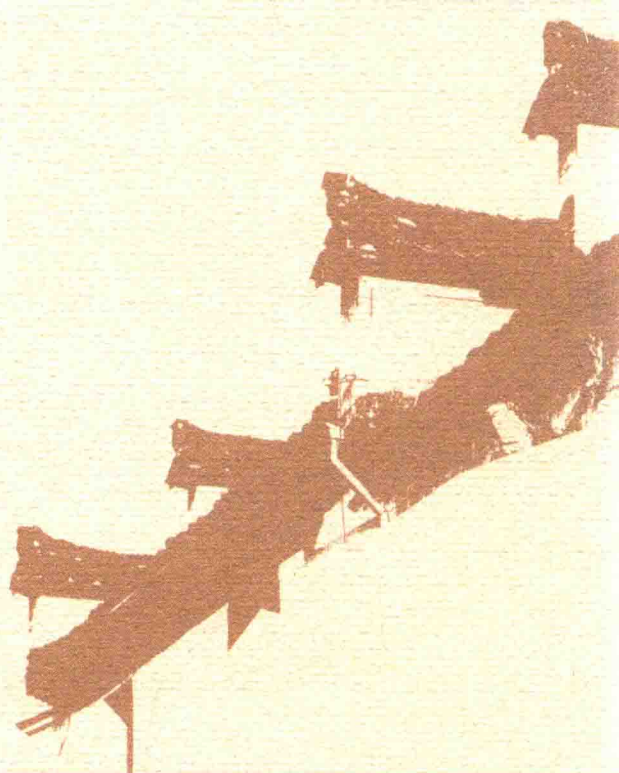


童凤莉 主编
孙跃廷 编著
周士元



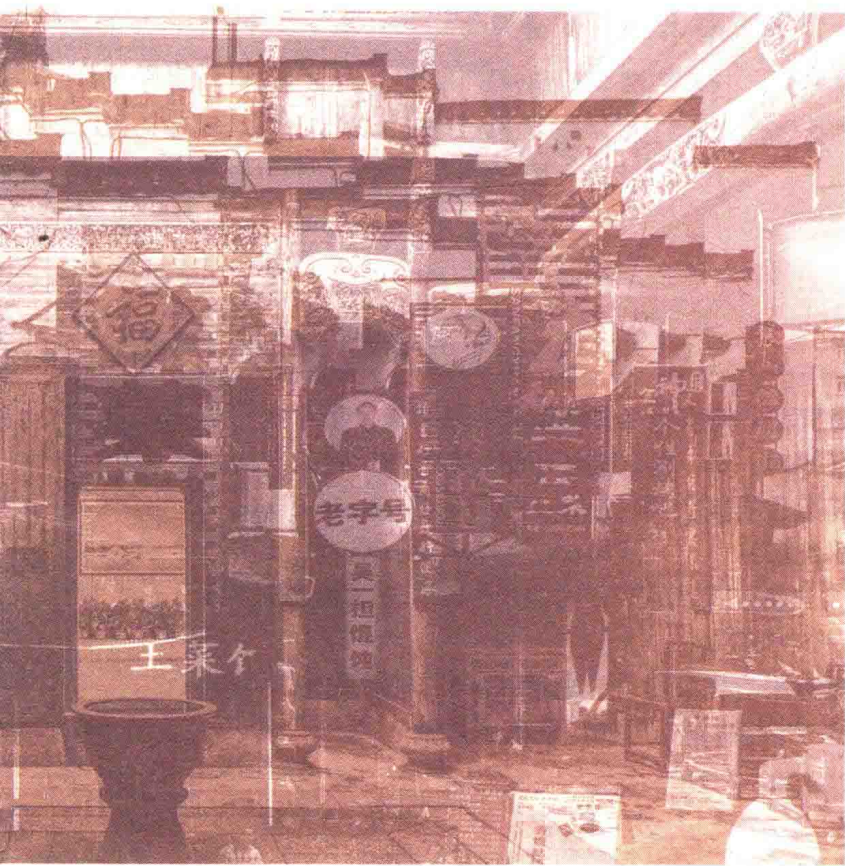
经典徽菜

安徽餐饮非物质文化遗产丛书



时代出版传媒股份有限公司
安徽科学技术出版社

童凤莉 主编
孙跃廷 编著
周士元



经典徽菜

安徽餐饮非物质文化遗产丛书

图书在版编目(CIP)数据

经典徽菜 / 童凤莉主编;孙跃廷,周士元编著.--合肥:
安徽科学技术出版社,2017.11

(安徽餐饮非物质文化遗产丛书)

