

徽菜：不得不说的故事

盛赞包公鱼

1958年，风尘仆仆的毛泽东主席来到了安徽视察工作，当他听完了省委负责同志的工作汇报后，徽菜名师梁玉刚师傅将自己精心准备的菜肴呈了上来。其中就有一道合肥传统的冷盘，只见它色泽酱红鲜亮，鱼香扑鼻，甚是诱人，毛主席品尝了一下便赞不绝口，并询问了这道菜的来历。

原来，合肥市有古道时挖掘的护城河，因其流经著名的观光胜地“包公祠”而被当地人称为包河。做这道菜的鲫鱼便是产自包河，因为鱼背是黑色的，人们一看到它便想到了铁面无私的包青天包大人，于是“包公鱼”的美名便由此而来。

胡适与一品锅

徽菜中有两样是祖籍绩溪的胡适先生最爱吃的：岭北一品锅和绩溪挞粿。

梁实秋曾在胡适家吃过这样一品锅，他这样描述：“一只大铁锅，口径差不多有二尺，热腾腾地端上桌，里面还滚沸，一层鸡，一层鸭，一层油豆腐，点缀着一些蛋皮饺，最底下是萝卜、青菜。味道极好。”胡适晚年留居纽约，逢年过节，常用“一品锅”招待他的恩师杜威先生和朋友。随着胡适的声名远扬，“一品锅”名声日隆，“胡适一品锅”也由此而得名。

李鸿章杂烩

据传光绪二十二年（1896），清政府派李鸿章出访美国，一次在宴请美国宾客时，美国人吃后仍嫌不足，李命厨师加菜，而厨房准备的正菜已上完，厨师无奈将所剩海鲜等余菜统统下锅混烧上桌，美国人吃后赞不绝口，遂问李鸿章这是什么菜名，李鸿章用合肥的方言答曰“杂碎”。

因合肥方言“碎”和“烩”同音，因此正名“李鸿章杂烩”，是徽菜的代表菜之一。

朱元璋难忘凤阳酿豆腐

相传，明朝开国皇帝朱元璋出生于凤阳，因家境贫寒而靠乞讨为生。

一日，饥肠辘辘的他在凤阳城内的黄家小饭店讨得了一碗酿豆腐，吃下去之后感觉味道极佳。在他登基之后，仍然对凤阳酿豆腐记忆犹新，于是便下令将家乡的厨师招进皇宫，专门为他烹制这道菜。

从此，凤阳酿豆腐便成了一道名菜而流传至今。

干锅炖的传说

在徽菜菜系中，“干锅炖”是一道很受人欢迎的菜肴。

宋元丰年间，苏辙因受其兄苏轼“乌台诗案”牵连，被贬来绩溪做了县令，上任第三

日出城游石照寺。石照寺位于绩溪东山背后，石照寺主持是偷吃腥的馋猫。和尚想出办法：将猪五花肉洗净切条，码在钵盂之中，放上盐、姜、蒜和少许料酒，并放到火篮上，盖上布，将其藏匿在后房的夹墙中。五花肉经两三个时辰的文火煨炖，酥烂可口味浓诱人，食之不腻挥之不去，这就叫“干锅炖”。这“干锅炖”刚好被馋嘴的县令撞上了，让他大餐一顿。石照寺现已不复存在，但“干锅炖”一菜却在民间久久流传。

徽州腌炖鲜

歙城东问政山竹笋堪称笋之冠。据《歙县志》载：“春笋以问政山为冠，红箨白肉，落地即碎。”自古徽州人重乡情，恋乡俗，每逢春笋破土，家人都要起大早将问政山笋挖出，装船沿新安江而下，行舟时将笋层层剥尽，切入砂锅，以炭火清炖，昼夜兼程，行至杭州，打开砂锅，香气扑鼻，宛如在家吃鲜笋一样美味。问政山的春笋，笋壳黄中泛红，笋肉白皙，质地脆嫩微甜，以手指捏其笋肉，便可见滋水。当地人称这种笋为“白壳苗”。清代诗人汪徽有诗赞曰：“群夸北地黄芽菜，自爱家乡白壳苗。”可见，问政山笋早已驰誉天下。

徽州腌炖鲜选用徽州火腿和问政山笋砂锅煨制而成。



徽菜是我国著名的八大菜系之一。因春秋时安徽属于皖国，又称皖菜。古语有云：无徽不成镇。随着徽商的崛起，徽菜也随之享誉华夏，如今，徽菜已有近千年的历史。打开徽菜菜谱，面临那一个个熟悉的菜名：包公鱼、凤阳酿豆腐、一品锅，您是不是晓得它们背后皆隐藏着一段段斑斓动听的故事。
邹传科

中国徽菜文化的贡献者

——中国徽菜文化大师简介

王振声

中国美术家协会会员、中国烹饪大师、国家一级评委、现任安徽省餐饮行业协会副会长，安徽省餐饮行业协会厨师专业委员会主任、安徽东方徽菜研究所所长。

1968年参加工作从事烹饪行业，曾任合肥饮食学校副校长及省徽菜专业进修班教师。1972年和吴正乐、方乃根等大师收集整理出了四个版本的徽菜标准著作。先后出版了多本专业书籍。

尤小斌

高级技师、中国烹饪大师、中国徽菜大师、合肥市餐饮（烹饪）行业协会常务副秘书长、安徽省徽厨技师学院客座教授、合肥市旅游学校高级顾问。

1991年起，出版或与他人合作出版《菜肴·典故·传说》、《鱼肴精作五十例》、《肉肴精作五十例》、《禽蛋精作五十例》、《四季学做家常菜》。在稻香楼宾馆任厨师长期间，多次接待过党和国家领导人。

