“吃力”工作者，做个小圈子内的食客推荐，还是不会出错的。所以，趁着这次写作本书的机会，将我年份不算长的美味积累分享出来：从城中的经典美食地说到隐秘的美味空间，还有伴随我们成长的美食记忆。一是想让更多的人和我一样吃到值得拥有的美食，二是……吃货当道，“假消息”横行，为了让大家少走弯路，我要代表美食的正义服务社会啦！

目 录

前 言

第一章

吃货初长成

回忆儿时老字号

“吃”为什么是人们恒久不变的生活追求？这恐怕早已脱离了温饱的思虑。很多人寄情于吃，不仅是因为爱上某种味道，更多的是因为一种情思。熟悉的味道会唤醒记忆，伴随着美食下肚，种种回忆浮现眼前。儿时的美食记忆——老字号、老小吃都集结于此，使人跟着空气中飘散的诱人的食物香气回到过去。

- 1 童年的“奢食”记忆——合肥饭店 / 003
- 2 买布的福利——城隍庙电烤羊肉串 / 008
- 3 大美无声——刘一手心火锅 / 014
- 4 老派新张——紫葡萄大酒店 / 020
- 5 城市中最安心的驿站——古井 24 小时面馆 / 024
- 6 感受烘焙的温暖——向阳坊 / 030



第二章

特色小吃一直都是学生和小白领的最爱。价格便宜量又足的特色小吃不仅能打打牙祭填饱肚子，还承载着或青涩或苦闷或好笑的青春回忆。你可能不会想起与自己正襟危坐品尝红酒牛排的饭搭子，但一定能够牢记冬日街头与你分享一碗牛肉粉丝的老同学。这就是美食的力量。

- 1 米线不过桥——王仁和米线 / 041
- 2 龙虾能上 BBC——老六龙虾 / 046
- 3 黑人兄弟也点赞的面——007 牛肉面 / 052
- 4 爱上“苍蝇馆子”的理由——大老刘 / 058
- 5 我把青春献给你——小胡生煎 / 064
- 6 一枚蛋卷的五味人生——陈三光芙蓉蛋卷 / 070
- 7 “无影手”的秘密——詹记宫廷桃酥王 / 076
- 8 官亭路上的古感传说——川西人家 / 082





第三章

当年龄和钱包都进阶到一个新的高度之后，我们开始对美食有了更多的要求——要环境、要情调、要个性，最最重要的是有味道。当然，物有所值是所有评价标准的前提。

- 1 主食的革命——七色美粮 / 091
- 2 不装腔作势的情调——海藻餐厅 / 098
- 3 变态辣和甜如蜜——得蚨香烤翅 / 104
- 4 今晚的咖啡店里没有咖啡只有盐——蓝瓶子咖啡餐厅 / 110
- 5 美食是一种理想——乌托邦 / 116
- 6 成人的童话——查理布朗咖啡店 / 122
- 7 泰有味——玛萨咔咔 / 130
- 8 当烤鱼遭遇海盗风——加勒比烤鱼 / 136
- 9 有志青年吃优质菜——青年餐厅 / 142
- 10 吃鱼不吐刺的理想国——鱼迷之乡生态鸭嘴鱼馆 / 148

成功人士的名片——品质酒店

第四章



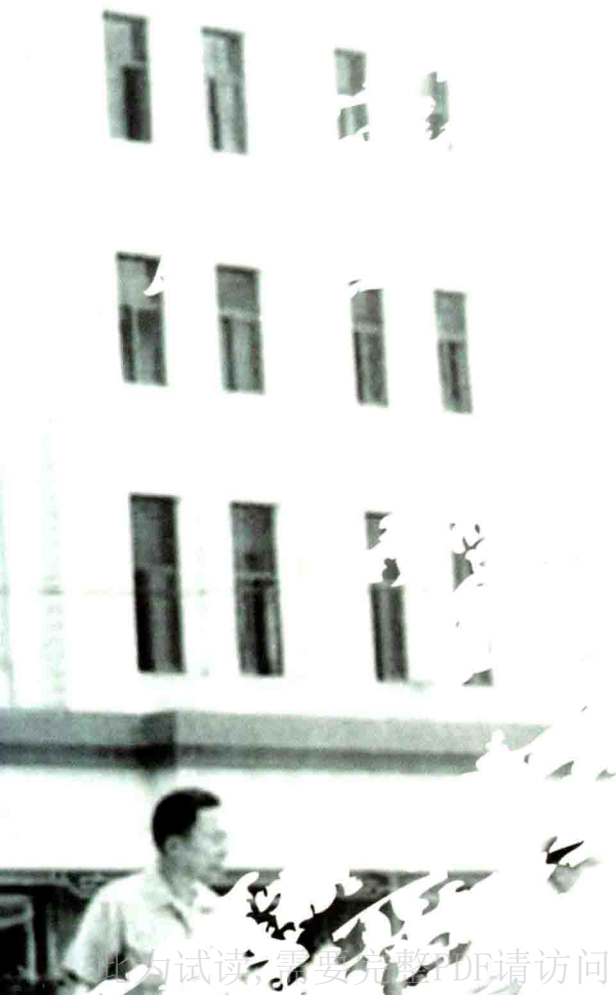
一直以来，我们对星级酒店的误解伴随着年龄的增长和鼓起来的腰包渐渐释然——原来高端不代表性价比低，大气不代表不接地气，上档次不代表不亲民。只要选对了地方，找准了美食，“高大上”的饭店自然会用美味告诉我们“一分价钱一分货”的道理。

