

◎ 老徽州记忆丛书

许若齐◎著

刀板香

徽州风情

口腹之美

梦笔生花

合肥工业大学出版社

◎老徽州记忆丛书



许若齐◎著

徽州风情

口腹之美

梦笔生花



合肥工业大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

刀板香/许若齐著. —合肥: 合肥工业大学出版社, 2011. 7

ISBN 978 - 7 - 5650 - 0537 - 4

I. ①刀… II. ①许… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 119847 号

刀 板 香

许若齐 著

责任编辑 朱移山 郭娟娟 霍俊樟

出 版	合肥工业大学出版社	版 次	2011 年 7 月第 1 版
地 址	合肥市屯溪路 193 号	印 次	2011 年 7 月第 1 次印刷
邮 编	230009	开 本	710 毫米×1010 毫米 1/16
电 话	总编室: 0551 - 2903038	印 张	11.75
	发行部: 0551 - 2903198	字 数	217 千字
网 址	www. hfutpress. com. cn	印 刷	合肥工业大学印刷厂
E-mail	press@ hfutpress. com. cn	发 行	全国新华书店

ISBN 978 - 7 - 5650 - 0537 - 4

定价: 28.00 元

如果有影响阅读的印装质量问题, 请与出版社发行部联系调换。



刀板香（自序）

终于有徽菜馆把刀板香作为自己的招牌菜打将出来了。这腌制的咸肉，原本是徽菜中的“一介布衣”，居然也和臭鳊鱼、红烧马蹄鳖、清炖石鸡这些“贵族”平起平坐了，徽菜的“颠覆”可见一斑。我对刀板香的来历颇存疑点：在焖蒸过程中将之置于上等香樟木板上，所有油腻皆被木板吸走，既保持了肉的咸鲜又油而不腻。一道民间的家常菜，我们的老祖宗果真吃得如此考究么？

尽管它是普普通通的徽州土菜，但在那些缺油少荤的日子里，无论是在城里还是乡下，能受用它，哪怕是浅尝辄止，也是一件奢侈的事情。农民辛苦了一年，能在腊月杀一口百来斤的年猪，算得上村里的大户。杀猪饭是要吃的，端上来的荤菜大多是猪血猪肺之类的下水。肉卖一些，换点花花绿绿的年货，大部分都是要腌起来的。起缸后，一刀刀的肉就挂在老屋向阳的一面墙上。墙早已是斑驳陆离、破颓不堪了，挂上一溜子此物，真有点“蓬荜生辉”。据说以前东北人家家底的殷实，是看院子里有多少口酸菜缸；墙上有几刀腌咸肉，则是那时徽州人家的富裕指数了。那肉大多有二尺长左右，冬天暖洋洋的太阳普照着，未曾褪去的粗盐粒晶莹发亮。当家的主人闻着淡淡的花椒味，粗糙的脸上漾满了农耕时代的心满意足和喜气洋洋。

刀板香能否真正香起来，功夫在于“晒”，时节与日头都是很讲究的。最好在春节前后有一段晴朗的日子，沐浴着灿烂又柔和的阳光，白花花的肉渐渐泛黄、出油。待到春江水暖，柳枝萌出鹅黄的嫩芽时，就要赶紧往老屋里搬了。于是，当年吉辰堂屋前悬挂喜庆大红灯笼的精致吊钩上，垂

下了一刀刀的刀板香，被穿堂的风吹着，慢慢地风干，也让你平生出一些往事如烟的感慨。世事沧桑，老屋的主人，不再是风雅倜傥、谈笑挥洒的儒商，而是胼手胝足、躬耕于陇亩的庄稼人。没准那块砌猪圈的大青石，还是当年美轮美奂的碑刻呢！一到杜鹃花漫山遍野火一样开放，春笋争先恐后地拱出地面时，刀板香便可以开刀品尝了。最普遍的吃法是将其与春笋共置于一沙锅里，文火炖着，八成熟时，捞出切之。刀起落处，香气四溢，让人垂涎不已。有意思的是，能充任刀板香的并不是很多人看好的腿肉、肩胛肉，而是不起眼的五花肉。此部位肥瘦相间、层次分明、熟而不烂，盛在盘中整齐有序、颇为坚挺，很有看相。

