

风物滁州



①



②



③



④



⑤

曾经藏在深闺人不识

朱元璋对淮扬菜情有独钟,钦命扬州厨专内膳。“洪武宴”就是以淮扬菜为基础,以朱元璋的成长历程为线索,融历史、文化、饮食于一体,既蕴涵了皇家风范的山珍海味,也保留了朱元璋青少年时代及后来戎马生涯中所喜爱的菜点,以美味佳肴来反映朱元璋从一介布衣到大明帝王的传奇人生。

“洪武宴”的筹备过程极为讲究,从食材的选取到菜品的搭配,都体现了当时宫廷的严谨与精细。宴会上,各种珍稀食材琳琅满目。而菜品的烹饪方法也极为独特,既有宫廷御厨的精湛技艺,又融入了凤阳地方特色的烹饪手法,使得每一道菜都独具风味,令人回味无穷。

“洪武宴”菜品丰富多样,既有山珍海味,也有时令鲜蔬。每一道菜都寓意深远,体现了当时人们对美好生活的向往和追求。例如,“龙凤呈祥”这道菜,以鸡和黄鳝为主料,寓意着吉祥如意、和谐美满。而“五福临门”则是以五种不同颜色的蔬菜制成,寓意着五福临门、好运连连。

上个世纪80年代,在明史专家的大力支持下,国家级高级烹饪技师、安徽省考评员、凤阳县宾馆烹饪大师罗树伦和项武德,以朱元璋由逃荒要饭的流浪儿,继而出家为僧,后投身农民起义军,南征北战,历经艰辛,最终夺取政权,建立大明王朝的历史为线索,并根据民间传说中朱元璋的轶事和吃过的菜点,参照明代宫廷菜谱,经过数十年的搜集、筛选,结合丰富的烹饪实践经验创制了“洪武宴”全宴。

“洪武宴”全宴由“洪武帝王宴”“洪武皇后宴”“洪武家宴”三个系列组成。可分系列品尝,也可全宴享用,全宴共计108道菜点,各有特色。主要菜点均与朱元璋有密切联系,具有丰富的故事情趣,充满着传奇色彩。

1995年8月,在凤阳召开的国际明史研究会期间,“洪武宴”得到与会中外明史专家的高度评价,随后在安徽省烹饪大赛中获奖并被命名为“安徽名宴”。2004年“洪武宴”获得国家专利。

但是,长期以来,“洪武宴”除了凤阳酿豆腐、珍珠翡翠白玉汤、四菜一汤之外,对于大多数人来说,“洪武宴”是概念性、抽象化的,没有具象化、大众化、普及化,可谓声名远扬却“藏在深闺人不识”。

放大招以竞赛推陈出新

2024年举行的“洪武宴”烹饪大赛汇聚了凤阳县17个乡镇50余家餐饮企业的“厨神”同台竞技。各个队伍分工明确,菜刀上下齐舞,铲勺左右翻飞,炉火强旺,热油翻滚,灶台上热气腾腾,烹、炸、炖、煮,地道食材,地道做法,主打热闹又美味。

“本次大赛,无论是从参赛人数还是烹饪水平来看,可谓是盛况空前,菜品数量和质量均代表了凤阳餐饮的最

味蕾与文化 一场跨越 时空的盛宴

凤阳举行首届“洪武宴”烹饪大赛

□马顺龙 文/图



一咸一淡皆味道,一餐一食皆情怀。

2024年,素有“明帝之乡”美誉的凤阳县举办了首届“洪武宴”烹饪技能大赛,主打以明朝开国皇帝朱元璋命名的“洪武宴”,深度挖掘和弘扬凤阳明文化及美食文化,发挥文旅品牌效应,打造有文化、有品位、可复制、易推广的“洪武宴”,全力推动凤阳文旅高质量发展。

鼓乡大地,物华天宝,人文荟萃,美食飘香。源于明朝洪武年间的“洪武宴”,是一场集宫廷文化与地方餐饮特色于一体的盛宴。如今,它已不仅仅是一场简单的宴席,更是一种文化的传承和历史的再现,让我们有机会穿越时空,感受那个遥远的时代。



- ①来自省内外记者现场采访参赛的名厨高手。 ②参赛作品展示台。 ③参赛作品展示引来众人围观。

- ④身着明代服饰的礼仪在竞赛现场为评委送上“洪武宴”参赛作品。 ⑤新鲜出锅的“凤阳酿豆腐”。

高标准,必将对凤阳餐饮业产生积极而深远的影响。对于我们的团队而言,这次大赛也是一次很好的展示和提升机会。”参与大赛的马革深有感触地说。

本次竞赛将人文与美食巧妙结合,以“传承+创新”为原则,对参赛的“一宴”与“两菜”进行评选。“一宴”即参赛者按照规则,结合凤阳特色产业、民俗文化等,制作一桌具有凤阳特色餐饮文化主题的宴席;“两菜”评比要选择“凤

