



▲從左至右依次為：油條俵餅；山粉圓子燒肉；鮮美的鰻魚。

安徽安慶「皖江菜」：以鮮甜清爽見長

安徽的「徽」字源於黛瓦白牆、徽商興盛的徽州。那「安」字又從哪裡來？答案是來自安慶。這座擔得起「半個安徽」的大城，如今卻總是默默無言，就連美食都很低調。現在人們一談「安徽菜」就想起臭鰻魚與毛豆腐，殊不知安徽菜遠比人們熟知的更豐富，重油重色重火工的皖南味道只佔 1/5，另有一派「皖江菜」專以鮮甜清爽見長。而這「皖江菜」的發源地，就在安慶。

川湘的爽直、江南的精緻 融進一城美食

豐富，是安慶飲食的底色。地連吳楚、襟帶江淮的地理位置，讓她成為整條長江鮮美風味的中轉站，川湘的爽直、江南的精緻都融進一座城的美食中，又有幾百年繁華興盛的歷史打造出厚厚的底蘊，用山間田頭的特產、江中打撈的魚鮮擺滿餐桌。

長江萬里此咽喉，吳楚分疆第一州。

大河奔騰傾瀉，衝過大別山和皖南山區之間一道狹長的谷地平原——這便是安慶。由此再向下游去，就是地勢平緩、溫柔富庶的江南。安慶是長江上的良港，也掌握著由水路通往湖北武漢、江蘇南京、安徽合肥等大城市的交通命脈。在戰時，她是軍事要衝；和平年代，她便是商賈雲集的黃金樞紐。

水脈帶來的繁華底蘊，從安慶人料理江鮮的手法中便可見一斑。

鰻魚與河豚、刀魚並稱為長江三鮮，春末夏初，是鰻魚一年一度在下游江水中冒頭的時節。鰻魚鮮美無比，卻也嬌貴無比，不僅稀少，而且出水後很快會失去鮮味。因此，清朝時長江沿岸的官員，才不惜動用八百里快馬，只為給康熙皇帝送上一尾鰻魚，張愛玲也發出「鰻魚多刺」是人生三大遺憾的感歎。

但就是這樣精貴的鰻魚，對於生活在長江邊的安慶人來說，是一份習慣了的鮮美。按照傳統做法，竹筍、火腿、蘑菇等輔料與帶鱗鰻魚一同清蒸，這是一代代守著長江長大的孩子的口福。

類似的還有肉質細嫩、刺小味鮮的鮰魚，

安慶的油淋鰻魚是以滾油反覆淋到魚身，比單純的油炸更多一分軟嫩，調味也多了一絲甜味。再嚐嚐黃湖的大闸蟹、太湖縣的鮮紅菱，嬌嫩鮮甜，自帶一股子富庶又精細的氣質。

北依山脈，南臨長江，西接湖北南望江西，向東是古都南京。處在長江中游和下游的過渡地帶，作為天然良港的安慶，迎接了幾百年間的千帆相競，自然也融合了許多飲食流派的影子。

前面說的清蒸鰻魚，帶著繁華老城的精緻講究，也有一絲溫柔鮮甜的江南風韻；安慶潛山的名菜「黃泥粉蒸肉」，肉爛粉鮮，醬香濃郁，大有楚風。桐城蒿子粍就更絕了，艾蒿與糯米的搭配與青團如出一轍，桐城人卻不像江南乃至皖南人一樣艾蒿打汁做出包著肉末、雪筍的清新糰子，偏把切丁的臘肉與搗碎的蒿子一起攪進糯米，一口吃盡上下游的風味。

作為戰略要地的安慶，不只有富貴繁榮，也有壯懷激烈的軍事記憶。

聚集於此的湘軍，自然也帶來了家鄉的味道：豐富的臘味、鮮香的辣椒，並把「湘菜」發揚光大，讓淮揚菜是「官菜」，粵菜是「商菜」，而湘菜是「軍菜」的說法流傳開來。不知道今天安慶人喜歡倒在牛肉拉麵裡的辣椒油，與一百多年前用竹筒隨身攜帶辣椒油的湖湘子弟，有多少聯繫？

這是獨屬於這座城市的歷史遐想，答案也許就藏著日夜不息的江濤聲中。



▲左圖為安慶牛肉拉麵，右圖為南門牛肉包子。

安慶牛肉拉麵湯濃味厚 炒米配新煎牛肉包是頂級享受

東晉詩人郭璞評價安慶「此地宜城」。宜城，「宜」在哪裡？宜在物產豐美、適宜農耕。無論有沒有浮華的裝飾，安慶都是個煙火氣十足、適合過日子的好地方。

從高空俯瞰，長江北岸的安慶鑲嵌在江山之間；西北側是橫互的大別山，南部是連綿的皖南群山，往北眺望廣袤的江淮平原。來自山脈的珍奇，來自魚米之鄉的農家氣息，來自城市街巷的平凡煙火，平平常常的雞鴨魚肉、拉麵牛骨、稻米芋圓……安慶飲食恰恰就根植於這種平實之上。