在乡村，刀板香可是一道待客的主菜，不是在春耕耙地插秧或夏季抢收抢种那些耗大力流大汗的日子，自家人不会轻易动刀动筷。农家的做法大抵是切片放到烧柴的大铁锅里干蒸，蓝边的粗瓷大碗，金字塔般地堆积着。你一见，切不可迫不及待地大快朵颐，三层以下，便是笋衣了。徽州人节俭又要面子，你可要悠着点，别让主人难堪了。其实，那肉下的笋衣最好吃，嫩嫩的，且浸透了油，这可是刀板香这道菜的精髓呀！

也许是当下饮食文化过于发达，人们的味蕾已近乎麻木。同样的人，再品尝刀板香，当年的那份有滋有味已很难寻得。话又得说回来，同样是猪，催肥饲料圈养的能与喂糠吃猪草的同日而语吗？倘若遭遇到注水什么的，活该倒霉。“中国第一状元县”——休宁县蓝田乡的花猪挺不错，土法养的。这里盛产“蓝花火腿”，刀板香亦闻名遐迩。但冠之以“中国第一猪乡”，广告牌立在马路边，未免搞大了一点。吃来吃去，还是前年在黟县南屏附近一农家小饭店吃的味道最足。刀板香盛在蓝边粗瓷大碗，还没端上桌，那香气就直往你鼻子里钻。夹起来，一块块亮晶晶的，鲜与咸都恰到好处。这道菜才收了我们的20块钱，实惠之至，交钱时我们都不好意思。



目 录

辑一 锅有一品

粉蒸肉·····	003
蕨菜火腿·····	005
臭鳊鱼·····	007
猪 血·····	009
吃狗肉·····	011
野鸡这道菜·····	013
翘嘴白·····	016
徽州一品锅·····	019
猪大肠·····	022
蟹壳黄·····	024
大头饺·····	026
杀猪饭·····	028
红烧老鹅·····	031
年夜饭·····	033
猪油渣·····	036
佛跳墙·····	038
羊杂碎·····	040
徽人吃粤菜·····	043

辑二 五味芬芳

吃笋·····	047
徽式炒面·····	049
松毛蕈·····	051
油条·····	053
山核桃·····	056
腌豆角·····	058
屯溪街头寻吃·····	060
苞芦馞·····	063
水果罐头·····	066
茶叶蛋·····	069
徽州的豆腐·····	072
农家饭菜·····	075
吃甘蔗·····	078
梨膏糖·····	080
喝酒·····	082
喝黄酒·····	085
米酒醉人·····	087

辑三 新炊燎梁

柴灶·····	091
文火·····	094
吃滚·····	096
南瓜·····	098
裹粽·····	101
阳台上的丝瓜·····	103
冷水鱼·热火箱·····	106



自办伙食·····	109
浇 头·····	112
乡村小酒店·····	114
水 碓·····	117
挖红苕·····	120
拔 笋·····	124
起 塘·····	127
白云生处人家·····	131
火 篮·····	134
火 桶·····	137

辑四 茶余闲谭

晨起一杯茶·····	143
吃 相·····	146
尴尬餐客·····	149
邻 居·····	151
屠户七斤·····	154
收房租·····	157
居家度夏·····	159
湿 热·····	162
找把锄头去开荒·····	164
远去的蓑衣·····	167
遛 狗·····	169
家 务·····	171
田子坊·····	173
竹 床·····	175
采 茶·····	178

辑一 锅 有 一 品



粉 蒸 肉

柴灶上踞着一口铁锅，里面蒸着粉蒸肉，火舌欢快地舔着锅底，热气混合着香味，从锅盖的隙缝处喷薄而出，缭绕于屋梁窗棂。很久未近荤油，且又饥肠辘辘，能吃上几块粉蒸肉，乃童年时代莫大的幸福。每言及此事，下一辈人很不理解：这不要导致“三高”吗？