朱邦鸿

高级烹调师、中国烹饪大师、中国徽菜大师、国家一级评委、国家职业技能裁判员、安徽省餐饮行业协会副会长、淮南市餐饮（烹饪）行业协会常务副会长兼秘书长，淮南豆腐菜研究会副会长。

1983年他参加工作，出版《中国豆腐菜谱》一书，许多菜品和论文发表于《中国烹饪》、《中国徽菜》等报刊杂志，曾多次获奖。

许启东

中国徽菜大师，餐饮业省级评委。现任安徽省徽州学校（安徽徽厨技师学院）徽菜研究所所长、招生实训处主任，安徽徽厨

技师学院客座教授。

2004年，担任安徽省第一本大型图片菜谱——《徽菜》（黄山出版社）的编辑工作。2005年，担任安徽省大型烹饪工具书《中国徽菜》的编写工作。培养出近万名烹饪工作人员。多次带领烹饪代表队参加全国、全省各类烹饪、技能大赛，获多项奖。2010年，被安徽省文化厅授予中国非物质文化遗产（徽菜）传承人。

宣果林

国家餐饮业认定师、中式烹调技师、中式烹调高级考评员、国家级绿色饭店注册评审员。现任黄山市烹饪协会副会长兼秘书长、黄山市饮食服务技术培训中心主任、黄山市徽州饭店总经理。

1997年1月，开始从事徽菜的理论研究和教学工作。创建了徽菜传播平台——徽菜传承网，被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”。发表的主要论著有《徽菜的起源、品种及特色》、《试论徽菜的继承与创新》等。

焦福成

国家高级技师、中国烹饪大师、国家级评委、合肥市餐饮（烹饪）行业协会常务副会长，北苑学校高级讲师。

参与《中国徽菜》等书籍编写工作，在《中国烹饪》等报刊发表有关徽菜论文多篇。潜心研制的合肥传统药膳名肴“曹操鸡”获省优质产品称号，并代表徽菜作为国宴菜肴。培养出多名烹饪技师，多次在全国大赛中获金奖，曾获“徽菜掌门人”称号。曾任人民大会堂国宴烹调师。

葛克铭

中国烹饪名师、中式面点技师、国家一



级评委。

1970年入厨学艺，一直从事餐饮工作。其研制的“鲜肉麻球”获中商部“金鼎奖”，并在1998年首届小吃认定会上荣获“中华名小吃”称号。其面点技术纯熟干练，讲究造型，方法全面，富于创造。他创造的“鸡油蒸饺”获省最佳创新品种奖。参与《徽菜精品选》、《安徽小吃》的编辑和制作工作。

鲍兴

中国餐饮服务大师、中国绿色饭店国家高级评审员、全国酒家酒店等级评审员、安徽省餐饮行业协会副会长、安徽徽厨技师学院原生态徽菜研究所所长、中国徽菜厨师高技能人才培训基地主任、多家高等学府客座教授。

主持编写《中小饭店服务与管理实用辞典》、《餐厅服务百事通》、《烹饪实用美学》、《烹饪工艺学》等著作，主编《中国徽菜标准菜谱》。曾获中国餐饮业最高奖——金厨奖。为全国160多家徽菜酒店、餐饮业传播知识和超前的管理理念。 邹传科

我省将2013年定为“安徽快餐年”

谋求中式快餐发展开展十项系列活动

近年来，安徽快餐业发展迅猛，年增长量超过30%，品牌快餐逐年增加，快餐连锁经营持续增长，团体供餐态势良好，各市早餐工程纷纷启动，送餐和外卖广泛开展，休闲快餐成为后起之秀，快餐食品加工的速度加快，总之，快餐市场的需求领域和需求数量愈来愈大，快餐企业的开拓创新与延伸经营力度愈来愈强，显示出我省快餐业发展的生机与活力更加蓬勃旺盛。

为了进一步发展安徽快餐业，创新安徽快餐业，满足消费者的需求，适应和推动城市化的进程，在广泛征求各界意见的基础上，安徽省餐饮行业协会决定将2013年定为“安徽快餐年”，并决定围绕快餐主题开展十项系列活动：

十项系列活动包括：开展安徽快餐业的调查研究工作，发布《2013安徽快餐业调查报告》；培育、扶植和推广安徽快餐品牌，公布2013安徽快餐50强品牌，对安徽快餐知名品牌进行表彰；举办安徽快餐企业大会暨安徽品牌快餐论坛，交流知名快餐企业经营模式和管理经验；开展安徽快餐职业经理人联谊活动，表彰优秀快餐店长；开展安徽快餐厨艺、服务技能竞赛，表彰优秀厨师、优秀服务员；开展安徽快餐企业GY识别系统评选活动；开展安徽快餐企业广告语征集评选活动；开展安徽快餐企业歌曲征集及演唱活动；开展“我爱快餐”微博征文竞赛活动；开展安徽快餐业设施、食材采供交流会及展览。

在黄山餐饮盛会上，安徽省餐饮行业协会号召全省快餐企业及相关企业关心快餐年，积极参加快餐年的各项活动，形成人人讲快餐、活跃快餐年的浓烈气氛，形成快餐年抓快餐的热点和热流，以此推动我省快餐业的前进，为发展安徽餐饮、壮大安徽经济做出积极的贡献！
刘明娟 夏鑫