ISBN 978-7-5337-7106-5

I. ①经… II. ①童…②孙…③周… III. ①徽菜-
菜谱 IV. ①TS972.182.54

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 007216 号

JINGDIAN HUICAI

经典徽菜

童凤莉 主编 孙跃廷 周士元 编著

出版人:丁凌云 选题策划:何宗华 责任编辑:何宗华 翟巧燕
文字编辑:岑红宇 责任校对:刘凯 责任印制:李伦洲 封面设计:左剑
出版发行:时代出版传媒股份有限公司 <http://www.press-mart.com>
安徽科学技术出版社 <http://www.ahstp.net>
(合肥市政务文化新区翡翠路 1118 号出版传媒广场,邮编:230071)
电话:(0551)63533330

印制:合肥华云印务有限责任公司 电话:(0551)63418899
(如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂商联系调换)

开本:787×1092 1/16 印张:19 字数:350 千
版次:2017 年 11 月第 1 版 2017 年 11 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5337-7106-5

定价:92.00 元

版权所有,侵权必究

目 录

引子	1
----------	---

上篇 传统菜

徽州菜	8
-----------	---

扣素肠	8	牛尾狸薄片	14
松王丝	9	徽州大烧炒肉	14
芙蓉豆腐	9	煨三笋	15
炸冬菇	10	问政笋丝	15
八宝山芋泥	11	雪婴儿(石蛙)	16
石耳炖鸡	12	菊花冬笋	17
生片锅	12	火烤鳊鱼	18
徽州圆子	13	宁国核桃鸡	19
附 其他史料所载徽州传统名菜 ...	14	古法石斑鱼	20

沿江菜	22
-----------	----

毛峰熏鲥鱼	22	五丝驼龙鱼	31
凤胎鱼翅	23	腐乳糟大肠	32
菊花锅	24	蜜汁素樱桃肉	33
炒虾丝	24	雪花丁香鸡	34
梅花鱼圆汤	25	虾仁吐丝	35
熏鱼	26	红扒野鸭	35
余鱼汤	27	清蒸蟹黄狮子头	36
五丁虾规	27	酿排骨	37
芙蓉套蟹	28	芙蓉圆子	37
无为熏鸭	29	鸳鸯圆子	38



网油鱼蓉蛋	38	绿雪茶松	63
炸麻雀	39	泥巴扣肉	63
三鲜美元	40	绣球皮蛋	64
水晶虾球	40	葫芦鸡	65
酱爆狗肉片	41	水晶肉丝	65
白鸡肉片	41	三蓉腐衣卷	66
芙蓉鲫鱼	42	香菜圆子	66
四喜蟹黄豆腐	43	李鸿章大杂烩	67
鱼片饺子	43	炒蟹羹	68
豆腐饺子	44	核桃鸡	69
芋骨花	44	麦穗鱼	69
桥尾烧鳝段	45	鱼圆冬菇汤	70
荷香干鲜肉	46	酥鸭	71
干蒸鱼块	46	虾子双冬烧腐竹	71
红酥小鲫鱼	47	虾仁凤尾腰花	72
菊花笋子	48	三鲜挂面圆子	72
核桃虾	49	香花荷藕百宝粥	73
翡翠鱼	50	油泡肚	74
白露鸡	50	荸荠圆子	74
白切鸡	51	蟹黄虾盅	75
丞相鱼(包公鱼)	51	虾松	76
菊花锅	52	葡萄饼	77
凤翅炖鳝段	53	芙蓉鲫鱼	77
年年有余	54	素三鲜	77
什锦虾球	54	荷花干贝	78
馄饨鱼	56	庐阳醉蟹	79
烤八宝苹果	57	石塘酸辣驴肉	80
熘皮蛋锅巴	58	三鲜爪子	81
荔枝腰花	58	双丝毛圆汤	81
水晶虾球	59	泥豆腐	82
荠菜圆子	60	鸡火烧	82
菊花鸡	61	家常鱼	83
白玉蟹	62	辣椒炒肉丝	83



