



吃在春节！带你看安徽各地传统美食

春节，作为中国第一大传统节日，饱含着浓郁的美食文化韵味。“吃在春节”这话一点也不假，各种春节特色美食层出不穷。我们今天带着大家一起品尝一下安徽各地过年的传统美食。 ■ 江亚萍/整理



在老合肥人看来，没有什么菜是比咸鸭烧黄豆更令人疯狂的了。几乎每个合肥人小时候都吃过它，可是童年的美味呢！



“八宝菜”在芜湖一带，是过年家家必备的一道菜肴，在皖江地区已有几百年的历史。“八宝菜”又称“安乐菜”。八宝菜一上桌就觉得年到了。



油炸圆子是蚌埠人过年餐桌上不可缺少的美食。肉和菜的细致糅合，加上滚油炸制，香喷喷的肉香、浑圆的形状都寄予了人们团团圆圆的美好愿景。



香肠，淮南春节的一大特色，年前就开始灌香肠，随便走在谁家门口，都要挂上一串香肠，好像在告诉人们：过年了！



霍山羊糕是马鞍山本地特产，也是很多人家新年必备的美食，羊糕晶莹剔透，羊肉酥而不碎，切成片，蘸上麻油、辣椒、酱油等做成的调料，入口鲜嫩爽滑，口齿留香。



地锅鸡是淮北特色菜之一，食欲瞬间被勾起，鲜浓的汤汁包裹着鸡肉，锅周边贴着色泽诱人的薄饼，吃上一口香滑的鸡肉，不禁感慨真是色香味俱全！



捶肉是十分具有铜陵当地风俗的一道美食，也算是一道风俗特色菜。只要是到了什么欢庆节日，特别是到了春节，餐桌上必然会出现这样一道菜。



鸡汤泡炒米，成了所有安庆人心底对于家乡最有味道的记忆之一。长时间炖煮的鸡汤，香醇而不油腻。铁锅炒制的熟米，焦香而又酥脆。



黄山著名的“臭鳊鱼”是一道招待宾朋必不可少的佳肴。作为徽菜的代表，“臭鳊鱼”历史悠久，深受黄山人的喜爱。



滁州，御膳豆腐是凤阳洪武宴的代表菜品，俗称“酿豆腐”。相传是明朝一位姓黄的厨师创造出来的，至今已有六百多年的历史。

粉鸡每年都会出现在除夕的饭桌上。粉鸡是阜阳的特色美食，可以做汤或者油炸。如果是做成汤，汤底是用鲜美的鸡汤，放入葱花、蒜黄等作料，最后滴入香油。



在宿州，符离集烧鸡制作工艺精细，选本地当年麻鸡，配以白芷、肉蔻等13种香辛料，武火高温卤煮、文火回酥捞出，肥而不腻，肉烂丝连，嚼骨而有余香，可谓色香味形俱全。



“原油肉”是一种风味独特的肉食品，先把黄花菜、葱、姜等调拌成偏甜味的辅料，把煮好的连皮猪肉切成小长条状，并排码在碗底小火慢蒸两个小时制成，寓意“和睦睦”。“原油肉”是亳州人过年都会准备的。



交切，又称“浇切”“浇切糖”，江淮一带称之为“焦切”“焦切片”，是很多池州人办年货时都要准备的芝麻糖。南宋大诗人范成大《分岁词》中就描述了过年时品尝交切等吃食的场景：“就中脆饧专节物，四座齿颊辍冰霜。”



宣城逢年必备渣肉，这也是为数不多的肥肉不会腻的菜品。



作为六安年味的代表，油炸糯米圆子成为六安人过年餐桌上的一道必备菜。而一家人一起制作圆子的过程，不仅仅是春节前期的热身活动，也是家庭和睦的象征。

