



经典徽菜毛豆腐。



这一口地道徽菜，“藏”着人间至味

安徽省黄山市歙县雄村镇卖花渔村。

安徽日报记者 钱定果 袁中锋
湖南日报全媒体记者 胡雪怡

安徽南北地理环境不同、景色各异，可大致划分为皖北、皖中、皖南地区。“皖”字意为明亮的星星。这颗“星星”划破长空，化为点滴山河，在华东腹地构建出一幅鲜活的地理“画卷”，徐徐展开。小麦黄熟时，壮阔的皖北平原金黄万里，为一年的殷实、饱足打了底；江淮两岸稻米飘香、渔获丰足，处处是鱼米之乡的生动景象；皖南山区层林尽染、绿意盎然，白墙黛瓦“镶嵌”在山水中，不经意间就是水墨丹青，这是皖南独有的浪漫……

说起皖南，不仅风光旖旎，更是徽文化的本源之地。位于皖南的黄山市是古徽州“一府六县”的主要分布区域。曾经的中原士大夫走进这片地理环境相对封闭的区域，坐而论道、传承有道，在山野间孕育出厚重的徽文化。

文化亦有河鲜、山野之味。中原饮食文化在古徽州之地融会贯通，成就了徽菜的“底味”。随着徽商走出崇山峻岭，奔赴创业之地，在他们包袱里、竹筐中藏着的果腹干粮、道地食材，成为徽菜行天下的根本。徽菜也在“一进一出”中，不断开枝散叶，生生不息。

1. 木桶装鳊鱼，跋山涉水，魂牵梦绕的家乡味

“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。”曾官宦隐居黄山的唐代诗人张志和对一尾鳊鱼念念不忘，鳊鱼的文化意象也就此深入人心。

而徽州地区并不产鳊鱼，那么，徽州人又是如何享用一尾鳊鱼呢？

原来，早期的徽商沿江一带收购渔获，再用一只只木桶盛装鳊鱼。一挑一桶，沿着青石板路，翻山越岭，最终卖到了徽州地区。为了保鲜，他们在桶内撒盐，将鳊鱼等鱼鲜层层码放起来，再不时地进行翻动。这样做，即便是过了七八天时间，鳊鱼仍能保持较好的质量，只是表皮散发出一种似臭非臭的气味。

徽州人对食材极为珍惜。他们运用重油、重色、重火功的烹饪技巧，将腌制好的鳊鱼烧出独特的香味，臭鳊鱼就此成名。鱼肉如蒜瓣剥开，入口香辣咸鲜。这既体现了当地居民的智慧，也成了其魂牵梦绕的家乡味。

“十三岁，往外一丢。”徽州人自小就有创业的基因，九山半水半分田的地理环境，坚定了他们走出深山的决心。胡开文、胡雪岩两位影响江南的红顶商人，也是一步步走出山区，奔赴自己的“蓝海”。

他们走古道、翻山岭，在新安江畔一叶扁舟。身边除了一袋盐作为干粮，就是那一条条腌制好的鳊鱼。

“群夸北地黄芽菜，自爱家山白壳苗。”在黄山市中国徽菜博物馆内，记者看到了一位远游的徽商对于家乡味的寄情。无数徽商的家乡情结，推动了徽菜走向四海，徽馆应运而生。

“划水面、鸡火面、三丝面……早期的徽馆也是徽州人在外谋生的真实写照，用新鲜肉类、鱼鲜食材吊汤，再用一根擀面杖，做出各类面食。一碗汤面足以慰藉同乡的味蕾。徽式面也就此在苏州、扬州、南京等地生根发芽。”徽菜博物馆里，讲解员向记者介绍。

随着徽商云集江浙，包括鳊鱼、咸肉以及各类山珍在内的徽州食材运抵当地，徽馆的菜式种类日益丰富。除了臭鳊鱼，刀板香、毛豆腐也粉墨登场，最终成为徽菜经典的三张“招牌”。

如今，黄山本土以徽商故里、披云徽府菜、徽菜博物馆为代表的餐饮品牌，已覆盖国内30多个城市。徽馆已成为行销全国的徽味聚集地。

食在有趣

“闻着臭，吃着香。”古徽州地区的食材处理方法，会让一尾鱼鲜味加倍，体现了当地人对于食材的理解和运用。

相传400多年前，徽商每到初冬时将沿江一带的贵池、安庆等地盛产的鳊鱼，放入箩筐内并垫上荷叶，再覆盖上荷叶挑运。后将箩筐挑运改为雇马或骡驮运，用木桶盛装，故称“桶鳊”“桶鱼”。

山区天气阴晴不定，为防止鳊鱼变质，徽商采用一层鱼酒一层淡盐水的办法，每天上下翻动一次，如此七八天抵达徽州等地，此时鱼鳃仍是红色，鱼鳞不脱、质不变，但表皮散发出特殊气味。徽商灵机一动，找一家“鱼味馆”，让厨师将鱼洗净晾干后，鱼身两侧划上花刀，经热油煎至浅黄色，细

