# 撮街“牵手”合肥菜博物馆打造文化新地标

3月9日，合肥菜博物馆正式发出邀请函，面向社会公开征集馆藏菜品，标志着合肥菜博物馆开馆进入倒计时，为撮街盛大开街吹响了冲锋号。

23000平方米体验区打造舌尖上的合肥味道

合肥菜博物馆位于安徽省肥东县撮镇镇裕溪路高架桥上下口东北侧撮街的12#建筑群内，馆舍建筑面积2100平方米，共12个展区，主题体验菜馆面积23000平方米，是一家集征集、典藏、陈列和研究合肥菜以及相关器物、图像、文献的专题博物馆，全面展示合肥菜历史与各个时期的发展成果，提升合肥菜的历史文化内涵，打造特色文化旅游品牌，创新饮食文化遗产保护和利用方式，打造有影响力的合肥菜文化聚集地、展示地、体验地和研学游基地，促进合肥菜与文化、旅游、商业的融合发展。未来，游客在馆内既可以品尝地道正宗的合肥美食，更可以品味合肥文化，感受时代变迁。历时三年时间的建设，目前博物馆馆舍建筑建设已经完成，进入展陈设计布展阶段，馆藏菜品入馆征集、遴选工作正在同步进行中，预计今年8月正式开馆。

236道菜品演绎合肥文化

合肥菜以“酱香型、咸鲜味”为主，“传承合肥风味，讲好合肥故事，融入合肥名人。”安徽省人民政府参事室(文史馆)馆员戴健说道，“合肥菜要在文化上下功夫，在故事上做文章，与包公、李鸿章、刘铭传等名人饮食故事相融合，吸引食客。”此次征集的菜品要突出江淮地区独有的特点，体现出合肥市的人文、饮食习俗等地方特色，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴协调。遴选时间从今年3月持续至6月，届时将选出236道菜品在馆内集中展出。“打造合肥菜博物馆是一项民生工程，能带动整个餐饮服务行业的发展。”合肥市商务局一级调研员王可健说道。“要拿出绝活、珍品、杰作，真正把合肥菜的文化展现出来，成为合肥对外展示的又一个窗口。”据撮街运营负责人程文浩介绍，合肥菜博物馆布展方案将兼顾大众与特色、菜点与筵席、故事与菜肴、传统与创新、复原与活化、藏品与图文的关系，并将借鉴杭帮菜博物馆的菜品模型制作工艺，展现江淮地区独有的合肥菜历史和风采。

半个小时就可以“来撮街撮一顿”

合肥菜博物馆所在地撮街，位于裕溪路高架上下口，“从合肥市区只需要半个小时就可以抵达撮街。”合肥市餐饮烹饪行业协会监事长程明福介绍道“撮街以神童文化为主题，美食经营为主体，研学旅游为推动，商业中心为带动，突出打造‘来撮街撮一顿’的美食文化，形成‘有说头、有看头、有吃头、有玩头、有学头’的特色‘五有街区’，游客来这里聚餐、游玩都非常方便。”撮镇镇政协联络组组长吴庆海表示，撮镇镇不仅是肥东经济第一强镇，更是全国第一批发展改革试点镇、全国重点镇，两千多年前因孔子周游列国时，喟然叹曰“地多一撮，书重百城”之典故而得名，历史文化底蕴深厚，肥东县素有"吴楚要冲、包公故里"的美誉，拥有综合实力、投资潜力、综合竞争力、科技创新力、工业发展活力五个“全国百强县”称号，正在打造“新兴产业高地、合肥东部新城”，撮镇镇将全力以赴做好属地各项服务和保障工作，共同努力，建设好合肥菜博物馆，打响撮街名号，以馆促街，以街衬馆，带动地方经济发展，塑造肥东乃至合肥市的特色文化名片。(彭红玲)

 肥东县委宣传部2021-3-11