

一起聆听美食召唤, 陪不陪我

“民以食为天”, 合肥的美食也足矣让广大学子爱上这个城市。在大学, 美食出没在食堂, 出没在学校附近的街边巷角, 出没在每一个爱美食、寻美食、懂美食的人眼里、口中及心间。

2014年开学在即, 星报记者擦亮了眼睛, 竖起了耳朵, 带着大家去寻找学校食堂或校园周边那些让人无法忘怀, 不能错过的美食。

■ 记者 董艳芬

有一种“味道”叫大学 “吃货”女大学生“美食之旅”

吃货小档案: 张倩倩

年龄: 22岁

学校: 安徽文达信息工程学院

从安庆到合肥上学, 对我来说不仅是从一个小城市到大城市的惊喜, 很多惊喜是美食的诱惑。

“从近吃到远”, 这恐怕是大学生寻觅美食的最常见“版本”。据我了解, 合肥每一座大学附近都有一条繁华的小吃街, 天南海北的特色小吃, 各种口音的商贩, 听上去居然有种小亲切的感觉。以我们学校的商业街为例, 这里的七八成商铺都是经营“吃食”, 烧烤、煎饼果子、粗粮饼、车轮饼、鸡蛋饼、美味粥、甜点……

在合肥上学的2年时间, 每个周末, 宿舍的密友们都会雷打不动烧烤聚餐一次, 烤肉、烤馍、各类蔬菜、加上少许啤酒, 那感觉怎一个“爽”字了得?

爱吃的人都有不断发掘新美食的“潜力”。早就听说合肥三河古镇有各种美食, 为了寻觅这里的味道, 这个春天里一个周末, 我们集结寝室好友, 开启“三河美食之旅”, 千年古镇美不胜收, 咿咿呀呀的声刷让人有种穿越的错觉, 来不及细细品味, 便开始用嘴巴搜刮古街上的美食。如果来到三河还没来得及吃早饭, 三河米饺是绝对要推荐的, 这是绝大多数三河人必吃的一道餐点。外皮酥脆, 内层软而不粘, 加上巢湖鲜虾、豆腐等馅料, 非常可口, 是三河美食的杰出代表啦。正餐就更不用说了, 三河小炒、酥鸭元宝、米粉蒸肉、三河



虾糊、酥鸭小刀面、蜜汁菱角、蒜苗烧黄鳝……仅仅看到这些名字, 就能让人垂涎三尺, 无怪乎在安徽旅游有“玩在黄山、吃在三河”之说法……

合肥的美食远不止如此, 熟悉的味道总让我想到熟悉的人和这段美好的青春岁月, 也许这就一种大学的味道。

来合肥不得不吃的 四大特色徽菜美食

在合肥吃什么呢? 合肥有哪些特色美食呢? 曹操鸡、包公鱼、庐州烤鸭、李鸿章大杂烩、怀胎鱼、油爆虾、油淋鸡、御笔鳝丝都是合肥特色餐厅的招牌菜, 不可不尝。

徽菜是中国八大菜系之一, 在安徽省的省会合肥当然能品尝到正宗的徽菜。另外, 合肥的特色小吃也很有名, 麻饼、烘糕、寸金、白切、鸭油烧饼、庐阳汤包、三河米饺、冬菇鸡饺等也为合肥美食增添了不少光彩。

曹操鸡

合肥名菜。相传曹操屯兵庐州逍遥津, 因军政事务繁忙, 操劳过度, 卧床不起, 治疗过程中, 厨师按医生嘱咐在鸡内添加中药。烹制成药膳鸡, 曹操食后病情日趋好转, 并常要吃这种鸡, 这道菜流传开来被人们称为“曹操鸡”。其制作须选用1000克左右仔鸡, 宰后风干, 上料油炸。放入20多味中药和香料制成的卤汤里卤制, 然后再入原汁卤缸焖制而成。其皮黄骨酥, 肉白细嫩, 有别于烧鸡、扒鸡。

包公鱼

包公鱼原名“红酥包河鲫鱼”。包河所产鲫鱼背乌, 人称“包公鱼”。1958年毛泽东主席视察安徽时, 名厨梁玉刚为毛主席做了红酥包河鲫鱼这道菜, 深得赞赏。这道菜是冷菜, 鱼经醋等调味和小火长时间烧焖, 骨酥肉嫩, 回味无穷。

李鸿章大杂烩

李鸿章大杂烩是合肥名菜。相传李鸿章在访问美国期间, 曾宴请美国宾客, 因中国菜可口美味, 深受欢迎。李即命厨师加菜, 但正菜已上完, 厨师只好将所剩海鲜等余料混合下锅, 烧好上桌, 外宾尝后赞不绝口, 并询问菜名, 李用合肥话说: “杂碎”(即杂烩谐音)。此后, “大杂烩”便在美国传开, 合肥城乡也仿而效之, 遂成名菜。主要原料有海参、鱼肚、鱿鱼、玉兰片、腐竹、鸡肉、火腿、蛋黄糕、鸽蛋、猪肝、干贝、冬菇、咸鸭蛋、菠菜、鸡汤等烧烩而成, 具有醇香多味、鲜咸可口等特点。