阳酿豆腐”和以“洪武宴”为主题现场做一道自选菜或创新菜。

各位参赛者一改以往“重色重盐重油重辣”的风格,采用凤阳本地食材,菜品荤素搭配、清新淡雅、营养均衡,制作技法多样、注重特色,将美食与营养、养生之道融会贯通,充分挖掘出凤阳地方菜肴的健康饮食秘诀,展示出凤阳菜“唇齿留香,吃得健康”的特色,通过味蕾的满足唤醒故乡与童年的记忆。

大赛通过现场推介以及别具一格的上菜仪式,讲述每道菜的典故,带来视觉与文化的双重享受,勾勒出凤阳美食的文化图谱和“洪武宴”的人文底色。“各参赛队伍在守住‘洪武宴’菜点味道的同时,与时俱进,守正创新,探索制作出很多新菜肴,比如:武店坨子、官塘鱼煮饭、刘府卤香蹄、梅市咸水鹅、梅市梅鱼、农家土豆饼等,以适应现代饮食市场和文化市场,进一步把凤阳特色美食推向新的广度和深度。”大赛评审员吴晓伟点评道。

赛场内,厨师比厨艺,啦啦队比才艺,火力全开,互不相让。赛场外,20个农特产品、文创产品和非遗展示摊位,也被市民和游客围得水泄不通。看比赛、品小吃、购非遗产品,每个人的眉梢都挂着喜悦,一片热闹欢腾。

来自蚌埠市的赵丽女士品尝凤阳酿豆腐后感叹:“看着就有食欲,吃起来外香里嫩,酸甜可口,味蕾绽放,简直太棒了!”

赛的是菜,展的是自信、是文化;尝的是味,品的是家味、是乡愁,是凤阳山水与风情。

安徽电视台主持人韩露参加了“洪武宴”烹饪大赛全过程,她说凤阳的菜美味、人淳朴、景色美,一定会多多邀请朋友们到凤阳县洪武盛宴、赏中都美景。

“我30年前来过凤阳,那时候凤阳还比较贫穷落后。今天,凤阳发生了巨大的变化,更富裕、更漂亮了。凤阳真是个好地方!”来自五河县的黄再永一家游玩了明中都遗址公园后感慨地说。

大赛还通过网络直播、矩阵号转播、达人助播等方式为凤阳美食和文旅造势,带动农产品销售和餐饮旅游发展。

打造凤阳美食文化品牌

“本次赛事,为广大市民游客提供了近距离感受凤阳美食魅力的平台,推动了凤阳明文化、餐饮文化的传承、创新与发展,促进了全县餐饮从业人员技能提升、就业创业创新,进一步扩大了‘洪武宴’的影响力,推动了凤阳餐饮业的繁荣发展,深化了以‘文化塑造美食,以美食带动文旅,以文旅促进经济’的良性发展路径,为打造独具影响力的凤阳美食文化品牌奠定坚实的基础。”凤阳县文化和旅游局局长卢德永说道。

目前,全国范围内还没有“洪武宴”的饮食文化专著。下一步,凤阳将持续致力于研究“洪武宴”美食文化,编纂出版《洪武宴》专著,将“洪武宴”大众化、普及化,并进一步加强行业自律,不断提升餐饮服务品质,为推动凤阳餐饮行业持续健康发展,让“洪武宴”美食成为凤阳的一张亮丽名片作出更大的贡献。

“洪武宴”不仅是一场美食盛宴,更是文化的传承和历史的回忆。它让广大市民有机会穿越时空,感受那个遥远的时代,领略中华优秀传统文化的魅力。同时,它也提醒人们要珍惜当下,传承和发扬中华民族优秀传统文化,让历史的光芒继续照耀未来。

这口年猪肉,有『味』儿

□谢鸿文

离年越来越近了,双休日的时候,朋友李帮明打电话给我们几个老战友,说他山上杀年猪,让大家去聚聚。

我说你千万不要急着杀猪啊!一定等我到场后再动手,帮明笑了,说难不成你想帮我杀猪?我说,没有的事,这活咱做不了,就是好多年没看到杀年猪了,想感受一下现场的气氛。

李帮明山上喂的是地道的定远猪,足足有上百头。“定远猪”作为江淮分水岭地区特有的良种资源,毛色黑亮,头小体壮,嘴筒比较长,狭而直,上方有三道横纹,正如民谣所言:“插花马店猪,咀上三道箍,吃食叭叭响,躺下就打呼”。这种猪,生长缓慢,没有一年出不了栏,且好吃贪睡,是出了名的懒。它没有市场上常见的猪肥大肉多和出栏快,但肉质好,胴体瘦肉率高。而且,它还是咱中国境内古老的地方优良品种。据相关报道,从蚌埠双墩遗址和定远县侯家寨遗址中,人们都发现了猪的骨头化石,说明早在7000年前,当地的先民就开始驯养和培育家猪了。专家对挖掘出的猪骨化石进行了考证,证明这是定远猪的先祖,可见定远猪悠久的养殖历史了。