袁枚在《随园食单》里，把粉蒸肉归于江西菜，大概太家常了，寥寥数语带过。可在缺油少肉的日子里，却是黎民百姓餐桌上的一道大荤菜，一年难得有几回的。那时猪肉是要凭票供应的，每月每人半斤，须派诸多用场，你能大快朵颐吗？十二三岁时，我常常在冬天的下半夜被打发去买肉。一听说是做粉蒸肉的，便抖擞着从热被窝里爬出。倒不完全是馋使然，不顶着天上的星月去排队，轮到你案板上恐怕只剩一个猪头了，你要还是不要？当我拖着鼻涕，拎着一刀五花肉回走时，初升的太阳才把新安江上薄薄的雾霭驱散。运气还不错，斫肉的屠户七斤手下留情，倘若他刀往下拉一拉，连着乳头的那块皮就全归我了，至少有二两吧。余下的事情就是看大人如何将其切成大小一般的块状，置钵子里用酱油浸泡一个时辰。时间不能长，入味即可。太久便咸了，那是要影响口感的。

米粉也是挺讲究的，绝非是今天超市里买来的袋装那种，一切皆手工打制。先选上好的米炒得微黄，然后去腌菜房里那个石磨上磨成米粉。腌菜房里面立着十来口大缸，比我们人高，我们常常绕着“躲猫猫”。缸中终年腌着萝卜白菜，供几百个学生细水长流地吃着。磨是青石的，搁在杓儿里，单看那凹进去深深一圈的木手柄，就晓得它大概是

我们爷爷辈的。可里面的磨道纹理依然相当深刻清晰，可见石之质品。当然，用者的细致呵护亦很重要，粮食以外的坚硬物万不可入，此乃公共器物，岂能为一私己之利而损之？几十年来，约定俗成，莫非是过去祠堂里的村规民约之遗风余泽？我不喜欢推磨，太枯燥乏味，每每容易走神，想些八竿子打不到边的事情；往磨眼里添米，多少快慢没准。从大人的斥责里也明白了这添米关乎磨出来粉的粗细。太粗，如同碎米；太细，则成粉末状了，都不是粉蒸肉所需的最佳状态。恰到好处凭的一是经验，二是认真，可谓细节决定成败。

五花肉与粗米粉均匀地混拌在一起，加少许盐、黄酒、生姜末，也可放一点茴香提味。一般蒸一蓝花碗打牙祭即可。要想吃过瘾，则要动用小蒸笼了，青青的竹箴编的，下面垫几张绿绿的箬叶。先大火、后文火蒸一个来小时，在众人的殷殷期盼中端将上桌。最后一道工序是撒上切得细细的蒜叶与黑胡椒粉。这等粉蒸肉吃在嘴里的感觉是肥软热香，遥远悠长，勾得你欲罢不能，一至二再三。同时亦能深切地体会到为什么五花肉是首选之料。它白肥红瘦，肥瘦相间，紧密相依，却又层次分明。瘦肉嫩香爽口，肥肉蒸久则化，油渗透进米粉中，酥化一大片呵！米粉原本就香，如此一浸润，更是好吃得一塌糊涂。这样的美事往往几个月难遇一次，接下来便是漫漫的萝卜青菜的日子。所以每次告罄时，心底的惆怅升涌上来，虚空得无以言表。



蕨菜火腿

读报，闻蕨菜有诸多保健功能，窃喜。吃了几十年了，原以为是延续了一份颊齿间的爱好；一不小心，有可能益寿延年了。

我对蕨菜的最早记忆是在上世纪 60 年代初吃蕨菜中的蕨粉开始的。依稀地记得父亲从山上挖来一筐筐蕨根，一家老小砸呀、掏呀，为了那一点点可以充饥的东西。真正让它与我不舍不弃，还是蕨菜作为饭桌上的一道家常菜，相伴度过了那些物品匮乏的岁月。那时它实在贱得可以，几分钱就可以买到一大把；掐头去尾，也能炒出实实在在的一大盘。我对它也曾有过不满：缺油炒出的蕨菜总有一股子挥之不去的青涩味。我常常注视着落入锅中的油滴，很实用主义地来决定对它的爱憎取舍。要知道，那时候不少人家炒菜烧红了锅是不放油的。我们热切地盼望国民经济的发展和人民生活水平的提高，坚信盘中的蕨菜会油光闪亮起来。这一天终于到来了，我也最终确立并保持了一份对蕨菜执著不变的感情。