庐州烤鸭

庐州烤鸭原系宫廷御膳美食, 明朝时流出豪门至民间。该产品选料严谨, 加工考究, 香气浓郁、皮酥肉嫩、咸淡适宜、肥而不腻、味道鲜美, 脍炙人口, 支持合肥网上订餐哟。1987年分别荣获安徽省和商业部优质产品称号。1983年荣获首届中国食品博览会金奖。

大学城美食一条街: 烧烤、小吃、大排档

说到合肥高校周边的美食, 首先不得不提到大学城美食一条街, 附近的合肥工业大学(翡翠湖校区)、安徽大学新区、省艺术学校的学生都能就近享受“美食盛宴”。

这个季节, 每到夜幕降临, 经开区合肥工业大学(新区)北门的大学

城商业街广场上已经被各种摊位占满了, 大大小小的摊点至少有四五十个。沿着商业街一路走来, 除了随处可见的小吃摊外, 还有杂物摊、衣物摊等, 学生们来来往往。

因为顾客多, 每天下午不到5点, 夜市摊点便纷纷摆出来, 从寿司、杂粮饼、章鱼丸子、到凉皮米线、水饺混沌、炒饭粉丝煲……五花八门, 应有尽有, 其中最多的还是烧

烤、大排档。运气好的情况下, 还能遇到驻唱的大学生, 徐徐微风伴着清新的音乐, 再就着烧烤啤酒和美食, 多么惬意的夜晚。

事实上, 除了小吃, 在大学城商业街还能找到左耳书吧、萨路得披萨、各类奶茶吧、餐吧, 感受一下“小资”生活。由于主要的消费群体是学生, 各类吃食的价位要比市区低些。人均消费8—30元不等。

合工大老区: 学生“吃货”们的天堂

合肥的高校不少, 不过大学食堂比较受欢迎的当属合肥工业大学(老区)了。早听说合工大食堂号称华东六省一市高校最好的食堂, 在合肥也有“学在科大, 玩在安大, 吃

在工大”之美誉, 记者“踩点”, 发现“吃在工大”的说法果然名不虚传, 食堂的环境和实惠程度都是几个高校里比较有口碑的。工大食堂的菜式, 基本上在1.5—5元之间, 一荤两素加米饭套餐, 只需要6块钱就能搞定一餐, 不禁让人大呼便宜!

仅有食堂, 怎么能过“嘴瘾”, 基本上所有大学周边都有学生们约定

俗成的“美食街”。在合工大对面宣城路上, 就有很多学生族消费得起的“平民小吃”, 如巴弟鸡排、庐州虾们、沙县小吃、007牛肉面、秘制排骨饭、煲仔饭等等。

北门, 每天晚上在路边都会有小吃摊, 卖的有里脊肉夹馍、荷叶炒房、鸡蛋灌饼之类的小吃, 因有尽有。

安农大: 官亭路上本地小吃过“嘴瘾”

每每华灯初上, 三里庵商圈也热闹了起来, 安徽农业大学校园里的“吃货们”最想去的地方, 其中

必定有一处: 国购对面的官亭路。

这么小小的一条街, 不仅有着几十家美食店, 还悄悄地生存了合肥众多出名的小吃: 小胡生煎、川西人家、片片鱼、肥肠店……经年累月的, 这些小小的店铺都成了口碑相

传的美食所在。酒香不怕巷子深, 美食同样如此。一旦从那巷口踏足而入, 你便要被那香味勾了魂去。只要在合肥, 只要是个爱美食之人, 都知道官亭路的大名。官亭路的生活, 已经成为很多人生活中的一部分。

中科东区: 豆浆、米线、烤翅总有一款“对胃”

科大东区出门右拐, 就是连锁早点永和豆浆, 最有名的就是豆浆, 推荐干炒牛河、豉汁排骨饭、牛肉蛋炒饭, 小吃(土豆饼和糯米鸡什么的)一般。

永和豆浆南边是米线店, 这家

吃的少, 推荐酸辣米线, 科大东北角还有一家, 在那吃干炒牛河, 也很不错。

东门对面有适合多人去吃的纸上烧烤, 自助烧烤型的, 带饭卡可打折。菜可以点半份, 花样很多, 每桌配有酱盒, 不要忽略它, 这家的调味酱不错, 有团购。

另外, 东区校门口还有特色是

各种烤翅, 好味道, 能吃辣的可以试下变态辣, 据说非常够劲, 不是四川湖南的同志还是不要挑战了。另外推荐烤全羊、烤茄子。

离学校最近的提供美味靓粥的好地方叫徽粥府, 爱喝粥的不要错过, 除了各种粥以外, 他家的肉饼也非常好吃, 有猪肉、羊肉和牛肉的, 各具风味。

