

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑧2

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,无鳊不成席;徽味之美,当属臭鳊鱼。在众多徽州美食中,臭鳊鱼犹如徽菜美食皇冠上的明珠一样熠熠生辉。

臭鳊鱼之所以久负盛名,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,自家的黄山臭鳊鱼好吃,最大的窍门在于腌制手段。将鳊鱼洗净后,用特制盐腌制数日,让鱼肉自然发酵。发酵后的鳊鱼,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。炖煮后的臭鳊鱼,肉质细嫩,箸之不散,入口微弹,颊齿充盈。

“虽然很多饭店的臭鳊鱼已经从传统的‘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’法来制作臭鳊鱼。”崔慧勤补充。

冲着传统烹饪手法,不少食客慕名而来,并在品尝过臭鳊鱼后,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享受,更是文化与情感的传递”。不少食客表示,浅尝一口黄山臭鳊鱼,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



黄山臭鳊鱼



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,悬挂于通风之处,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、鸭肉的醇厚鲜美,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门道一二。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。”

传承经典

无论是“闻起来臭,吃起来香”的臭鳊鱼,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



大厨做菜