我们到的时候,杀猪的师傅正在喝茶,他是镇上的屠夫,姓杨,中等身材,却敦厚结实,虽没有《水浒传》中镇关西那般的架势,身上也凛凛然透着一股煞气。

我们和帮明一家拉的拉,拽的拽,好不容易才将大猪赶到了院中。就在猪抵近木凳时,一直坐着喝茶的杨师傅,猛地跃起,迅疾蹿到猪的身边,以迅雷不及掩耳之势,抓住猪的尾巴将其摞倒,猪惊吓不已,不住地拼命嚎叫挣扎。我们急忙抓紧猪腿,以防猪受惊逃脱,前面的两人一人



扯了一只猪耳朵,将猪头横侧着拉到木凳上,后面的人拧着猪尾巴向凳上拽。大家同时发力,顶的顶,按的按,猪顿时没了脾气,仿佛认命了,只剩嘴里哼哼,不能动弹了。我侧身看时,杨师傅已经用左手闭合了猪嘴,右手抄着杀猪刀直插猪的颈窝,白刀子进红刀子出。猪毙,大家将猪抬入盆架,杨师傅开始用开水浸濯褪毛,开膛破肚,分解猪肉了。

在古代,猪,可是一个家庭的财富、家境和家势的象征。不信,你可以从“家”这个字上来解读,“家”是会意字,上面是“宀”,下面是“豕”,“豕”在古代,是人们对猪的称呼。这样就好解释了,能在房屋内养猪,才能称得上是家。不然,说明你家不富裕,自然也有家丁不旺的意思。所以,杀年猪,可是家庭富足聚拢人气的喜事。

猪肉是汉族人餐桌上的主要肉类。古代名人中,苏轼尤为偏爱猪肉,他也研究出了猪肉的吃法,并且写下了一首《猪肉颂》:净洗铛,少著水,柴头罨烟焰不起。待他自然熟,火候足时他自美。黄州好猪肉,价贱如泥土。贵者不肯吃,贫者不解煮,早晨起来打两碗,饱得自家君莫管。

帮明夫人以猪肉为主料,为我们上了四道菜,红烧肉、粉蒸肉、肉丝小炒和红烧大肠。其中,她所做的红烧肉是可以与闻名遐迩的“东坡肉”相媲美,呈琥珀色,肥瘦相间,肉质酥烂,入口即化。“洪武宴”美食成为凤阳的一张亮丽名片作出更大的贡献。

“洪武宴”不仅是一场美食盛宴,更是文化的传承和历史的回忆。它让广大市民有机会穿越时空,感受那个遥远的时代,领略中华优秀传统文化的魅力。同时,它也提醒人们要珍惜当下,传承和发扬中华民族优秀传统文化,让历史的光芒继续照耀未来。

在中国传统文化中,送肉作为结婚礼物是一种特殊的习俗,承载着姻亲之间互通礼节的作用。定远人娶亲的时候,通常要提前给女方家下彩礼,其中就包括送猪肉,这肉称之为“离娘肉”,寓意新娘是父母的心头肉,表达了对新娘家庭的诚意与尊重。此外,送猪肉的习俗还寓意着婚姻生活能够有头有尾,有始有终,同时也寄托了早生贵子、百年好合的愿望。

定远人用猪肉做成的美食不少,往外销售最著名的要数“风肉”和“桥尾”了。

“风肉”选用的是定远猪身上的五花肉,这部分肉层次分明,肥瘦适中,特别适合做风肉。制作者用刀将肉切成片状,拿到清水里洗干净,放入大盆里腌制。但腌制的时间不能长,两个小时即可。过后就是裹面粉了,选用的是小麦面,肉的两面都要包裹上,晒上两个大太阳,风肉就算大功告成了。

“桥尾”用料十分讲究,选的是定远猪臀部带尾骨的一块肥瘦相间的肉盘,经过精心加工腌制,形如芭蕉扇状。其肉切片,晶莹剔透,红白相间,宜蒸宜煮,开胃适口;而且耐贮存,过夏不坏,隔冬不坏,是馈赠亲友的理想佳品。

岁末年尾,又到了阖家团聚的时候,一碗地道的定远猪红烧肉,散发着诱人的芳香,它不仅是一道美味,更饱含了亲人朋友之间深深的爱与情谊。

