

徽州梦系列

徽之味

HUI ZHI WEI

赵焰◎著



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
安徽大学出版社



徽州梦系列

徽之味

赵焰◎著



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
安徽大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

徽之味/赵焰著. —合肥:安徽大学出版社,2014.6
(徽州梦系列)

ISBN 978-7-5664-0746-7

I. ①徽… II. ①赵… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 108267 号

徽 之 味

HUI ZHI WEI

赵 焰 著

出版发行: 北京师范大学出版集团
安 徽 大 学 出 版 社
(安徽省合肥市肥西路3号 邮编 230039)
www.bnupg.com.cn
www.ahupress.com.cn

印 刷: 合肥远东印务有限责任公司
经 销: 全国新华书店
开 本: 152mm×228mm
印 张: 15
字 数: 182千字
版 次: 2014年6月第1版
印 次: 2014年6月第1次印刷
定 价: 29.00元
ISBN 978-7-5664-0746-7

策划编辑:王娟娟
责任编辑:王娟娟
责任校对:程中业

装帧设计:李 军 金伶俐
美术编辑:李 军
责任印制:陈 如

版权所有 侵权必究

反盗版、侵权举报电话:0551-65106311

外埠邮购电话:0551-65107716

本书如有印装质量问题,请与印制管理部联系调换。

印制管理部电话:0551-65106311

序

我外公在去世前的很长一段时间里，生活得很简朴，牙口也不太好，他总是喜欢呆呆地坐在八仙椅上，一边嚼着馒头喝着稀饭，一边极慢地呷着从街上打来的山芋干酒，沉默不语。这个时候的外公，已拿不动锅铲烧菜烧饭了。在此之前，外公的菜一直烧得很好。徽州人烧菜似乎是无师自通的，不仅仅是外公，还有我的外婆，我的几个舅舅，包括我母亲在内，几乎都能烧得一手好菜。

印象当中外公的菜烧得真好，虽然徽州男人一家之主的意识很强，但很多都是能里能外的。外出经商的外公自金华铨羽回来后，只要有空，就会承担起家里的烧菜任务，不时变换着口味，认真调理着大家庭的生活，将自己在外用不上的烹饪手艺悉数发挥，小日子也算过得和和美美。但到了20世纪50年代中期，由于家里不断地添丁增口，家境不断滑落。也不知从什么时候开始，外公似乎再也没有机会展示他的徽菜技艺了。在绝大多数的时间里，如何简单而有效地喂饱那些胃口越来越大、生龙活虎的舅舅们，成了每天必须面对的难题。

外公的徽菜手艺就这样荒废了几十年。在这几十年中，外婆变得越来越乖戾，而外公的言语则越来越少，微笑越来越多，脾气也变得越来越好。20世纪70年代末，外公当上了县政协委员。到了后来，不知不觉地，每天讪讪笑着的外公有了一个公认的绰号：汪老好。不中用的人才老好啊！——外婆经常一针见血地抨击着外公，丝毫不留数十年的夫妻情面。

一直到勉强将舅舅们喂大并离家之后，生活才变得有了点阳光。这时候，外公也年过花甲了，步履蹒跚，动作也迟缓了不少。到了20世纪90年代之后，外公曾经在我们团圆的时候试图重新尝试着烹制些老徽菜让我们尝尝，也炫耀一下自己的技艺，但每一次他的尝试都让我们深深失望，不是盐分过重，就是火候过头。菜的材料与味道之间，总有一种无法调理的“焦灼”。我们童年时代的记忆彻底地破碎了，这个时候，我们会想，到底是因为我们童年时代的过于饥饿，还是因为外公已经垂垂老矣。可能，两者都是重要原因吧。

但外公仍不放弃他的理想，无事的时候，他总是喃喃自语。他说，徽菜极有名的当数“沙里马蹄鳖”、“雪天牛尾狸”，那鳖是从清水河畔的沙滩里捕来的，“水清见沙白，腹白无淤泥”，对品质的要求很高；牛尾狸也要求是冬天的，因为这个季节的动物肉质嫩、脂肪多，红烧之后有嚼头，有胶质。他还说，臭鳊鱼其实并不简单呢，最好是长江沿岸的鳊鱼，因为水清，没有泥腥气；在做之前，要先腌制一下，放一放，有的还要放在卤水里卤一下，这样的鱼肉出来成块，口感好，筷子一夹，一张嘴，就滑入腹中了。

