



道道是传奇 处处显乡味

在中国八大菜系之中，徽菜当属地方特色最为浓郁，文化内涵最为丰富的菜系之一。在徽商鼎盛时期，徽菜沿着“徽骆驼”的足迹，把地方美味带到了全国各地。如今，随着传统徽菜与安徽省内地方菜及其他菜系相互融合，逐渐有了“新派徽菜”的提法。徽菜发展现状如何？如何做好徽菜的传承与创新？记者就这些问题，采访了

中国徽菜文化大师鲍兴、尤小斌。

王震



包公饼

谈概念：“大徽菜”与“小徽菜”

传统徽菜是指徽州菜，与安徽菜不是同一概念。“徽州菜是在特定的地理环境、文化背景下产生的饮食文化风俗。”据中国徽菜文化大师、安徽省餐饮协会专家委员会副主任尤小斌介绍，传统徽菜形成于南宋时期。南宋的都城杭州靠近徽州，中原饮食风俗与当地烹饪文化融合形成了徽菜，沿袭至今已有800多年历史。

徽菜的发展在明清时期达到巅峰。这一时期，徽商随着财富的积累，开始讲究居住和饮食，一品锅、刀板香、毛豆腐等徽菜名品，都已经出现了。徽商在把徽菜推广到各地的同时，也使徽菜有机会吸收杭州菜、上海菜等地方菜的优点，在烹饪技艺和风味上有了进一步发展。

“现在餐饮界有‘大徽菜’与‘小徽菜’之说，”尤小斌介绍，小徽菜即传统徽菜，而“大徽菜”，也就是新派徽菜，是在古徽州菜肴的基础上，安徽人做出的具有徽菜特点的菜肴。“新派徽菜的概念，目前还比较模糊，没有专业机构定位，市场也很茫然，认可度还不是很高。”

谈文化：徽文化的重要组成部分

徽菜代表的饮食文化，是徽文化的重要组成部分。尤小斌认为，徽菜的文化与其他菜系一样，主要体现在原料、技法、风味这三个方面。而且这三个方面，徽菜都有比较鲜明的特色。如徽菜的“三重”：重油、重色、重火功，与其他菜系的区分就很明显。从大徽菜的概念来说，管仲的“民以食为天”，老子的“治大国如烹小鲜”，庄子的“庖丁解牛”，都为徽菜注入了深厚的人文元素。

“徽菜在我国八大菜系中最突出的就是

文化内涵。”鲍兴介绍，徽菜首先是徽州文化的代表，其次随着徽商的足迹，把深厚的徽州新安文化传播到了神州大地及海外。徽菜是乡民们从长期生产、生活、民俗实践中积累创造出来的，每一道传统徽菜都有一个美丽的传奇，一个劝人为善的凄美故事；另外，徽菜中处处体现乡土、乡情、乡俗、乡品、乡味。从养生文化的角度来说，徽菜的养生健康元素，还是新安医学、老子、华陀等养生始祖的智慧结晶。

谈现状：八大菜系中排名第六

解放以后，受动物保护法影响，以烹制山珍野味见长的传统徽菜遭遇发展瓶颈，有没落趋势。而野生动物规模化养殖非常困难，至今尚未有效解决这一难题。“‘菜系说’出现后，在八大菜系的排名上，徽菜通常都排在第六位。”尤小斌说。

徽菜与全国地方菜系发展相比较，处于同步发展阶段。中国徽菜文化大师、安徽省餐饮协会副会长鲍兴认为：“乡土徽菜促进了安徽本土农业产业化种植业，养殖业的发

展，拉动农民增加收入。全省县市政府都在大力开展本地域乡土徽菜食材开发和烹饪技术培训。”

我省目前有6个涉及餐饮的省级协会，对徽菜的发展起到了很大的推动作用，但也存在很多问题。“有的因费用短缺，无法开展日常工作；有的内部机制不顺，难以做到人尽其才。”鲍兴说，一些热心的专业人员，少数德高望重的大师为推广徽菜四处奔波，做出了不少努力。

