

临近冬天,吃羊肉的人越来越多。市民顾师傅说,在松江冬天滋补还是以羊肉为主。而随着其他菜系的菜馆进入松江,随之而来的是菜系中的饮食文化。记者走进松东路上的黄山楼,近距离地了解了适合冬天吃的徽州菜,以及徽州菜中的故事来源。

黄山楼是安徽绩溪人开的。广义上来说,徽菜指的是安徽菜;但是狭义上说,徽菜所指的仅仅是徽州菜。徽州菜起源于黄山脚下,绩溪更是徽菜重镇,擅长就地取材,烹制山珍野味;以“重油”、“重色”、“重火功”为传统特色。后来由于新安江畔的屯溪成为“祁红”、“屯绿”等名茶和徽墨、歙砚等特产的集散中心,商业的兴盛,饮食业随之发达,徽菜重心也随之转移到了屯溪。传统徽菜特别擅长烧、炖、蒸;爆炒的菜色比较少。



# 冬季漫谈舌尖上的徽州菜

## ——走进松东路小吃街

□记者 崔玉玲/文 蔡斌/摄



### 徽州菜中的故事

臭鳊鱼

唐朝诗人张志和诗中“桃花流水鳊鱼肥”的鳊鱼就是徽菜中常见的“臭鳊鱼”。虽然名字不好听,可是臭鳊鱼在徽州菜里非常有名。相传200多年前,沿江一带的鱼贩用木桶装鳊鱼运到徽州销售,因为路途遥远,为了防止鲜鱼变质,采取一层鱼洒一层盐的办法,并且经常上下翻动,如此经过七八天才能抵达徽州。此时鱼鳃仍然是红色的,鳞不脱,质未变,只是表皮散发出一种似臭非臭的特殊气味,但是洗净后经热油微煎,细火烹调,不但没有异味,反而鲜香无比,成为脍炙人口的美味。

臭鳊鱼就像臭豆腐一样,嗜之者认为香气扑鼻,恶之者认为难以入口。有的人喜欢这道菜,是因为经过一段时间的盐水浸泡,鳊鱼肉本身的水分会略为减少,肉质更显得扎实而滑嫩,而且本身带有一点咸味,十分容易下饭。

绩溪挞课

绩溪挞课看起来其貌不扬,不就是一个饼嘛。据黄山楼负责人介绍说,在绩溪老百姓的眼里,这是普通得不能再普通的食物,是当地农家人都会做的食物,也是当地人常常拿出来招待客人的食物。绩溪地处深山区,“七山一水一分田”的自然条件促使绩溪的先辈们过着那骡马阵阵、肩扛人挑的生活。绩溪的男人们为了生存,常常翻山越岭把山区的土特产品挑出大山,再把外面的生活用品驮进大山,一趟门就要很多天。绩溪的女人们为了家里男人在出门做生意的路

上,根据季节的不同,春天的香椿芽、冬天的萝卜丝都可以入馅儿。

据说,民国二十年,地处上海爱多亚路(今延安东路)大世界附近的著名徽菜馆大中楼的经理邵亦群是经营徽菜馆的行家,他潜心研究食客求鲜求新的消费心理,在主营汤面、菜肴的同时,又聘了几个徽商妇女经营挞课,还特地请来当时的上海《新闻报》著名专栏作家余空我为挞课采写报导,大造舆论。果然,绩溪挞课刚上市,就备受顾客青睐,居然还惊动了堂堂的京剧名旦梅兰芳。他慕名而至大中楼品尝挞课,并为该店题写了“徽州挞课,古风古味,名不虚传”的赞语。大中楼也因此生意兴隆,声名鹊起。

胡适一品锅

梁实秋品尝了“一品锅”之后,对此菜大加称赞,曾撰文做了详尽描述:“一只大铁锅,口径差不多二尺,热腾腾地端上来,里面还在滚沸,一层鸡、一层鸭、一层肉、一层油豆腐,点缀着一些蛋饺,紧底下是萝卜、青菜,味道极好。”

一品锅何以和梁实秋有联系?原来近代学者胡适先生是绩溪上庄人,对“一品锅”情有独钟。他说,每到工作压力沉重,感觉情绪压抑之时,便会到厨房去,烹制这道家乡名菜。胡先生的夫人江冬秀女士,原籍就在与上庄一山之隔的江村,更是擅长烹制此菜。据说,胡适在任北京大学校长时,常在家中设宴款待客人,当家菜必是这“一品锅”。当菜端上来的时候,胡先生嘴上总是念念有词:“此菜是家乡名肴,务请诸君赏光,品尝一下,地道的‘家乡味’”。上世纪五六十年代,胡先生客居美国,每有贵宾到访,胡先生常常亲自