外公还喃喃地说，老徽菜重油、重色、重火功，那是由徽州的地情和人情决定的。比如“金银蹄鸡”，是要用木炭小火久炖，炖到汤浓似乳、蹄（骨）玉白（银色）、鸡色奶黄（金色），才算是火候到家了。徽州人重油，那是因为徽州人长期生活在山里，肚子里油

水不足，饮水中碱的含量多，身体对油荤有着要求。至于重色，倒不一定是多放酱油，而是重烹调之本色，徽州菜之本料如火腿、木耳、黄花菜等，都是颜色很重的山货，所以徽菜之色重，也就不足为奇了。外公在说这些话的时候，我感到他不仅仅会烧菜，而且，还是一位哲学家，一位会烧菜的哲学家。

外公的手艺还是有后来人的。我的几个舅舅都能烧得一手活色生香的徽州菜。我大舅能烧一手地道的笋干烧肉，蓬松可口，虽不是入口即化，但也口感极嫩。这一道菜的最绝处在于泡发笋干，我也不知道他是怎么泡发那些笋干的，那些笋干在他手下，仿佛着了魔似的返老还童。大舅的饼子做的也不错，皮薄馅多，不露也不透，并且面揉得嚼劲十足。他的手擀面做得也好，力道好，配以各式各样的浇头，吃起来让人交相称赞。我的五舅，虽然看起来阳刚气十足，但也做得一手地道的徽菜，浓油赤色，好吃开胃。给我印象至深的是他的炒面，那已不是面，而是荤、素、面的盛宴，是多种调料的“团体操”。至于我六舅，年轻时像一个不懂事不成器的混球，没想到菜烧起来也有模有样的……平时在家里，烹饪的事都是他们动手，我的几个舅母倒都乐得清闲。就我的评价，我母亲菜肴烧得也不算差，可舅舅们每次到我家，都会瞅着母亲做的菜肴不屑地哼哼几句：清水煮白肉，切！那是对母亲的咸笋排骨汤不屑一顾。每次去徽州，我总乐得大快朵颐，那可是地道的老徽州菜——干笋烧五花肉、干马齿苋烧甲鱼、一品锅……当然，我也能烧一手说得过去的徽菜，我能把鳊鱼烧得活色生香，让路人嗅着我家窗口飘出的火腿煨冬笋的香味彷徨迷离。对于现在大城市里的徽菜馆，我的舅舅们往往不屑一顾：那是什么徽菜呀？瞎叫！有在饭店里吃到正宗的徽菜吗？他们的反诘似乎有点清高，但我认为他们清高得相当有道理。大隐隐于市，居家方男儿；不怕不识货，就怕货比货。

从时间上来说,我从9岁时,就开始在家烧饭烧菜了。我父亲是江北人,在吃的方面极其马虎,味觉也极迟钝,好像从来品不出烹饪的好坏。北方人总是比南方人多大男子汉的架子,父亲也不例外,除了不烧饭烧菜之外,几乎从不做家务。至于母亲,作为小学老师的她因为长期在城郊小学教书,经常有课不能及时赶回家,所以从很小的时候开始,我就学会分担家务活了。起先是学会用柴火烧饭,先用火柴点着木头刨花,然后将小引柴火点着,再加入劈好的柴禾或柴桩。烧柴一定要彼此之间架空,使柴发火。铁锅中的米煮开后,要先揭开锅盖,待米汤快干后,盖上锅,在灶台下添几把火,待火由旺转暗后用暗火焖饭锅。这样,等父母亲回来,一锅香喷喷的带有锅巴的米饭就做好了。

先是学做饭,然后就是学做菜。我陆陆续续地学会了做小白菜蛋汤、炒豇豆、西红柿炒鸡蛋,然后陆续跟着母亲学和面,学会做馒头、发包子、炕饼子、包粽子什么的。荤菜是后来学的,先学会烧肉、烧鱼,然后就是野味,以及各式各样的菜肴。不过小时候荤菜显得金贵,一般情况下母亲都不让我上手,好菜要等她亲自掌勺。总而言之,在上大学离开家之前,我只是充当了一个临时厨师的角色,而且那时候太穷,人们几乎没有选择口味的机会和可能。那时候都是吃饭,哪有想法去吃好呢?我听说有很多家庭,还故意把菜烧得难吃,因为一好吃,就要吃得更多,就更得不偿失了。况且对于饥饿的人们来说,吃什么都是好吃的……后来,我大学毕业了,工作了也成家了,人们也慢慢变得富裕起来,开始不愁吃不愁穿,对吃也开始讲究了。这时候,我已顺理成章地开始在自己的小家庭掌勺了。我摸索着学会了做很多菜,无论是工作忙还是工作闲,做菜似乎成了我生活中一件必须要做的事情了。我每天的工作,就是在工作、读书、写作之后,步行或骑自行车去菜市买菜,然后回来洗、切、做。我做菜做得认真,尽心,这