所以，到安慶，不必只瞄準大菜、宴席菜，嚐一嚐這裡的鄉土味、家常味，更能感受到這座城市的迷人之處。

晨光熹微，街頭的小店裡，已經支起鍋，擺開面案。鍋裡盛滿牛骨煨出的肉湯，案上是剛剛和好的麵團。

隨著天光漸漸轉亮，小小的店面熱鬧起來，來往的老食客從不看菜單，只是熟練地要一碗牛腩骨，連湯帶肉，可以幾人同吃，每人再要一碗幾塊錢的素麵。

肉湯做湯底，牛肉做澆頭，「吸溜吸溜」的吃麵聲此起彼伏，這就是名聲在外的安慶牛肉拉麵。它像是蘭州拉麵和淮南牛肉湯的集合體，卻有了一加一大於二的效果，湯頭濃郁，滋味醇厚，這樣一碗熱氣騰騰的麵條，就是安慶人面對一天忙碌的底氣。

如果時間充足，還可以坐下來點一份全牛鍋，它是牛肉麵的進階版本。全牛鍋裡包含牛排、牛肉、牛筋、牛雜，早在沸騰的鍋裡熬煮入味。可以繼續配麵，也可以選擇配些蔬菜。有博主感慨，安慶全牛鍋下面吸飽湯汁的干張，才是人間至味。

這裡的雞湯泡炒米也是很出名的。炒米，長江中游常見的小吃，炒製的過程很有觀賞性：米粒熱油下鍋，在火力的催動下米香四溢，

熟練的廚子總能掌握火候，絕不會太過以致炒米發焦。通常的吃法是泡熱水或熱湯下肚，安慶人則愛用帶著厚厚雞油的一鍋雞湯為炒米做配。

濃郁的香味浸透炒米，還帶著一絲香脆，是刻在安慶人基因裡的偏愛。若再配上一個大南門新煎出來的牛肉包子，那簡直是最頂級的享受了。

雞湯好，鴨湯也是一絕。安慶多水，處處是湖蕩草灘，哪裡都有魚蝦螺蚌，最適合水禽生長。安慶的鴨子好就好在壯實不肥膩，沒有鴨腥味，煲湯時只需在油鹽外略加蔥段生薑，不破壞本味，卻又鮮又濃。

土地上常見的物產，總是被安慶人調理出好味道。比如安慶招牌菜山粉圓子燒肉，就是用山芋粉搓成圓子，與五花肉同燉，圓子吸收五花肉油膩的同時，自己也變得酥彈可口。樸素的食材，簡單的烹飪，卻帶來意想不到的搭配效果。

安慶北部的桐城，地處平原和山區交界，耕讀傳家是這裡最重要的文化傳承，培育了一代代學者雅士，催生了大名鼎鼎的桐城派，也造就了鄉土之家樸實卻不粗糙、細緻卻不奢靡的飲食習慣——

潔白如霜桐城豐糕，鬆軟甘甜，是桐城春節期間流行的傳統糕點食品，可以切片吃，也可以油炸上桌；籼米和糯米混合，加入新鮮的蔬菜泥，豬油和白糖提供香甜，蒸熟之後就是桐城人熟悉的菜心粍；以火激出濃烈的花椒味，找好時機，加入紅燒的雞肉中，稍稍燉煮，就是本地名菜桐城花椒雞。

還有桐城水芹、桐城絲棗這樣的地理名產，名菜與家常菜的界限何必分明，在這些名字和食物裡，能感受到一種屬於鄉土的親切和溫潤，這就是走在安慶街頭，那些鍋氣滿滿的炸串、煎包、炒麵們帶來的感動。

江毛水餃皮薄如紙 俵餅油條等街巷小吃讓人流連

整整 40 年前，紀錄片《話說長江》風靡中國，鏡頭的視線隨著滾滾長江向東延伸，落在江西景德鎮，落在一江之隔的九華山，落在下游的大南京，卻偏偏略過安慶，這座曾經與上海、武漢、重慶齊名的碼頭城市。

航運時代漸漸遠去，公路鐵路的飛速發展讓安慶的地緣重要性大大下降，淡淡的「遺忘感」便隨之浮起。但與食物有關的記憶不會輕易流逝，幾百年醞釀出來的好味道一絲不打折扣地、忠誠地陪著這座城市。當安慶人走出家鄉，也讓這些味道驚艷了更多人。

比如這幾年逐漸出圈的江（g ā ng）毛水餃，就是起源於安慶的特色小吃。名為餃子，實則更接近餛飩，因創始人姓江得名，它以皮薄如紙，形似貓耳，肉嫩湯鮮出圈，甚至沿著長江「攻陷」了南京城，哪個南京人的早餐桌上都離不開這一碗「安慶餛飩」。

哪怕是平平常常、隱藏在街巷間的小吃，如蟹殼黃燒餅、俵餅油條、鍋貼煎包，看著似乎與江南飲食並沒什麼大的分別，卻有一種質樸、大方的誘人，好像童年的美味總在老時光裡等你，讓鄰近許多城市的人大為流連。匆忙的年代，安慶飲食能提供一種溫和、平緩的情緒價值。

聽過天柱山嗎？這座歷史名山，一度被稱為「南嶽」，卻終於因為失去五嶽的身份，而漸漸隱沒於中國名山之林。輝煌過，也低落過，就矗立在安慶西北側，靜靜地凝望長江，凝望這座和自己有著相似命運的城市。

安慶應該被看見。不僅是以「老省會」的身份，不是貼著「小透明」的標籤，而是一座把地理風物和歷史底蘊釀成好味道的美食之城。

作者 / 阿滿
本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲江（g ā ng）毛水餃。