

安徽独有的民俗知多少 (下)



颍州肘阁

“肘阁”是颍州区优秀民间舞种之一，据老艺人口传，其形成年代在清代中期。“肘阁”发源地在颍州袁集、阜南朱寨一带，流传中心区在今阜阳市南部几县、区并沿淮水流传至凤台、寿县、蚌埠及河南等地区，是流播区域横跨两省沿淮一带深受群众喜爱的一种古老民舞艺术。

“肘阁”表演队伍构成的基本单元，系由位于下位成人演员和位于上位的儿童演员构成，两者以铁支架捆固连结，造型高大奇巧。表演一般要经过化妆、扎彩架、着装、上

架、表演、下架与卸妆几个程序，在表演过程中要完成“剪刀步”、“跑花场”、“前后翻”、“后空翻”、“自由摆”等技巧与难度并重的动作，这种民舞适宜于在空间较大的大型群众集会上表演，具有艳丽惹眼、造型独特、惊险刺激的轰动效应。“肘阁”舞表演塑造的艺术形象多取材于《西游记》、《水浒传》、《三国演义》等历史名著和传统戏剧节目。近几十年来也补充了一批充满现代生活气息、贴近人民群众生活的节目，很受群众欢迎。“肘阁”演出器具简单，主

要有用于固定支撑上位演员的铁架，让高空演员上下用的铁钎及相关戏剧人物服装等。“肘阁”演出的伴奏乐队一般由5-6人组成，使用乐器有大小鼓、大小锣、大小钹等。

“肘阁”舞作为颍州区几百年来保存至今的一个独具魅力的地方剧种，保留了几乎失传的“驮歌”舞的诸多表演技巧较原始的风貌，较为形象、完整、生动地体现了颍州民舞传统文化的原始风貌与固有特色，是今天研究颍州文化遗产不可多得的“活标本”。

徽菜

徽菜是指徽州菜，它起源于黄山麓下的歙县(古徽州)。后来，由于新安江畔的屯溪小镇成为“祁红”、“屯绿”等名茶和徽墨、歙砚等土特产品的集散中心，商业兴起，饮食业发达，徽菜也随之转移到了屯溪，并得到了进一步发展。徽菜以烹制山珍野味而著称。

据《徽州府志》记载，早在南宋间，用徽州山区特产“沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸”做菜已闻名各地。徽菜的主要特点：烹调方法上擅长烧、炖、蒸，而爆、炒菜少，重油、重色、重火工。

徽菜发端于唐宋，兴盛于明清，民国间继续发展，建国后进一步发扬光大。徽菜具有浓郁的地方特色和深厚的文化底蕴，是中华饮食文化宝库中一颗璀璨的明珠。形成与江南古徽州独特的地理环境、人文环境、饮食习俗密切相关。绿树丛荫、沟壑纵横、气候宜人的徽州自然环境，为徽菜提供了取之不尽、用之不竭的徽菜原料。得天独厚的条件成为徽菜发展的有力物质保障，同时徽州名目繁多的风俗礼仪、时节活动，也有力地促进了徽菜的形成和发展。在绩溪，民间宴席中，县城有六大盘、十碗细点四，岭北有吃四盘、一品锅，岭南有九碗六、十碗八等。

明代晚期至清代乾隆末年是徽商的鼎盛时期，实力及影响力位居全国10大商帮之首，其足迹遍及天下，徽菜也伴随着徽商的发展，逐渐声名远扬。哪里有徽商，哪里就有徽菜馆。徽州人在全国各地开设徽馆达上千家，仅上海就有140多家，足见其涉及面之广，影响力之大。

在悠久的历史长河中，徽菜经过历代徽厨的辛勤劳动，兼收并蓄，不断总结，不断创新。以就地取材，选料严谨，巧妙用火，功夫独特，擅长烧炖，浓淡适宜，讲究食补，以食补身，注重文化，底蕴深厚的特点而成为雅俗共赏、南北兼宜、独具一格、自成一体的著名菜系。

徽菜的烹饪技法，包括刀工、火候和操作技术，徽菜之重火工是历来的优良传统，其独到之处集中体现在擅长烧、炖、熏、蒸类的功夫菜上，不同菜肴使用不同的控火技术是徽帮厨师造诣深浅的重要标志，也是徽菜能形成酥、嫩、香、鲜独特风格的基本手段，徽菜常用的烹饪技法约有20大类50余种，其中最能体现徽式特色的是滑烧、清炖和生熏法。



龙凤传家 福厚满堂

龙凤传家系列贵金属产品是中国工商银行以传承为主题精工打造的贵金属产品。龙凤传家传承的不仅仅是财富，更是爱与祝福的传递。