干炸素鹅颈	84	蜜汁桃子	94
红烧羊肉锅	85	烧兔肉	95
素炒蟹粉	85	素炒鱈鱼丝	96
素熘黄雀	86	油泡虾	97
素鱼翅	87	平地一声雷	97
扣肉	87	附 其他史料所载芜湖传统名菜	99
竹节肉	88	刀鱼二法	99
芙蓉鸡片	89	鲥鱼	99
鱼糕	89	豆腐皮	100
炒鱼丝	90	炒鸡腿蘑菇	101
芙蓉虾	90	金蹼仙裙(老鳖烧鹅掌)	101
烧蹄筋	91	竹叶鲃鱼(传统名菜)	102
金钱鸡	92	雪中嵌银(芙蓉田螺)	103
糖醋浇汁鱼片	92	相思秘制鳊鱼	103
放光徽州圆子	92	状元蹄	104
红烧甲鱼唇	93	脆皮烤鸭	105
龙凤鱼	93	岳西娃娃鱼	105
五香肉(冷盘)	94	皖西吊锅	106
清蒸虾球	94	红白圆子	107
沿淮菜	109		
炒腰花	109	糖醋鱼片	117
熘虾饼	109	金包银	117
珍珠豆腐	110	熘鲑鱼片	117
海三鲜	111	米花白圆	118
素鸡片	112	焦炸羊肉	119
鸡蛋联	112	蜜汁红芋	120
奶汤佛手肚头	113	符离集烧鸡	121
炒鸡丝	113	八宝鳊鱼	123
余红圆子	113	人参鱼	124
雪花土豆	114	酥糊里脊	124
炒菊花鸡汁	115	糯果鸭条	125
葡萄鱼	115	软兜冰鱼	126

菠菜烧豆腐	127	桂花肚子	135
家常茄子	128	凉拌羊肉	136
红白脆	129	爆炒羊肉	137
干蒸肉枣	129	羊肉汤	137
炒肉松	130	蜜汁山芋肉	138
熘猪脑	131	金钩玉牌	139
八公山豆腐	132	山芋松鼠鱼	139
家常圆子	132	炒胭脂丸	140
熘黄菜	133	煎鱼饼	140
八宝菜卷	134	苔干烧羊肉丝	141
金银鱼卷	134	雪色金球	142
素火腿	135	叉烤鸭	142

中篇 传 承 菜

凤尾蹄筋燕	146	生熏仔鸡	160
海红鱼翅	148	鱼咬羊	161
黄焖松子鱼孚	149	绣球鱼翅	162
葫芦鸡	149	笏牌鳝鱼	163
干煸鳝丝	150	响铃海参	163
口袋豆腐	151	怀胎甲鱼	164
凤凰鳊鱼	151	金蝎伴鱼球	164
白玉饺	152	三鲜太极羹	165
霸王别姬	153	芙蓉鸡腰	166
素炒鳝糊	153	庐州核桃鸡	167
海皇排翅	154	御笔鳝丝	168
庐味大肠	155	酥炸什锦对虾卷	168
青龙卧白玉	156	香糯八宝鸭	169
樱桃虾仁	156	如意笋	170
酥烹鱿鱼丝	157	鱼邀羊涮锅	170
酱爆薄肉	158	蜂汁酱香鱼	171
红枣蹄膀	158	长寿大补丸	171
烧三鲜	159	曹操鸡	172

华佗大补汤	174	芝麻鸡排	192
玉兰冬笋	174	绣球羊肉	193
迎客松	176	酿豆腐	193
乌龙牛掌	176	熘薯鱼	195
歙味笋丝	178	皮丝球	196
酥皮鳝丝	178	寿桃豆腐	196
软炸石鸡	179	虾米炖麻鸭	198
蜜汁猕猴桃	180	糟溜黑鱼卷	198
纸包鸡	180	叫飞跳	199
腌鲜鳊鱼	181	腐乳凤翅鳝段	200
杨梅圆子	182	燕胎鱼翅	200
松子酥肉	183	枫叶石鸡	201
奶油雪衣鸡	184	锦绣鳗花	202
八宝鸡	185	玉兔裙边	202
珍珠鱼翅	185	荷花鸡	203
虾腐	186	白汁皖江鲥鱼	204
玉簪鸡卷	187	双簪珍珠圆	205
八宝枕头	188	香芋蒸仔排	206
蟹连鱼肚	189	蟹粉豆腐丸	207
和县炸麻雀	190	素扒熊掌鱼翅	207
凤尾绣三球	191		

