

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑧

徽宴楼：岁月沉淀 人间至味

徽州大地，山川秀丽，人文荟萃，孕育了源远流长的徽菜体系，其深厚的底蕴不仅体现在精致的烹饪技艺上，更融入了历史的沉淀与文化的滋养。在迎泽西大街上，开设在信达国际金融中心二层的徽宴楼，是人们了解安徽饮食文化的一个窗口。这里的近百道菜肴不仅造型独特、美味可口，更承载着安徽的历史文化和民俗风情，成为了安徽老乡招待故人、感受家乡味道的灵魂栖息地，更是外地人全方位了解徽菜文化的一个绝佳好去处。

传统名菜

安徽第一菜，无鳜不成席；徽味之美，当属臭鳜鱼。在众多徽州美食中，臭鳜鱼犹如徽菜美食皇冠上的明珠一样熠熠生辉。

臭鳜鱼之所以久负盛名，秘诀在于其独特的发酵香味和鲜美的肉质。这道菜是徽菜中的经典之作，更是众多安徽饭店的镇店之菜，徽宴楼自然也不例外。

徽宴楼大堂经理崔慧勤介绍，自家的黄山臭鳜鱼好吃，最大的窍门在于腌制手段。将鳜鱼洗净后，用特制盐腌制数日，让鱼肉自然发酵。发酵后的鳜鱼，表面会有一层黏黏的液体，散发出特有的“臭”味。烹饪时，则用蒜、姜、辣椒等调料去腥增香，煎至两面金黄后，再加入适量的水炖煮。炖煮后的臭鳜鱼，肉质细嫩，箸之不散，入口微弹，颊齿充盈。

“虽然很多饭店的臭鳜鱼已经从传统的‘红烧’烹饪衍生出‘清蒸’‘豆豉’‘辣制’等诸多做法，以满足不同食客的味蕾。但我们还是坚持徽菜传统工艺，用‘干腌’法来制作臭鳜鱼。”崔慧勤补充。

冲着传统烹饪手法，不少食客慕名而来，并在品尝过臭鳜鱼后，给予高度评价。“口味宽，层次感很强”“腐鲜浓郁，吃一口不仅是味蕾的感受，更是文化与情感的传递”。不少食客表示，浅尝一口黄山臭鳜鱼，首先带给自己的是嗅觉和味觉上的强烈冲撞，然后伴随着色如白雪、形如蒜瓣、肉质滑嫩的鱼肉慢慢在嘴里化开后，就只剩下了独树一帜的鲜醇口感，以及一筷子接一筷子的欲罢不能。



腊味合蒸



黄山臭鳜鱼



地道风味

风光旖旎、水草丰茂的安徽大地，为鸡、鸭、鹅等动物的生长提供了得天独厚的条件。特别是世代传承的养殖技艺与独特的风干工艺相结合，孕育出了风干肉这一不可多得的美食瑰宝。在徽宴楼里，体验安徽风干肉，同样不容错过。

风干肉讲究遵循古法，纯粹自然。在寒风凛冽的冬日，将宰杀后的鸡、鸭、鹅等肉精心处理，悬挂在通风之处，任由时间与风的力量慢慢渗透，直至肉质表面呈现出诱人的紫黑色泽，风干肉的制作方算大功告成。而在历史岁月的掩映下，风干肉成为了安徽人探索家乡味道，发展美食文化的一种具象体现。

徽宴楼的风干肉种类繁多，诸如金豆风干鸡、腊肉合蒸、咸豚莴笋等。它们荤素搭配，肥而不腻，既有鹅肉、鸡肉的醇厚鲜美，又融入香料的复杂风味，吃上一口，令人唇齿生香，余味无穷。

在制作手法上，可以从金豆风干鸡上窥探一二。其原材料选用的是三斤到四斤的走地鸡，用清水将鸡肉浸泡一宿去除咸味后，将鸡肉切成块，放入秘制调味料，再搭配黄豆、辣椒炒制而成。这样出锅的鸡肉不仅色泽金黄，而且肉质紧实，品尝一口，层次分明，嚼劲十足，油而不腻，让人欲罢不能。

今年39岁的陈乐俊是安徽铜陵人，在太原做装修生意多年，每隔十天半个月，他就会来徽宴楼走一遭，“这里蒸制、煮制、炒制的风干肉都有，在形态与口味上，也和家乡接近，最解心馋，最抚舌尖，所以常来。”



大厨做菜

传承经典

无论是“闻起来臭，吃起来香”的臭鳜鱼，还是岁月腌制、咸香入味的风干肉……徽宴楼菜品广受食客赞誉的背后，是徽宴楼创始人王俊洋数十年如一日对食材精选的不懈追求，以及对烹饪技法的无限尊重。

作为地地道道的安徽人，王俊洋对家乡有着深厚的感情，传承安徽饮食文化，他追求的绝不是单一的经济效益，更注重的是发展过程中所创造的社会价值与文化价值。

秉承这一情怀，徽宴楼聘请的厨师全部来自安徽，经过严格选拔和培训，他们不仅熟练掌握各种烹饪技巧，更对安徽菜系有着深厚的理解和热爱。此外，在食材的把控上，徽宴楼坚持80%的原料都从安徽当地采购，每年的物流费用节节攀升，王俊洋也在所不惜。

然而，不可否认的是，随着时代的变化，食客的口味也在变。于是，这几年，王俊洋对于徽宴楼的发展又增添了新内容，一边寻根，一边创新。

在传承经典的同时，徽宴楼紧跟时代潮流，不断引入新的烹饪技术和餐饮理念，以满足多元化的市场需求。“我们坚持传统与创新相结合，既保留了安徽菜系的经典味道，又不断尝试新的烹饪手法和食材搭配，以满足不同食客的口味需求，希望通过徽菜，向人们传递一种文化、一种情怀，让更多的人了解和喜爱安徽菜系，让安徽美食文化在更广阔的舞台上绽放光彩。”

记者 张慧 文/摄