可能起缘于我身上徽州人的血缘。做菜不仅使我有了闲情逸致，也可以说改变了我急躁的性格，让我变得沉稳，变得有条有理有板有眼，变得能静下心来在复杂的事情中寻找着解决问题的路径；做饭做菜也练就了我的平常心，让我知道这个世界上生活是最基本的事情，所有的人都是平常人，所有的事都是平常事；做菜还让我真正地领会了老子“治大国若烹小鲜”的道理，任何事情，可以说是容易的，也可以说是复杂的，这就跟做鱼的道理一样……关于我的烹饪手艺，记得我女儿曾经的小保姆丽华慢条斯理地评价过：大哥的菜烧得不仅好吃，还有文化味。这小丫头片子竟然讲出如此惊世骇俗的话，不禁让我刮目相看。后来丽华和她的丈夫在老家县城开了一家小饭店，说开店的灵感就来自于我烧的菜。我有时自鸣得意地说：我的做菜排第一，小说排第二，散文排第三。我这么说，其实是我对于生活的一种理解，凡是你必须做的，或者是机缘让你做的，你尽量去做，用心去做，把它做好，它同时也会给你很多东西。

徽菜是日常生活，它是空气阳光、土地山川、河湖沟渠、猪马牛羊，身边的动植物，以及所有的一切与人发生的关系；徽菜是自然本身，它是土地里的新鲜菜，山里的野菜，各种各样的绿色食品，徽菜最重视的是清爽、本真、本色，求鲜、求质，求山里才有的清香；徽菜是一种体验，是舌尖的味道，是鼻子嗅到的气息，是唇齿之间的摩擦，是牙龈挤压的快感；徽菜是一种文化，是徽州文化的一部分，徽州文化渊博而正大，重中庸而讲仁，徽菜同样也味正平和，有味使之出，无味使之入，异味使之去，味极取之中，从风格上是一致的；徽菜是一种传统，是一种延续，如果这块土地有什么东西至今依旧的话，那么，菜肴是超过建筑和文化之外的首选，你可想象的是，至今徽州人面前的一盘菜肴，也许跟一千年以前的徽州人面前的菜肴一模一样，散发着同样的味道。徽菜更是血液

里残存的记忆，它不仅是徽州人的肠胃习惯，是眼睛所感到的色与相，是味蕾的怀念与想象，是细胞的舞蹈与飞翔，是人本身对于自然的怀念，而且是每个人与土地与自然的肌肤相亲……没有一种历史记忆，能如此完整地保存和延续下来，矢志不渝，难以改变。相对于人的思想和记忆，味觉是最不理性的一种东西，它不受人自身的控制，反而能控制人本身，这一点就像神机莫测的命运。一个人与地域饮食的关系，就像与生俱来的捆绑，就像前世与今生的命运，或者上帝对人的主宰。没有谁会有意识地去对抗，在它面前，所能保持的姿态只有臣服、遵从和怀念。

烹饪是道，它的后面是“神”。徽菜不是恩赐，它就是徽州本身，是上天神奇的“金手指”。

目录 | Contents

序 | / 001

001

第一辑 菜味

徽州的年 / 002
不可食无竹 / 007
采蕨南山下 / 012
徽州的鲜 / 016
徽州的小鲜 / 022
火腿举起大王旗 / 026
徽州的面条 / 031
徽商与狮子头 / 036
徽菜那些事 / 041
面点、干粮和小吃 / 047
红烧肉的故事 / 052
买肉买到外婆桥 / 057
豆腐的秘密 / 062
河蚌嬉 / 068
山芋与葛根 / 073
酱坊与糖坊 / 077
徽州的野菜 / 081
徽州的野味 / 085