下篇 创 新 菜

黄油煎鳊鱼	210	烤鸭鳗鱼煲	216
陈皮油烫鸡	211	网油韭菜虾塌	217
八宝凤尾虾	212	双味刀鱼	217
发菜炖老腰	213	八公山豆腐丝	219
清汤白玉饺	213	孔雀牡丹	219
素肥肠	214	魏王挥鞭	220
苏湾皮圆	214	火蓉菊花笋	220
白切羊腿	215	洪武牛肉	221
梅花虾苞	216	春蚕吐丝	222

白汁臭鳃鱼	223	乡土砂锅焗龙虾	244
双味鱼片	223	荆芥泡鸡	244
八公山玉蝉	224	七彩鱼肚盅	246
大别山荠菜双味蜗牛	224	秘制野生鳃鱼	246
吴山贡鹅	225	桑拿大河虾	246
酿虎皮凤爪	226	吉祥三宝	247
上汤菊花冬笋	227	酱香鸭舌	247
杜氏一招鲜	227	一帆风顺	248
花雕醉鲥鱼	228	鲜柠香煎银鳕鱼	248
雀巢虾仁虾糕	228	香邑金橘牛排	249
土豆松酥鳃鱼	229	李鸿章养生烩	250
小笼萝卜圆	230	毛峰薰鲥鱼	251
贡菜银针	231	毛峰茶香鸡	251
荷花带子蜆	232	葛粉野菜圆	252
天都肥牛涮料	232	毛峰河虾仁	253
豆香脑仁炖锅	233	酱香黄牛腩	254
养生滋补牛蹄汤	233	富贵鱼头王	254
刘铭传竹编鸭	234	石斛菊花笋	255
桃源风干舌	235	鱼头焖牛腩	256
公瑾鱼头	235	老汤口刀板香	256
秘制皖西甲鱼	235	农家草香肉	257
杜府肚包鸡	236	巢湖蟹糊	258
柠檬酸菜鱼	237	南国菠萝豆腐	258
百寿鱼	237	秘制皇冠骨	259
秘制鱼水羊	238	新徽派地三鲜	260
山药黄中黄	238	粽香葛粉	260
胡适一品锅	239	葫芦羊肉	261
石斑鱼滑蛋	240	珊瑚鱼	262
老任桥牛肉	241	咸署鱼圆	263
铁板香菇花	241	马齿苋三吃	263
野生剥皮菇汤	242	葛粉圆子	265
飞饼咖喱虾	243	包河藕丝圆	266
荔枝鱼片	243	锦鸡回首	266

特色捞牛首	267	秋浦松鼠鱼	276
金牌醋香鲈鱼	268	药膳鱼头	277
富贵肚包鸡	268	李府烤鹅脯	278
膏蟹蒸米糕	269	羊肉滑脊	278
红运当头	270	豆浆煮三鲜	279
自制野菜圆子	270	徽味河豚	279
凤筋香菌坛	271	秋色赋	280
招牌鱼饼	272	手抓饼烤蹄髻	280
鲍鱼焖肉	273	黄山献狸	281
蟹黄芙蓉	274	徽味拉菲黄鱼	282
徽式马头墙	275	麦鱼炖鸡蛋	283
银丝葫芦豆腐	276	鸡丁炸酱	284
花开富贵	276		
后记	285		

引 子

“菜系”之说的由来及其争议

安徽省地处华夏腹地,山河瑰丽,物产丰富。千百年来,安徽餐饮文化世代相传,形成的徽菜跻身中国八大菜系行列。

中国古代本无“八大菜系”之说。晚清至民国时期,上海、武汉、广州、南京等各大商埠崛起,水陆交通发达,市民集中,客商穿梭,各种地方菜馆聚集,为区别口味,遂有川帮、扬帮、京帮、豫帮、甬帮(宁波帮)乃至徽帮(徽州帮)等菜肴之说。“帮”还有一个含义:故乡人麇集一处,操持同业,互相帮衬,故谓之“帮”。

所谓“八大菜系”之说,源于20世纪70年代,兴于20世纪80年代。因政府重视,要求厨师评定技术职称,即可享受国家正式员工待遇。这与数千年来“厨子”属社会底层人物相比,有天壤之别。由此餐饮界厨师们开始重视理论学习,提高技艺,争取获得出类拔萃的机会。20世纪70年代末期,有的人出于风格、口味的区分,有的人出于帮派体系的渲染,开始提出“菜系”划分之说。20世纪80年代中后期,出现“十八菜系”“十四菜系”“十大菜系”诸多说法,争论20余年。直至21世纪初,社会基本认可“全国八大菜系”。

