

入夜之后的蚌埠街道开始热闹起来，沉寂了一天的小路上挤满了来客，道路两侧全是摆摊的商贩，烧饼夹里脊、酱汁油焖大虾、烤鱿鱼……各自的摊位前堆着满满当当的新鲜食材，每一位摊主似乎都跃跃欲试，他们用自己“秘制”的调料烹制出一盘盘色香味俱全的街边美食。无论错过哪家，都会让你觉得是一种遗憾，又可叹自己的胃口实在太小，不能全部装下这市井美味。

蚌埠，地处淮河中游，古乃采珠之地，誉称“珠城”。1911年津浦铁路开通，蚌埠一跃成为南北通衢、水陆枢纽、物流重镇。也正是因为如此，各地美食因水陆交通而汇聚于此，并形成了兼具南北优点的蚌埠特色美食。但是随着时代变迁，蚌埠的二马路及许多老字号的饭店已经消失，本地传统美食逐渐被人淡忘，老一辈艺人也在慢慢变老，现在的蚌埠美食将新概念融入传统技艺，让美味大放异彩。不到蚌埠万万想不到，原来这里的美食是一座“宝藏”，需要你前来慢慢挖掘。

□ 记者 刘润宇/文 张倩莹/图

# 蚌埠小吃

## 舌尖上的美味 活色鲜香



垂涎欲滴的蒜香龙虾



川扬烧饼

### 川扬烧饼 外撒芝麻内擦酥

“卖烧饼咯！”一大早街边就开始有人在排队买烧饼了，如果你问蚌埠人，来蚌埠不能错过什么，那肯定是“烧饼夹里脊”。烧饼在他们生活里的分量可见一斑。

其中，属蚌埠的川扬烧饼风味独特，其色香味均不同于一般的点心。川扬烧饼在传统烧饼的基础上，又融入了炒面工艺，因此它的韧性更高，是蚌埠人早茶的必点项目之一。川扬烧饼外皮呈金黄色，半焦的油亮辅以芝麻，油而不腻，咬一口，小麦、肉葱、芝麻，在口中完美交汇，饼渣也“扑扑”往下掉。外撒芝麻内擦酥，再配以六色馅心，口感更好。

“葱油2元、豆沙3元、梅干菜3元、牛肉4元，放钱拿饼！”街边的吆喝声不断，排队的蚌埠人更是络绎不绝。



蚌埠大红肠

### 蚌埠大红肠 可以跟哈尔滨的相媲美

身为交通枢纽的蚌埠，最大的特点就是在发展中吸收了五湖四海的文化。这其中，来自哈尔滨的红肠，是最为蚌埠人称道的美食，因为他们做得比原产地的还要地道。

老蚌埠红肠，已经有五六十年的历史了。乍一看非常像路边卖的烤肠，尝起来却异常鲜香，外表皮焦脆诱人，内里肥瘦相间，一口下去能吃到颗颗的肉粒，令人非常满足。

除了传统美食，更重要的，是精通这些手艺的老人们。这种老蚌埠红肠，就是出自这些匠人之手。制作红肠的吴老告诉我们，蚌埠制作红肠从1958年开始，那个时候苏联专家在肉联厂还指导过他。除此之外，蚌埠的制作红肠技术也从哈尔滨和上海借鉴过经验。

“毫不夸张地说，这是30年前蚌埠人最喜爱的美味之一。”吴老自豪地端起手里的这碗大红肠对我们说。

### 蚌埠龙虾 为安徽展开一张长卷市井图

老式电视机，老式茶杯，旧式照相机……移步换景，展现了原汁原味的老蚌埠。在大多数蚌埠人的心中，蚌埠是一个火车拉来的城市，它的繁荣就是从二马路开始的，因此还原二马路，也打开了老蚌埠人的记忆闸门。而美食，更是老蚌埠文化的载体。

1979年起，在蚌埠南山路的这条街上，自发形成了一个烧卖蚂虾的露天市场。新手老手过招，拼着蚂虾的口味，达到声名远播红红火火的巅峰。

如今的秘制红烧虾，延续了徽菜与淮上菜的重油、重色、重火工的口味，经过多年的借鉴、学习与研发，结合当代人对健康、养生的追求，各家都改良、创新了独有的秘制酱料。一到傍晚，排队吃龙虾的人就坐在外面叫一盘龙虾两瓶啤酒，在一片热腾腾里将白日里生活的琐碎忘得一干二净。

蚌埠的龙虾，低调却奢华，不理烦扰，成为了老蚌埠的一张名片，也成为了安徽展开的一张长卷市井图。



“雪园”的山楂味元宵

### 雪园 馄饨店里的元宵更美味

蚌埠的老字号——雪园。早上来碗元宵，中午来碗馄饨，晚上来碗面条。客人一波又一波，葛经理天天在店里忙得抬不起头来。

“芝麻、山楂、桂花、花生四种口味，你要哪个？”元宵由优质的糯米经传统工艺制成糯米面，加入自制四种风味的馅料包制而成。入口滑而不腻、香甜适口、汤汁浓郁，吃完后让人回味无穷。元宵酒酿浑汤入口，清香甘甜，还具有滋养脾胃的功能。

“其实雪园最大的秘籍不是元宵，而是煮元宵的酒酿，很多人特地过来打包酒酿带走。”来店吃元宵的客人悄悄地对们说。

雪园小吃原来在二马路，后来二马路改造，小吃部移到解放二路东安区公安局斜对面。如今，雪园已经被列入蚌埠市非物质文化遗产，至今证书还张贴在店里正对门那面已经开始发黑的白墙上。其创始人二十世纪五六十年代雪园小吃部张成文，他所创制的雪园酒酿浑汤四色元宵、大碗鲜肉馄饨等，配方独特，用料考究，厨艺精到。

“每每有朋自远方来，他们都喜欢带过来。”说着，葛经理盛出了四个元宵，递给客人。

近百年来，蚌埠由一个商贸重镇逐渐成为新兴的工业城市和皖北商贸中心，而老蚌埠地区文化则在沉淀中演进。如今，蚌埠美食完美地承载了老蚌埠文化，也承载着那段南来北往繁华的记忆，新一代蚌埠人在味蕾的享受中仍听着老一辈人述说着那段历史。

□ 据《安徽画报》



老蚌埠饮食文化馆内有最具代表性的蚌埠美食