001	第一辑 菜味	那些好吃的花儿 / 089
		清明饽、芙蓉糕及其他 / 094
		徽州各地的“宝贝们” / 098
		山里的野果子 / 103

109	第二辑 茶味	黄山的茶 / 110
		徽州处处皆松萝 / 116
		水的味道 / 120
		绿衣仙子入凡尘 / 126
		宋朝的徽茶 / 130
		茶与禅 / 134
		茶与虚玄 / 139

145	第三辑 皖味	李鸿章爱吃什么菜 / 146
		“大关水碗”有意思 / 151
		羊肉的花样年华 / 155
		巢湖是个杂鱼锅 / 159
		宣城那些好吃的 / 163
		芜湖的小吃 / 167
		江淮大地鸡与鸭 / 172

177	第四辑 别味	过桥米线 / 178
		蛤蚧 / 180
		牛肝菌及其他 / 182
		食是一枝花 / 184

177

第四辑 别味

饮食历史谈 / 187

饮食风情谈 / 190

饮食地域谈 / 194

饮食之谬谈 / 198

残忍的吃法 / 201

投机取巧的味精 / 205

美丽的烹饪女子 / 208

上海菜与杭帮菜 / 211

素食与佛心 / 216

好男儿在厨房 / 220

燕鲍参翅与冬虫夏草 / 223

后记 | 227

菜味
第一辑



徽州的雪是静谧的，它总是悄无声息地到来——进入深秋之后，往往上午还是阳光灿烂，中午天便突然阴下来，然后，就开始飘雪了。先是如细细的绒毛一样，之后便如纸屑，最后，便成了鹅毛大雪。大雪有时候一下就是三天三夜，雪淹没了路，封了山，让徽州的每一个村落都成了独立的童话王国。龟缩在老房子的天井里看雪，那可真叫一个苍茫啊——仿佛全世界的雪，都会从这个入口中落下来，填满整个屋子。好在那些雪花进了屋子之后，在触及冰冷的花岗岩之后，有的便融化了，有的则堆积得老高。在很多时候，雪让徽州的一切变得至简，成为只有黑白色的世界。冬天简化了徽州的颜色，将徽州的五彩斑斓幻变成深褐色，而雪，又让深褐色变成了彻底的黑。除了白就是黑，这样的感觉至纯至简，如新安画派的笔法，如黄宾虹的画，也如刀刻出的版画。

雪天里格外受到垂青的，是火。凡有火的地方，皆有温暖；有温暖的地方，皆有人群。一直到现在，徽州乡野里仍留存着很多传统的取暖工具：火桶、火箕、火篮……火篮是可以随身带的，外面是精致的竹编，里面是铁皮做的盛火的“碗”，炭火上是一层浅浅的灰。我小时候就是带着这样的火篮上学的，现在的徽州山里孩子仍是这样，做作业的时候放在脚下，听课的时候，便拿上来烘烘手。闲暇了，还可以摸出点黄豆和花生，放在“百雀灵”的空铁盒中，埋进炭火里。过一段时间后打开，那花生和黄豆真是一个香啊！能弥漫在整个糊着塑料膜的教室，弄得老师和学生一个个心神不定心猿意马。

雪来了，年就来了。伴随年来的，是一系列年货的准备。

割糖,也就是做糖点,是每家每户必备的。糖点的种类挺多,有炒米糖、花生糖、芝麻糖、稻花糖等。我们家通常是母亲将做糖的原料冻米(由糯米蒸制而成)、花生、芝麻、白糖等准备好,然后由父亲挑到做糖的人家,称一称,排上队,然后交上加工费。年前割糖人家往往是通宵达旦替人加工,炒花生的炒花生,压糖的压糖。这当中最有意思的工序就是熬糖稀了——用一口很大的锅将白糖什么的倒进去,然后“咕咕唧唧”地熬成稠稠的糖稀,又加入干桂花什么的。糖作坊里诱惑地散发着一股甜香味,悠悠扬扬地飘得很远,仿佛从古老岁月一直延续到未来似的。炒米糖、芝麻糖什么的做完之后,一般是先晾干,然后整齐地放在特制的铁皮箱中,盖严实,不走气。这样,不仅是整个春节期间的零食和点心都准备好了,而且徽州人甚至连整个春夏都把这个当作最重要的零食了。

