



琳琅满目的安徽年夜饭

一桌佳肴，是团圆夜的序章。中国人内敛，于是把情意和期盼藏在一道道独具巧思的菜肴中，等岁末将至，待许久未见的亲人共同品味。安徽人的家乡味在美味佳肴里，除夕的晚上，总有一种味道，是家的味道。

南坪响肚



新年第一响，还得让南坪响肚来。每每咀嚼响肚时，总会发出“咯吱咯吱”的声音，十分有趣。作为淮北人民的“得意之作”，它凭借清爽劲道的口感、鲜美宜人的口味，征服了无数人的味蕾，是年夜饭中不得不尝的淮北名菜。

华祖焖鸭



华佗故里的亳州，少不了养生名菜——华祖焖鸭。红焖的鸭子色泽鲜艳、香味四溢，经过几个小时的慢炖，鸭肉香酥软烂。这道千年药膳，可疗脾胃、增食欲，出现在年夜饭的饭桌上，再合适不过。

山粉圆子烧肉



“圆子”是安徽人关于年味达成的最简单的共识，寓意团团圆圆。山粉圆子是独属于安庆人的菜单，它主要由山芋粉制成，与土猪肉是最佳拍档。山粉圆子将猪肉的油脂和香味完美消化，变得晶莹剔透，褐色如玉般的山粉圆子拌着土猪肉，爽滑鲜香、软糯弹牙（热食最佳哦）。

天来藕夹子



藕夹又叫藕合，意指成双成对，和合如意；夹子亦有子一说，十分吉祥；又因其外形圆中有孔，形似古钱，被赋予了发财的寓意。刚从油锅里捞出的藕夹，金黄鲜亮，外酥里脆，一口咬下去，藕的清香、肉的鲜香融合得恰到好处（刚出锅的藕夹温度较高，小心烫伤），口味咸淡适中，口感劲道有嚼头。

万佛湖清炖鱼头



以文火炖制而成的万佛湖鱼头，纯清的湖水赋予其清甜的口感，配以独特的佐料，待汤色煨至乳白，就是品尝的最佳时机。其味鲜美爽口，回味悠长，鲢鳙肉质肥而不腻，腩嫩质浓，一锅上桌，总是有数不尽的滋味扑鼻而来，让人不禁拿起筷子，妙不可言。

胡适一品锅



一盆火上一口锅，生活越过越有味。各种荤素菜，层层叠叠铺于锅中，相互渗透——荤食因小火慢炖产生的油汤和油脂，慢慢融进萝卜、豆腐包、蛋饺和笋干里，醇香馥郁，口感新鲜，老少皆宜。正是寒冬时，听食材在锅仔中被煨得“咕噜咕噜”冒泡，团圆的暖意火炉里氤氲盎然。

徽州臭鳊鱼



在安徽，无人不识臭鳊鱼。它是历史悠久的非遗，也是颇受追捧的网红，算得上是年夜饭里的重头菜。以笋、肉、辣椒、葱姜蒜协助，鳊鱼的臭味消失，转而为鲜，咀嚼细品间还有种特别的鲜甜。鱼肉紧实不散，成就了臭鳊鱼独特的弹牙口感，鲜香爽辣，唇齿生香。就好像安徽的伢们一样——口味虽重，也坦率热烈。

铜陵白姜



铜陵有句民谚：“一日三片姜，胜过喝参汤。”铜陵白姜块大皮薄、汁多渣少。成熟后被铜陵人民加工成了各种小食——腌制姜、糖醋姜、糖冰姜、醋酥姜、姜脯……肉细脆嫩、香味浓郁。吃多了大鱼大肉，偶尔感受一下清爽又热辣的白姜，也是绝佳的选择！

土鸡石耳



一罐熬得金黄的鸡汤，从走进家门的那一刻，就吊足了食欲。皖南土鸡配着黄精、石耳炖制成汤，加盐调味，便可上桌。动筷前先舀一碗鸡汤，表面漂浮着的黄色油脂，那是香的关键。汤汁色泽鲜润，光亮通透，不油不腻。鸡肉嫩而不老，热汤入口鲜爽，下肚温热，让人直呼满足。

记者 江亚萍
实习生 朱志玲/整理