- 1 可以喝的火锅——丽清大别山鹅火锅 / 159
- 2 过与红酒有关的美味生活——巴黎庄园 / 164
- 3 充满禅意的食物——竹鹤园精致创作料理 / 170
- 4 王品级别的牛肉面——老爹私房牛肉面 / 176
- 5 粤菜也亲民——一品宴 / 182
- 6 自助达人评价最高的餐厅——天鹅湖大酒店金天鹅自助 / 188
- 7 徽州饮食觅文化——徽商故里 / 196
- 8 真心只给最爱的人——运升楼 / 202

后 记 / 208

第一章

吃货初长成——回忆儿时的老字号





徽味无分

“吃”为什么是人们恒久不变的生活追求？这恐怕早已脱离了温饱的思虑。很多人寄情于吃，不仅是因为爱上某种味道，更多的是因为一种情思。熟悉的味道会唤醒记忆，伴随着美食下肚，种种回忆浮现眼前。儿时的美食记忆——老字号、老小吃都集结于此，使人跟着空气中飘散的诱人的食物香气回到过去。

1

童年的「奢食」记忆——合肥饭店



常常遥想若干年后的夏天，当人们乘坐2号线，穿梭于合肥这座城市的中心腹地时，还有多少人能忆起三十年前头顶土地上的鼎盛年华。即使是土生土长的老合肥人，可能也会被人流涌动的地铁口模糊了曾经的“奢食”记忆。

我小时候常住外婆家，每天最期待的时光，就是拉着小姨的衣角去当时四牌楼最高的建筑物——合肥饭店里“喝下午茶”。说是下午茶，其实完全不似当下咖啡、奶茶、小蛋糕般的精巧。那是一口鲜肉大包、一勺红小豆糊的豪迈享受。合肥饭店是当时城中规格最高的国营饭店，每天下午开售各种小吃点心。小小的我坐在一楼的硬皮靠背卡座里，常常够不着桌子。然后就看着不远处白衣白帽的服务员揭开笼屉，麻溜儿地分拣大包、盛装油茶，渐渐地被腾腾热气所笼罩……然后小姨在氤氲雾气中端着我的“下午茶”翩然而至。



照片由合肥市餐饮（烹饪）行业协会提供

那时候的大包名副其实，大到跟我的小脸差不多，要用一双小手捧着才行。咬两口煊软丰满的面皮，就能看见香味儿扑鼻的鲜肉大馅儿。埋头对付完一个鲜肉大包，常常吃得满手流油。香甜浓稠的红小豆糊根本不会用家用芡实勾兑混充，那一大碗赤红的甜羹里全是粒粒饱满的大红小豆，是真正用豆子熬成的糊。

合肥饭店偶尔还会出售叉烧，这种当时的稀罕物售价不菲，一斤叉烧的价钱可能是很多人一两个月的工资。某次在我这个小吃货各种耍赖的情况下，小姨买了一点让我吃。接过裹着叉烧的油纸包，迫不及待地吧叉烧塞进嘴里，那种焦香摩擦齿颊的感觉居然还能让现在的我下意识地吞咽口水。尽管在长大以后合肥饭店未拆之前吃过多次，叉烧依然是那么色泽红润、肥瘦相宜、香味四溢，但小时候的感受再也不复回了。

年份进入2字头后，老派的国营单位纷纷式微，合肥饭店也难逃经营不善的宿命。很快合肥饭店就再也不做餐饮了，一楼出租给小商贩做各种大甩卖，楼上出租给厨师培训学校。虽然每次经过时，那种散发着香味儿的叫卖声被一遍遍的“老板跑路、跳楼清仓”的喇叭声替代；尽管再也吃不到撩人的鲜肉大包和红小豆糊，但能看到依然高悬的金字招牌也让人心生安慰。后来这种安慰终于随着城市建设变成了一堆瓦砾，好在记忆因为美食的存在而具备了色、香、味、意、形，它无法拆除，它根深蒂固。



照片由合肥市餐饮（烹饪）行业协会提供



合肥传统桂花红小豆糊



桂花红小豆糊材料



桂花红小豆糊

第一步：自制桂花蜜酱

用料

筛检好的桂花、盛装桂花酱的玻璃瓶3个（高温消毒）、蜂蜜、白砂糖、保鲜膜（封瓶口用）。

做法

- 1 在瓶底铺上一层鲜桂花。浇上蜂蜜，继续添加桂花，再淋蜂蜜，依此轮番操作，直至将容器装满，封瓶之前再浇上一圈蜂蜜即可。

- 2 瓶口处覆上一层保鲜膜后再拧紧瓶盖，密封好后将玻璃瓶置于冰箱冷藏室，留出3~5天左右的发酵时间，之后即可随取随用。

第二步：桂花酱与红小豆糊的完美碰撞

用料

红小豆500克，白糖50克，桂花45克，小元宵50克，藕粉20克。

做法

- 1 红小豆洗净用清水浸泡3~4个小时。
- 2 红小豆下锅加水，大火烧开后转小火煮至红小豆酥烂。
- 3 将红小豆再次煮开，下小元宵煮至元宵浮起。
- 4 取藕粉用少量温水调成浆状倒入锅内，用勺搅匀，煮开（用藕粉代替勾芡更加健康养生）。
- 5 盛碗，加一小勺先前制作的桂花酱拌匀即可。