诚然,菜系之分具有一定的社会消费指导功能。如川菜之麻辣、湘菜之劲辣、淮扬之鲜淡、沪帮之甜淡、徽帮之鲜咸、粤帮之生猛等,可以满足人们不同口味的需求。

遗憾的是,名与利如今已成为伴随菜系之分的“幽灵”。本来厨界之争孰先孰后、手艺强弱为荣誉角逐,也属情理之中。奈何有的地方部门或协会组织,或谋求旅游经济发展捷径,或谋求一己私利,断言其地域菜肴传承于千百年前,甚至追根溯源,断章取义,乃至编造故事,伪造文化,引为“正宗”,以此哗众取宠,混淆事实。此奇闻怪论,不足信也。

泱泱大国,数千年历史,朝代兴亡,世间动荡,人民迁徙,如同洗牌。饮食习俗,随波逐浪,波及之处,交叉融合。如称某一菜肴为某一地独创,是为混淆史实。如烤乳猪,世人以为是粤菜独有,其实在几千年前的西周时期,烤乳猪便为黄河中上游地区的宫廷菜肴,南北朝时期普及于各地,北魏《齐民要术》中便有详细记载:“用乳下豚极肥

者……治一如煮法，揩洗、刮削，令极净。小开腹，去五脏，又净洗，以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住（常转使周匝，不匝则偏焦也）。清酒数涂以发色（色足便止）。取新猪膏极白净者，涂拭勿住。若无新猪膏，净麻油亦得。色同琥珀，又类真金。入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也。”

再如豆腐始发于西汉淮南王刘安。他带着一批方士在八公山中炼丹，“金瓶银铉系寒浆”，继而发明豆腐。八公山可谓豆腐的发源地。到了唐宋时期，豆腐制作之法已经传遍全国，甚至被鉴真和尚带到了日本。如今川菜中的麻婆豆腐，名扬世界，但并没有听到淮南人说“豆腐那是我们的！”只是说“你有你的做法，我有我的做法”。此乃豁达之举。

古代饮食典籍如《食经》《膳夫经》《山家清供》《饮饌正要》《云林堂饮食制度集》《随园食单》《调鼎集》等所录菜单，皆来自五湖四海，各地菜肴有相似之处，古人从未一一判定其为何地特有，只是注明何地何人烹制此菜肴味形俱佳。

古人尚明白这些道理，现代人当引以为训。

关于徽州菜和徽菜

徽州文化现象是南宋以来区域文化传承的一面灿烂的旗帜，如哲学伦理、文学医术、建筑书画、民风民俗、徽商文化等，乃中华文化遗产之瑰宝。

徽州菜肴也是徽州民俗文化的一个象征，源于徽州特产食材。以产自徽州的食材烹制的菜肴，其口感味觉殊于他处，独树一帜。

徽州菜之扬名，得益于徽商。所谓“无徽不成商”，可见当年徽商之盛。徽州厨界如同徽商一样，纷纷流入全国各大城市。徽商在外需随行就市方能立足生存。从原始的贩卖茶叶、竹木、笋菇，转而迈向商行、盐铁、粮食、丝绸，乃至跻身官府、金融、工业等行当，方得以持续发展。亦如徽商、徽厨去外地，也须烹制适应当地口味风格的菜肴，才能生意兴隆。最为有名的上海徽帮菜代表——大富贵酒楼，创办于1881年，因主营的徽州饭菜品种不多，生意起伏不定，到20世纪30年代末面临困境。1940年，大股东邵叔伟将酒楼从老西门迁到中华路，改造徽州菜，引进他帮菜，方才重整旗鼓，得以延续至今，成为上海百年老店。如今上海大富贵酒楼虽然仍保留了一些传统徽州菜名目，但其菜品风味却已基本“海派”化了。

安徽屯溪、绩溪等地好出徽厨，流入全国各大城市或有千百之众，其中负盛名者颇多。询问归来者多少？为本土厨界贡献者多少？多默然无以对，回归者寥寥。其实，去外地谋生不归的徽厨和本土的徽厨，已是不同概念。