徽州年货中还有特色的是腊八豆腐。腊八豆腐的制作很有意思,把老豆腐放在盐水中煮一下,捞出晾在竹匾之上,然后放在太阳下暴晒。一直晒到豆腐至少缩小一半,也变得黑黑硬硬为止。腊八豆腐这时候的感觉有点像豆干,但比豆干更天然,口味也更好。干了的腊八豆腐用水泡软之后,用刀切成丝,跟火腿丝香菇丝木耳丝放在一起炒,那是绝味。年糕也是家家户户必备的冬令粮食——先将糯米蒸熟后,放在石具中打成稀烂,然后用各种各样的楠木模具做成型,这个模具本身就是艺术,上面精细地刻着各种各样的图案,有“福禄寿”的字样,有戏文图案,属于“徽州三雕”中的木雕。在模具上刻成图案后,放在蒸笼里,下面加上柴根烧,因为柴根烧起来火旺,蒸年糕与煮粽子一样,需



要大火和烈火。对于年糕,从小到大我一直不感兴趣,徽州的年糕太糯,在我的感觉里,它不仅粘我的上下牙齿,似乎连眼皮也无形粘上了,我一吃年糕就变得昏昏欲睡。除腊八豆腐、年糕什么的外,徽州人的圆子和五香茶叶蛋什么的,也颇有特色:徽州曾经殷富,尽管后来破落,不过贵族气犹存,徽州人家端出来的基本都是肉圆子,很少像江淮之间流行糯米圆子、藕圆子之类。那样的圆子,让徽州人十分瞧不上呢,哪有圆子如此假冒伪劣的呢,圆圆满满,非得货真价实才是!至于五香茶



叶蛋,似乎是老人煮起来才好吃,一凭耐心,二凭寂寞,三凭工夫——老宅微暗的火光之中,一坛茶叶蛋能煮个三天三夜,幽灵般的老人伫立在炭火边上,安静肃穆,像魔法师一样神秘幽远,仿佛能将岁月的味道和人生的惆怅一并填了进去。印象至深的是我外婆煮的茶叶蛋,剥开后放入口中,鲜美生动得能直接激起肠胃的欲望,仿佛像足球一样快速滚进球门。我童年时不知控制,有一次硬是吃这样的五香蛋吃伤,夜晩发烧,竟大声嚷道:“刘少奇来了!”我那时尚小,对于刘少奇根本也不了解,可能是“文革”中高音喇叭灌输的影响。

徽菜是中国历史上的八大菜系之一,以重油、重色、重火工为特色。不过,我觉得徽菜最适合的,就是冬天吃了,尤其

是下雪天吃：陈年火腿煨冬笋，那是冬天的绝唱，像交响乐的第三乐章，高潮时的“云蒸霞蔚”；炒三冬，将冬笋、冬菇、冬木耳放在一起，像是田园风格的奏鸣曲；至于当家菜炭火煨鸡汤，则带点中国戏剧意味，就像是“贵妃出浴”的粗俗版——肥硕的母鸡就是杨贵妃，淹没在金黄的汤池里，上面漂一层金灿灿的黄油，就像是洗浴的菊花瓣。喝鸡汤之前，用筷子头掀开



油皮，就像掀开贵妃的浴巾，有一种腾云驾雾的感觉。想吃野味怎么办，很简单，雪天里到处都是仓皇的野兔们。带上猎枪更好，如果没有猎枪，邀些人在山坡的雪地里围个圈，突发一声大喊，野兔们便吓得没命地跑。野兔腿脚前短后长，擅长爬山，上坡是跑不过它的，要顺着山往下撵。一撵，野兔急了就抱着头石头一般往下滚，然后摔得头晕目眩，只要对着它脑袋来上一棒就可以拎回家剥皮烹饪。烧野味最好是用咸菜，用咸菜红烧野兔，那叫一个香啊，能让天上的灶王爷流下口水。当然，要说堂皇壮观的徽菜，肯定数“胡适一品锅”了。这是真正的徽州火锅，只是因为名人胡适爱吃，所以就以“胡适”命名了。火锅不是一般的锅，而是又大又深的生铁锅，下面放着炭炉。铁锅底最下面铺一层干豇豆；再上面，是泡得很嫩的干毛竹笋；然后，是一层又一层——一层豆腐果、一层蛋饺、一层冬笋……而最上面，是一层五花肉以及肉圆子。“一品锅”的层次，可以酌情而定，一般是七层，有的甚至一直可以放到十八