

合肥夜市色香味俱全,衣食行皆备。说起逛夜市,如果不贪吃,那就太可惜了。合肥夜市排档街,莫过于以小龙虾闻名遐迩的宁国路和琥珀山庄,如今爱炸墨子的汉子们又有了新去处——墨街,无一例外,这些都是吃货们的不二选择。在合肥没有去过此三地,不要说自己是个吃货。

其实合肥是一个兼容并包之地,外来的食物、风俗,外来的方言,外乡人,随处可见,人有我有。逛一遍小吃街,就可以发现,重庆酸辣粉、北京酸梅汤、云南米线、上海汤包……足不出户,食四海味。

记者 孙婷/文
 实习生 吴晶 记者 程兆/图



食之有味

“张正麻辣烫”算是土生土长的合肥名小吃,可他店里的酸梅汤却是外来之物。酸梅汤原本是老北京传统的消暑饮料,在炎热的季节,多数人家会买乌梅来自行熬制(也有用杨梅代替乌梅),里边放点白糖去酸,冰镇后饮用。酸梅汤的原料是乌梅、山楂、桂花、甘草、冰糖这几种材料。酸梅汤能除热送凉,安心止痛,甚至可以治咳嗽、霍乱、痢疾,《白蛇传》里就写了乌梅辟疫的故事。

听北京的朋友说,老北京酸梅汤,以琉璃厂的信远斋为最有名。信远斋的酸梅汤是在半夜里熬得后,放在白地青花的大瓷缸里,镇在老式绿漆的大冰桶里,到第二天上午出售时,酸梅汤就冰凉振齿了。这里的酸梅汤每年自端午节起到中元节止,只卖70天,每天只卖两缸,卖完为止。

梁实秋在客居台北几十年后,还对信远斋的酸梅汤念念不忘,他在一篇文章里写道:“信远斋铺面很小,只有两间小小门面,铺内简洁简单,道地北平式的装修。……(信远斋)的酸梅汤的成功秘诀,是冰糖多,梅汁稠,水少,所以味浓而醇。上口冰凉,甜酸适度,含在嘴里如品纯露,舍不得下咽。很少人能站在那里喝那一小碗而不再喝一碗的。”

如今,据说只有在超市可以买到浓缩的信远斋的酸梅汤,不知道有没有失掉那个味了。6月去过广州一次,在那儿的“排档街”买到一杯酸梅汤,喝过之后才知道从前喝的根本不是酸梅汤。在合肥喝的酸梅汤,酸味和甜味倒是有,但没有一股子像是中草药的味道,更谈不上“冰凉振齿”。



酸 酸梅汤

辣 小龙虾



翻看了一下合肥市龙虾协会的网页,一条“美国总统奥巴马也爱吃龙虾”的新闻赫然显现眼前,说是去年奥巴马现身路易斯安那州视察墨西哥湾漏油事件影响的海域时,在农家简陋的木屋里,吃了“红彤彤的烤龙虾、烤鸡蛋和美酒。”

和合肥一样,路易斯安那州也会举办小龙虾节,大多数居民都是靠养殖小龙虾为生。因为受漏油事件的影响,当地居民还向总统打出了“救救小龙虾”的标语,由此可见,当地的小龙虾生活环境应该不错。

虽然不知道我们的小龙虾是生活在哪里,但真希望餐桌上的小龙虾,能够被高温“烧烤”过,至少寄生虫可以被杀死吧。合肥的小龙虾以咸辣味为主,龙虾酱里也放有醋。今年小龙虾价格相比于往年上涨5块钱左右一斤,但食客们未见减少。此前,第十二届龙虾节已然开幕,画龙虾、免费吃龙虾都是主题活动,或许日后还有“龙虾赋”之类的作文大赛。在合肥,龙虾伴侣不只是啤酒,还有方方面面和吃有关的生活艺术。

除了面包坊里的各种西式餐点,中式甜食在合肥并不多见(除了走南闯北的切糕),合肥名小吃仍是以咸辣为多,而像蜜饯、酥饼类的小吃则是南方城市的偏爱,如南京上海糕点类小吃很多。在合肥卖小吃的路边小推车上,蜜汁莲藕是常见的一道甜食。据说这也是一道外来菜,已编入《湖北蒸菜》和《湖北菜谱》。蜜汁莲藕又名“东坡

莲藕”、“泔水蜜汁莲藕”,为当地名菜。其制法为:选用泔水芝麻湖(湖北省泔水县)秋冬出水鲜藕,洗净后,孔内灌入糯米,加上冰糖、金钱桔米、莲米、花生仁、桂花等经数次火蒸而成。味香甜,柔和多粉,珠丝纤纤。相传苏东坡居黄州期间,常用蜜汁莲藕下酒,故名“东坡莲藕”。有传慈禧太后也非常喜欢这道菜。



甜 蜜汁莲藕

香 八公山 鸡汁豆脑



因为宁国路的小龙虾名气,宁国路附近的前进巷,成了南一环最有名的小吃一条街。夏夜十二点之前,这里的小吃基本仍在营业。擀面皮、八公山鸡丝豆脑、韭菜灌饼都是常见的小吃,这些“基本款”小吃,辅以香菜、花生等配料,爽口宜人。

说起鸡丝豆脑,熟知安徽小吃的人都了解,好吃的豆腐都是出自淮南。在淮南,甚至可以上一桌豆腐宴。而八公山的豆腐,则相传是淮南王刘安发明。说是刘安不务政事,野心很大,不满足只当一个有名无实的王,总

想谋求一个更显赫的实职,还醉心于长生不老之术,急于寻求灵丹妙药。于是,他召集术士门客于八公山下,燃起熊熊的炉火,别出心裁地叫他们用黄豆和盐卤来炼丹,结果“炼”出雪白细腻的豆腐,且有诗为证,“种豆豆苗稀,力竭心已苦。早知淮南术,安生获泉布。”

豆腐脑是天津的传统风味小吃,早餐。天津有首儿歌:“要想胖,去开豆腐房,一天到晚热豆腐脑儿填肚肠”,可如今来到合肥,都是分甜味和咸味两种,甜味辅以白糖,咸味加的料有辣酱、鸡丝、花生碎、香菜、醋等。