历史上战乱频仍,新中国成立后,又历经多次政治运动,特别是由于“文革”的戕害,徽州菜气息奄奄。1982年,徽菜大师、安徽省劳动模范汪志祥就曾说过“十年动乱,传统的徽菜几乎快要到了绝种的边缘”这样一句话。1960年,安徽省饮食服务公司(以下简称“饮服公司”)培训全省各地市传统厨师,厨师们每人表演几道菜,并记录下配料、烹饪方法,徽州地区的菜谱只有不到10个,当年厨界状况可见一斑。

徽州菜重新开始焕发青春始于1973年。当时的安徽省饮服公司根据国家商业部的要求,组织专家班子挖掘、编撰《中国菜谱·安徽卷》。编写组花费数年时间,遍访全省各地的传统老师傅,请他们到省城合肥,展示所掌握的传统菜肴烹制技艺,加以指导、完善、提高,并将其配料、案板、炉台操作记录下来,以此编写安徽卷菜谱。同时,还举办了厨师培训班,组织全省各地市厨师现场观摩学习,可谓一举三得。1978年1月,在《中国菜谱·安徽卷》由中国财政经济出版社出版之际,培训班已为全省各地培训了数百名厨师。令人欣慰的是,徽州地区一批老年、中年、青年厨师,在学习教学中,在教学中学习,发掘、提升、创新了百余道徽州菜肴。

负责安徽菜谱营养把关和文字工作的营养学家李家祥提出:安徽菜即徽菜,作为一个体系,应当由徽州菜、沿江菜、沿淮菜三部分构成。徽州菜是徽菜的发轫,毋庸置疑。但如果把徽州菜当成徽菜的唯一代表,品种不够多,区域局限大,不利于安徽餐饮事业的整体发展。沿江菜、沿淮菜的历史、品种、文化底蕴并不逊色于徽州菜。李家祥的分析有理有据,得到所有教师、学员以及安徽省各商业、饮食服务部门的赞同。这个建设性提案被写进《中国菜谱·安徽卷》的序言之中。从此徽州菜和徽菜的关系得以理顺,形成徽州菜、沿江菜、沿淮菜齐头并进,共铸徽菜的欣欣向荣的局面。三流归一,极大地丰富了徽菜的历史文化、食材种类、菜肴花色等,对于促进安徽经济发展、提升人民生活品质产生了不可估量的作用。

关于《经典徽菜》的编撰说明

本书分为上、中、下篇。作为非物质文化遗产丛书,既要说清各种历史文化传统,又要展示现、当代文化传承关系和创新发展。只有摸清历史文明的轨迹和脉络,才能使这部书具有客观性、知识性、可读性,具有可借鉴、可传承、可操作的史料价值。

本书上篇内容为传统菜。何为传统菜肴?我们以为,20世纪60年代之前的菜肴,皆可理解为传统菜肴。因为这一历史时期,既没有政府的行政干预,也没有派系纷争,优胜劣汰,适者生存。但是,由于历史久远,选择传统菜谱又是颇为棘手的事情。现在的菜肴、菜谱书刊琳琅满目,似为好事。然而许多菜肴、菜谱互相抄袭,或“改名换姓”,或据

为已有；有的则任意编造故事，诸如乾隆下江南巧遇村姑嫗姬、朱元璋落难土人献菜、高祖太宗品尝山野风味，均冠之以菜名，贻笑大方，完全失去历史事实赋予菜肴的文化本质。

为了力求还原历史本来面目，本书采用了1960年安徽省首次举办全省厨师培训班时搜集的菜谱。55年前，各地市县总共80多名地方名厨集中在合肥参加培训，各地的学员展示烹制了180道菜肴，并将每道菜的配料比例、烹制方法、味觉口感详细记录下来。这些菜谱简单、朴实，真实可信，是弥足珍贵的历史资料。经过筛选，剔除雷同或属于他类的内容，100多道原始菜谱保留了下来。

为了印证这些传统菜的传承关系，我们从浩如烟海的历代史志、笔记中寻求因果。把一颗颗同类的、散落的、尘封的“珍珠”串缀起来，梳理出尚算清晰的历史轨迹。如今，能够烹制传统菜肴的老师傅大多数已经故去，在世者也成百岁寿星。

