

◆ 好食帮

臭里有鲜香 重口味的黄山美食

到黄山,除了要体验一下“黄山归来不看岳”的意境,更要去品尝一顿重油重色的黄山美食,感受那徽州的老韵味。黄山的饮食属于徽菜系。徽菜,是全国八大菜系之一,发源于南宋,起源于歙县(古徽州府),以烹制山珍野味而显其特色;在烹调方法上擅长烧、炖、蒸、熘,讲究佐料,重火功,提倡原汁原味。

黄山菜系对菜肴的色、香、味非常强调。在这里,有很多必吃菜,“徽州臭鳜鱼”就是其中之一道。这道菜如同臭豆腐一样,臭里有鲜香。用筷子拨开经过发酵的鱼肉如同蒜瓣,可一层层拨开,颜色温润如玉,肉质紧密,富有弹性,放到嘴里轻轻咀嚼,鱼肉的鲜香顿时充盈口腔。当地有段子调侃徽州菜“严(盐)重好色,轻度腐败”。除了臭鳜鱼,毛豆腐也是此类菜的代表,黄山毛豆腐以香韧为主,自有其特色。在黄山,爱好此类菜色的食客可以大饱口福。

而不喜欢重口味的游客则可以品尝一下各种用当地山珍野味烹调的美食,也是意想不到的好味。黄山特产的笋衣、笋干、石耳等无论是烧肉、炖鸡、炖鸭都是绝配,鲜嫩味美,可增进食欲。

此外,黄山的地方小吃品种丰富、历史悠久、精致味美。著名的小吃名点有石头馃、蟹壳黄烧饼、五城豆腐干等。许多小吃背后还有耐人寻味的故事,听听故事,品品小吃也是一大乐事。(墨言)



◆ 饮食佳话

黄山茶饮:种类繁多 香溢五洲

黄山市所辖的三区四县是闻名中外的茶叶之乡,近年来恢复、开发的新老名茶有30多个品种,其中,祁门红茶、屯绿多次荣膺国际金、银奖;黄山毛峰、祁门红茶、太平猴魁、顶谷大方均曾被评为中国十大名茶之一;黄山银钩、祁红工夫茶等4个品种,被选为国家外交名茶。

数百年来,黄山老街一直发挥着徽州商业运行中心的重要作用。老街最重要的对外售出产品就是茶叶,而其中早就声名远播的就是黄山毛峰。行走在古朴典雅的黄山老街上,欣赏着山清水秀的自然风光,品一杯地道的黄山茶饮,与当地的茶农切磋一下对这些茶饮的感受,绝对是一件美事。

黄山毛峰,是中国著名的历史名茶,也被评为世界名茶王国中的“茶王”。成茶外形细嫩扁曲,多毫有锋,色泽油润光滑,冲泡杯中雾气绕顶,滋味醇甜,鲜香持久。其他品种的茶叶也各有特色,祁门红茶红艳芳香,太平猴魁清汤质绿、回味甘甜,屯绿汤清味厚,爱好饮茶的朋友可以带点回家。(杨杨)

◆ 美食攻略

去黄山旅游的国内外游客绝大多数都是由汤口镇登山的,在这里有不少当地的美食可以品尝;而黄山市区的景致则主要集中在屯溪老街上,这里商铺林立,同样是寻觅吃食的好去处。

推荐餐馆:
美食人家
美食人家环境优雅,菜品出众,集纳徽州传统菜肴点心几百种,采用半开放式厨房,食客点菜一目了然,是黄山旅游绝对不能错过的美食沙龙。
推荐菜:红烧毛豆腐、水馅包、石耳炖石鸡、粉蒸鸡、竹筒菜饭、小馄饨、绩溪米粉、飞饼、毛豆腐、臭鳜鱼、苡仁麦香露等。

钟式快餐
钟式快餐是黄山餐饮业的新秀,店堂装修古今结合,既有庄重的古徽风韵,又兼具明快的现代建筑特点,环境幽雅。这里菜品丰富,味美价廉,是朋友小聚,散客旅游的不错选择。
特色:徽州家常菜、点心、小吃。

老街口客栈
老街口客栈倚倚老街,面临新安江,酒店采用徽派建筑格局,古典雅致,宾客坐在窗前,可以边品尝新安美食边感受古徽风貌,可谓一举两得。酒店菜肴清淡爽口,适合沿海游客。

天竺茶楼
天竺茶楼集茶艺、餐饮、客房、桑拿、练歌等休闲活动为一体,不仅规模大,而且别具特色,茶楼为鲜明的园林式格局,回廊曲桥,假山喷泉,雕梁画栋,楹联字画,韵味极浓,在业界有“徽文化传道士”之誉。适合聊天休闲,宴请小聚。

◆ 餐饮贴士

在黄山,山上和山下的食物价格有天壤之别。到山上应尽量以填饱肚子为主,可带一些轻便的食品上去。而例如毛豆腐、臭鳜鱼等这一类美食,则最好在黄山市区品尝,比较便宜而且地道。

(杨一飞)