下厨,为客人张罗这道家乡名菜。才有了梁实秋上面的那段描写。

“一品锅”叫法的由来,也有民间的传说。相传当年乾隆皇帝微服南巡,一日天色已晚,便在徽州一农家借宿。淳朴的村妇热情接待,将菜肴按先素后荤的顺序,逐层铺在两口两耳铁锅内热后端上。乾隆及随从饥肠辘辘,吃得津津有味。乾隆赞不绝口,赐名“一品锅”,兼有“此美味佳肴,值得一品”和“与万岁爷同享此佳肴者,堪为一品”的含义。自此,“一品锅”成为绩溪徽菜中的宴客佳肴。

徽州干锅炖

相传宋元丰年间,苏轼的弟弟苏辙在徽州府下属地绩溪做县令,有次路过绩溪当地一座寺庙“石照寺”上香,寺庙的主持喜好偷吃猪肉,当得知县令来寺庙上香,慌忙中把准备好的肉和器具放在火笼(火笼是江南人家冬天老人,小孩暖手所用)上。

主持将县令迎接到寺内看茶就座,茶过三巡后只闻到寺内飘出一股诱人的肉香味,莫非有和尚偷吃猪肉,寺主持看出县令的心事,打开话匣便请苏县令为寺庙题词,苏辙当即题写“石照静清辉,古刹飘香肉”。

主持看过苏县令的题词面红耳赤,自知蒙不过县令,只得从后房取出炖制好的肉招待苏辙,那香味扑鼻,肥而不腻,肉质酥烂,让他大饱口福吃了个底朝天。于是当地人纷纷仿制,保留至今。



### 徽州菜中的天然材质

石锅徽豆腐

据了解,安徽淮南豆腐菜肴烹饪方法已达到60余种,可做豆腐菜肴的有400余道。石锅徽豆腐是其中之一,其特点是材质天然。徽豆腐不是用一般的黄豆做成的豆腐,而是一种板子豆腐。从徽州山野间的板拖树上采集下来的板子成熟于秋季。板子采回来后须晒干,再用石磨脱去衣壳。因果肉有苦涩味,故须在清水中漂上一昼夜,其间,要换几次水。然后就过磨、过滤、沉淀等几道工序制作成板子粉。由板子再制作成板子豆腐。

鲜炒蕨菜

蕨菜和臭鳊鱼一样是徽州菜中必不可少的必备菜。蕨菜是山珍,含有多种维生素、氨基酸,营养丰富。古人书中早有记载。《诗经·召南》:“陟彼南山,言采其蕨。黄山蕨菜一般生于山林间。每年的清明节前后,就有山民上山采集蕨菜,这个时候也是食用蕨菜的最佳时机。蕨菜采摘后又可以长出来。而采集到的蕨菜晒干制成蕨菜干之后更易于存放,是一年四季都有美食。

现在常见的蕨菜一般为种植。蕨菜只需要用清水漂去盐分,去掉根部老茎,洗净头部泥沙,切段煮熟的清水滚焯几分钟捞出沥水。然后再下锅火速炒片刻便可,调料自便,片刻后一碗清淡爽口的清炒水蕨菜就可以出锅。

养胃野猪肚

徽州菜注重以食养生,健身强体的食物早以纳入菜系之中。野猪肚即猪胃,据《本草纲目》记载,性微温、味甘,有中止胃炎、健胃补虚的功效。除了可以养胃以外。据说在绩溪常常被用作孕妇的保胎食物。

牛气冲天

古书记载“黄牛肉,补气,与绵黄芪同功。”牛气冲天这道菜从名字上来看,常常被比喻事业的蒸蒸日上,越来越给力。牛头都是从绩溪运过来的。半支牛头加土豆粉等制作成一道牛气冲天。盛在鼎状的容器中显得极有气势,适合冬天聚会时食用。

脆香蚕蛹

大约很多人尤其是女生见了这道菜会吃不下或不敢吃。但是它的营养价值极高,据说3个蚕蛹的蛋白质可以顶9个鸡蛋。

葛粉丸

洪咨夔写过一首诗来形容制作好的葛粉:“细如桃榔滑如菰,白如人面柔如肤。和以粉米随所需,饼饵其精饭其粗。”诗生动地描绘了绩溪葛粉的美味。绩溪葛粉为徽州菜增添了许多精彩的菜色,是当地的特色之一。

葛粉丸是徽菜中最为典型的一款清蒸类菜肴,也是一种十分实惠朴素的家常菜,因其用料普通,制作也简单,实为百姓餐桌上常见的菜肴一种,深受人们的喜爱。