谈发展：“传承不守旧，创新不忘本”

“‘传承不守旧，创新不忘本’是我在全国开讲座一直倡导的理念。”在徽菜的传承与创新上，鲍兴呼吁，各地餐饮、饭店行业协会应重视引导老一辈大师把毕生的技能技术总结用口述、文字、录像记录，整理，抢救性保存下来。

另外，鲍兴还认为，中青年厨师要克服浮躁心理，静下心来对传统徽菜进行挖掘，传承符合好看、好吃、健康的传统徽菜。

鲍兴所谓的“创新不忘本”，是指徽菜创新必须符合徽菜咸鲜为主、突出本味，讲究火功、巧控火候等核心原则，否则创新徽菜会变成无根之水、“四不像”。

徽菜的推广，必须依靠各级政府的支持，省内各餐饮饭店行业协会和各位业内大佬、大师们抛开门派之见，个人成见，尽心尽力整合各方资源在人才培养，菜肴开发，各级政府，全国各省市行业内外协调沟通，齐心协力推广。

招牌合肥菜

包公宴

合肥乃北宋名臣包拯的家乡，我国以包公为主角的戏曲、小说、影视诸艺术古今传唱。故里包河的包公鱼、无私藕、箭杆黄鳝马蹄鳖等菜肴小吃更是妇孺皆知，人们怀着对包公的敬仰思念之情，营造出一股浓烈四溢的地域性饮食文化。

“清溪流出荷花水，犹是龙图不染心”。包公宴是一千年来流传于合肥地区有关包公饮食的民间菜点和厨师根据包公的典故、说唱而挖掘、创制的一系列地方风味。分为包公家筵和包府宴两种格局，菜点共计八十多个品种。这些菜点取自民间，源于百姓，将一个廉洁为民，不畏权贵，执法如山的崇高形象在饮食文化中表现出来，有着深厚的文化底蕴和广阔的市场远景。

“古有民爱包青天，今有民爱包公宴”。在走向新世纪的合肥烹饪界，以弘扬包公文化，包公精神为己任。几度修正，历经数载，将有着千年发展史的包公宴，烹入了时代的品味，洋溢出民间正气，廉洁风尚，清香浩然的饮食风格，自然融进饮食市场，为食客们翘首乐道，构成了合肥地区的形象饮食菜点系列。

李府家宴

李鸿章（公元1823~1901年）号少荃，安徽合肥人，清末任直隶总督，北洋通商大臣，文华殿大学士，是中国近代史上最具有影响力的人物之一。

晚清时期，封建官宦人家兴起“家宴”饮食之风，在京达官贵族均以居有“尚技”之私厨为荣，菜肴争奇斗巧，奢靡风雅，开启了晚清至民国期间特有的官府家宴文化先河。李鸿章重乡情，更重乡味，并将家乡的饮食风味传到宫廷市肆，如“石塘驴巴”、“肥东挂面”等。尤其在任北洋通商大臣期间，常常在家设宴招待洋人，多以乡味来料理山珍海味，做出了闻名中外的“大杂烩”、“鲍鱼烧肉”等佳肴，逐步形成了一系列以合肥风味为主体的李府珍馐。

到了二十世纪三十年代，李氏家族后裔在合肥的李公馆仍保持了集江淮地区饮食之长的五簋八碟，四海六盅等传统宴席，在庐州城家喻户晓，“公和堂狮子头”、“合肥老母鸡汤”等地方菜点深入人心。

李府酒店以弘扬地域饮食文化为己任，根据民国期间在李公馆事厨的老一辈合肥名厨的菜谱记录，结合民间流传与李鸿章有关的饮食菜点，几度修正，历经数载，终将散落民间的李府名菜串联成宴，烹入时代品味，洋溢出以拙见巧，以朴见雅的饮食风范，为食客翘首乐道，构成了合肥地区的形象饮食菜点系列。



李鸿章大杂烩



包公鱼