蕨菜有多种吃法，我最喜欢的是用火腿炒。这也是许多美食家的共同嗜好。当然，蕨菜要新鲜，火腿须陈年。蕨菜头天采集到，最迟到第二天就要食用了。它的萎靡是很快的，一旦不振，吃起来的口感大打折扣。我曾在合肥的小菜场里看见搁了数日的蕨菜，一副无精打采的样子，像个弃儿无人问津。超市货架真空包装的一袋袋蕨菜，加工得整齐划一、有模有样，徒有一副鲜活的外形。我即便馋得不行，也决然宁缺毋滥。客观地说，生活在大中城市，很方便地吃到鲜嫩的蕨菜确实难。它都生长在山区，交通不便；享受不到某些名贵鲜花的待遇，能从昆明

空运到北京与上海。当然，火腿也是有讲究的。当年的不够香，陈年的也不能过三年。最好是取火腿心一小方，切成丝条状；先入锅爆炒，煸出油来；掐成寸把长的蕨菜全部扑入。始而热气腾腾，继而香气缭绕。待到八成熟时，撒入一把头刀的宽叶韭菜，然后几个上下，便可起锅装盘了。暗红、深褐、青绿，煞是好看。火腿之芳香、蕨菜之嫩爽、韭菜之鲜美，尽在口中。

四月，桃红柳绿，草长莺啼。我们曾在这个季节下乡采茶。这活可不是舞台上表演的那样，轻歌曼舞，多彩多姿。披星戴月，风雨无阻，没什么诗情画意。老茶树丛里又闷又热，我们喜欢去新开的茶园。它一般在坡度不大的山腰，一垄垄的茶树逶迤而走，高不过腰，上面尽是新发的嫩枝和碧绿的新叶。你会突然发现，茶树的四周，长着一根根蕨菜，粗粗短短的，从松软的地里破土而出。甚至是呼啦的一大片，在春风里尽情地展示生命的旺盛。

有一天早晨，我们住宿人家的主妇递给一个竹篮，要我们采茶时掐些蕨菜回来。说是用火腿炒，给我们改善一下伙食。于是，我们怀着期待与向往上山了。采茶便采茶，掐蕨便掐蕨。那蕨菜遍地都是，我们专拣含苞不待放的下手。很快竹篮就满了。日落西山红霞飞，我们拎着竹篮大步回。眼睛尖的已经看见房东挂在屋檐下的那只火腿已明显地削去了一块。我们感动了，贫下中农真好！要知道，乡里人家过年腌的火腿，自己从舍不得吃，那是待客的一道大菜啊！此时，屋顶上炊烟徐徐，看起来是分外的生动与温暖。主妇把掐来的蕨菜整理了一番。没多久，一大钵子火腿炒蕨菜端将上来。主食也不是玉米饼了，而是大柴灶焖出的白米饭。晶莹、饱满、爽韧。如此饭菜，谁不风卷残云地下去三大碗。末了，看看盘底还有油汪汪的一点残余，我就急急地从大铁锅里撬起一块黄而不焦的锅巴，让油汤充分地浸透，然后又细嚼慢咽了一阵。众人眼睛都看直了，连说：会吃，会吃。



臭鳊鱼

大凡提到八大菜系之一的徽菜，如数家珍的当家菜便是：清炖马蹄鳖、红烧果子狸、臭鳊鱼……如今，吃人工饲料的王八是越养越大，哪里去觅得野生的“沙地马蹄鳖”；果子狸又牵连上了“非典”，至今还没有完全说清楚。看来，这臭鳊鱼的身价倒有可能见涨了。

外地人到徽州，山爬了，“谜窟”钻了，牌坊和祠堂也看了，最终得吃几个徽州菜以求功德圆满。无论是在老街古色古香的酒楼，还是在村旁路边的小店，“臭鳊鱼”当属隆重推出的一道。一般是在酒喝数巡、菜上大半时，它携些许臭味，款款被端至桌面，面对客人微皱的眉头，多少有些疑惑的目光，主人照例要说一段故事的。经典的版本大抵如此：200多年前，沿江贵池、铜陵一带的鱼贩子将鳊鱼运至徽州，途中为防止鲜鱼变质，采取一层鱼洒一层淡盐水的办法，经常上下翻动。几天后，抵达目的地，鱼鳃仍然是红色，鳞不脱，只是表皮发出一种似臭非臭的异味。洗净热油细火烹调后，成了鲜香无比的佳肴。它的关键在于腌制：取料要鲜活；须放在木桶或瓦瓮里；温度在25度左右，时间大约六七天。当然，臭鳊鱼的烧法也是挺讲究的。如在鱼背上该划几道斜刀花；油熬到几成熟，鱼才下锅；作为配料的鞭笋、猪肉质地如何；旺火与文火的时间掌握等等。若客人雅兴上来，则还要扯些与此相关的枝枝蔓蔓的花絮、逸闻了。什么苗知府与王小二们的故事呀，某个徽州名人如何嗜食呀，甚至挂上了“桃花流水鳊鱼肥”的张志和。唯独不提当地的大文人胡适，他情有独钟“一品锅”，是世人皆知的，似乎与臭鳊鱼没有什么蔓连。这说来说去，文化味就越来越浓了，品尝臭鳊鱼，就是在品味徽州文化，客人和主人一起，也愈发显得清逸儒雅。