本书中篇内容为传承菜。以1982年安徽省饮食服务公司拍摄的《徽菜》录像的菜谱为主，辅之以相关史料所载菜肴，使之与上篇相辅相成，一气呵成。

之所以以1982年的《徽菜》录像菜谱为节点，是因为从1972年开始，安徽省再次掀起厨师培训的热潮，在长达10年的时间里，担负教学使命的烹饪名师如方乃根、梅正荣、李家祥、陈灶有、吴正荣、吴学忠、王光景、周金标、张云汉、刘作之等诸多擅长南北风味的老师傅，对传统的菜肴进行了整理、规范和提升，使菜肴的用料、操作、口味特色，有了约定俗成的尺度。同时由政府出钱，把安徽省数千名厨师轮流脱产培训，这种培训一直持续到20世纪80年代末期。这是中国烹饪历史上绝无仅有的壮观景象，具有承上启下的历史意义。所以，我们把这一段历史称之为传承阶段，期间的菜谱称之为传承菜。

烹制这些菜肴的师傅，上承传统菜老师傅，下传众多徒弟、学员，曾为餐饮事业的繁荣发展做出重要贡献。而今他们中的健在者也已到耄耋之年。

本书下篇内容为创新菜。所谓“创新菜”，指的是在传承基础上研发创新的菜肴。随着历史的发展和人们物质生活水平的提高，人们对于菜肴的品种、口味乃至文化品牌，都有了进一步的需求。特别是改革开放以来，随着食材的丰富、变化和烹饪工具的飞快更新，随着年轻一代厨师文化素质的不断提高，加之全省性、全国性的烹饪技术大赛提供了广阔的展示舞台，创新菜肴开始走向广阔的市场。

这里所说的“创新”，一般是指在传统食材或饮食习惯的基础上，或借鉴其他派系特色，或学习国际先进技术，对菜肴的选材、口味、造型、色彩、品名，乃至烹饪方法等加以提升、改造，推陈出新。创新菜不是异想天开、信手拈来的食品加工，而是对烹饪文化

高层次的升华。

鉴于市场上创新菜不可胜数,为了求真存实,达到高标准要求,本书选择了安徽省级以上历年烹饪技术大赛中获得过重要奖项的菜肴、菜谱作为主要内容。有些创新菜确实很好,但厨师未能参加烹饪大赛,经专家组成员推荐、共同研究后,少量选入本书。

书中传统菜、传承菜部分中,由于许多厨师已谢世多年,图片难寻,故将后人相似图片适量用于文中,以求全书图文并茂。

关于菜肴风味区域划分的问题

把徽菜分为徽州菜、沿江菜、沿淮菜三种,总体方向上是正确的,但同时也存在一些问题。比如,合肥处于江、淮之间,菜肴风味如何划分?考虑到所辖巢湖连接长江,历史上庐州菜肴与沿江菜风味互为影响,故将其列为沿江菜。六安市及其所属各县为皖西地区,远离江、淮,但鉴于其与合肥毗邻,也将当地菜列入沿江菜风味。寿县在淮河边,因六安已划入淮南,故将当地菜列入沿淮菜。滁州市所辖天长、明光近长江,而其所辖凤阳、定远靠近淮河,为了展示方便,只得一分为二,将菜肴分为沿江菜、沿淮菜。

颇为纠结的是黄山市(原徽州)、宣城市(原宣州)、池州市(原贵池),同为皖南区域,山脉相连,流水同源,物产一致,其生活习俗、饮食习惯相差无几。近代许多有识之士建议将这几个地方的菜肴统称之为皖南菜或徽州菜,奈何各地难以相伍,由来已久。所以只得将宣、池二地的菜肴列入沿江菜。但仍然把宣城市所辖的绩溪县的菜肴列入徽州菜,因为绩溪县毕竟是徽州菜的发源地,又是中国烹饪协会命名的“中国徽厨之乡”“中国徽菜之乡”,这样做仅是为了叙述方便。

另外,上篇、中篇县区行政也按当年的名称称呼,如黄山市的黄山区仍记为太平县,滁州市的天长市仍记为炳辉县,以保留历史原来的面貌。下篇则按现在的名称称呼。

关于厨师姓名排列问题

厨界讲究辈分、等级,但本书主题是介绍菜肴,在编写中以传统菜、传承菜、创新菜排序,厨师的姓名、等级、简历从属于菜品内容,所以同一辈分的厨师,排列可能有的在前,有的在后,但这并不代表资历深浅、等级高低,特此声明。

上篇

传统菜

本部分内容主要来自20世纪60年代安徽省饮食公司举办的厨师培训班记录的菜谱，还有1982年安徽省饮食服务公司录制全省《徽菜》资料专题录像带的菜谱、中国商务出版社1997年出版的《庐州名厨名菜》相关菜谱，以及其他相关史料。