倘若客人还兴犹未尽，那就只好着意一个“臭”字，而进入哲学境界的神聊了——否极泰来，闻起来臭，吃起来香。一条臭鳊鱼，引得谈趣盎然，妙论迭出。



我曾问过不少品尝过臭鳊鱼的外地人，他们的“吃后感”大多是：臭鳊鱼不可不吃，臭鳊鱼不想再吃，铁杆喜爱者甚少。这让我这个“徽州土著”颇感失落。看来，即便是在徽州当地，正宗的、道地的臭鳊鱼也渐去渐远。这涉及货源、腌制程序、烹调方法等。徽菜的式微，不能像川菜、粤菜那样纵横天下，原因大抵如此。令人伤感的是，在徽菜的发源地，正儿八经的徽菜馆都已寥若晨星。不过，口福是可遇不可求的，兴许在哪一个偏僻农家的饭桌上，你会遭遇上一两尾原汁原味的臭鳊鱼，让你大快朵颐。中医治病有“望、闻、问、切”，窃以为品尝臭鳊鱼有“夹、看、吃”三步：首先是夹，筷子顺着鱼骨夹下去，肉质坚挺，大块夹起说明原料鲜活，腌制得法；若软塌塌地，骨肉相连，则是糊弄人的玩意了。其次是看，上品的鱼肉呈玉色，片鳞状的脉路清晰可见，筷子稍稍用力便碎开了。第三步是吃到嘴里，始有微臭；继而鲜、嫩、爽；最后是余香满口。此时，座前若有一盅新上市的徽州贡菊茶更好。呷两口，更觉神清气爽，周身通泰。



猪 血

杀了头肥猪，开膛剖肚，大卸八块，肉是肉骨是骨的便被分成了若干等级。猪血大概是最等而下之的，此刻它已凝结在一个掉了瓷的破腰盆里，暗褐、冷冰，上面间或有几根不驯服的猪鬃毛杂乱着，少有人问津。

其实，它喷薄而出时还是很吸引眼球的，着实让不少人伸长了脖子。一进腊月，猪们凄厉的叫声此起彼伏，引领着大家庄前村后颠颠地跑。杀猪匠的工夫全在猪下腩白刀子进红刀子出这一下，“x一刀”的招牌尽出于此。古之遗风，宰杀完毕他一般不收现金，取猪某一部位权且充做屠资，如一挂大肠、半个猪头、一刀五花肉……绝无端着一盆猪血施施然而去的。接下来主人家的杀猪饭，猪血却是一道不可或缺的菜。一头猪，一年到头辛辛苦苦养下来，是要派诸多用场的：四个腿腌进缸里开春后吃，一年的油水基本指望它们；猪肚猪肝得留下来，过年待客用的；半片肉卖掉换钱，作油盐酱醋的开销……怎么着杀猪饭摆上桌也要几碗几碟呵，猪血焉能不唱主角？它一般是红烧，佐之以大把的干红辣椒、大段的蒜薹蒜叶，黑红白绿混做一团，且用粗瓷大钵端将上来。比邻者，大肠烧豆腐、肥膘肉烧萝卜是也。就着块把钱一斤的散打白酒，男人们杯盏交替，大吹大擂，喝得个个面色酡红，西山日沉。

那时如学校一类的单位也养猪的。学生们用剩饭剩菜养得它们膘肥肉满，一刀结果后，又来满足前者的口腹。用今天的眼光看，也算是低碳的循环经济吧。每每猪们的惨叫传进教室，声声入耳，学生们自然骚动不安：今天中饭又可打牙祭啰！讲台上的老先生却还在慢条斯理地讲