2. 一锅腌笃鲜，融合慢炖，呷一口汤鲜得掉眉毛

冬日暖阳，洒在黄山市徽州区西溪南村的金家农庄内，店老板金福灵正盘算今年的收入，在他的头顶上方，一只只硕大的火腿挂满店两边，十分壮观。

腌制45天、晾晒3年，徽州火腿早已布满了时间的“痕迹”。洗净，去除表面的一层“黑皮”，鲜嫩的火腿芯暴露出来。用刀板切开火腿的一瞬间，腌制后的咸香味立刻四散开。

“我们都是用12个月以上的山里土猪肉来制作火腿。很多来自上海的老顾客甚至会直接食用火腿芯，就像西班牙火腿一样，越嚼越香。”看着一袋袋刚刚真空包装好的火腿芯，金福灵笑着告诉记者。

金福灵引以为傲的徽州火腿，是徽味的重要来源，能吊出咸鲜口感的好食材。

“徽菜的鲜讲究就地取材，以鲜制鲜。一是新鲜之鲜，二是发酵之鲜。”中国徽菜大师曹向忠说。徽州火腿一般是用皖南地区特有品种花猪为原材料，肉质紧实、油脂饱满，用此肉制作火腿，是最佳之选。

除了花猪，山里虽是薄田，但山珍不少，冬

笋、荸荠、萝卜应时上市。尤其是黄山歙县问政山冬笋极为鲜嫩，自古以来就是人饕的好食材。当冬笋与火腿相互借力，徽菜的鲜又多了一味融合之“鲜”。

这也是徽商对本地食材的创造性转化。一江新安水，万重枇杷山。在这山水间，徽商成就了一道美味。

恰逢冬日，徽商就要离乡。正是问政山冬笋脆嫩之时，他们挖出几颗洗净过刀，再配上一刀腌制好的腊肉，一同放入砂锅中。

新安江汨汨清流注入锅里，再丢入一大块冰糖，然后放置在火篮里文火慢炖。

一锅好物置于船头，腊肉吊笋、山笋入味，恰到好处地咕嘟荡漾，跟着徽商一路颠簸到杭州。此时打开锅盖，笋烂肉熟，一锅奶白色的汤咸鲜可口，笋香、腊肉香融为一体。几位好友围桌而坐，大快朵颐，一解乡愁。

有人称这道菜为“腌笃鲜”，笃就是慢炖之意，让咸肉、冬笋两种食材尽情释放饱含鲜味的氨基酸。呷一口汤，真会鲜得掉眉毛。而这道腌笃鲜也颇受江浙百姓的喜爱，徽菜元素已融入百味之中。

3. “一村一碗”，传承创新，徽菜破“圈”增粉有“范”

凭借个大饱满、口感扎实的优势，来自黄山歙县洪琴村的一碗汤圆俘获了许多上海食客的味蕾。

洪琴汤圆手工制作，分成甜两种口味，食材都来自本土。如今，200余名村民在上海扎下根来。

洪琴村是黄山市正在打造“赛村碗”IP的一个缩影。所谓“赛村碗”就是“一村一碗农家菜”，可以是一道菜，也可以是好食材。通过拍摄短视频的方式，让每个乡村的地道食材、特色土菜出“圈”增粉，形成自己的品牌影响力。经过一年的时间，歙县王村顶顶酥、休宁榆村粉丝宴、齐云山岩前竹荪率先破“圈”，地道食材成为徽味热点。

“徽菜的根本在于食材，食材新鲜、地道，味道才正宗。”黄山市徽州区潜口镇新黄峰口山庄负责人胡帆坦言，店里的“爆款”徽州红烧肉之所以让食客吃出了传统风味，其实就是用传统的烹制手法，让原生态食材，在柴火大灶上慢慢炖而成。不需要高深的技法，讲究食

材的挑选和搭配，即是徽菜的本源。

“日啖小吃毛豆腐，不辞长做徽州人。”在黄山歙县徽州古城街头，若是遇见一位打着竹板、挑担叫卖的“伙计”，那一定要尝尝担子里新鲜出炉的煎毛豆腐。

带着丝丝白毛的豆腐经过煎制后，金黄的外壳包裹着绵密软糯的豆腐芯，再蘸上一些当地特制的辣椒酱，让焦香的口感多了几分鲜辣，所谓融合之味、复合口感，体现得淋漓尽致。

这位“伙计”就是曹向忠，传统徽菜深渡毛豆腐传承人。多年来，他挑担行走在古城内，让南来北往的游客品到了徽味、尝到了乡愁。除了曹向忠，在黄山市屯溪区南溪南村开设萨店的美国小伙宇文，推出臭鳊鱼披萨、毛豆腐披萨等“混搭”菜品，让徽菜的传播有了“国际范”。

正如一位专家在今年十月举行的第四届（黄山）徽菜美食嘉年华活动上所言：“徽菜，不仅仅是一种味觉上的享受，更承载着人们对于生活的热爱与追求。我们要将徽菜背后的文化故事和精神价值传递给世界。”

臭极而鲜的“密码”

钱定果 王靖

火烹调30分钟左右至熟后，非但无臭味，反而鲜香无比，鱼肉与骨刺分离，肉成蒜瓣状。

徽商便宴请当地一些达官贵人、市井人家等前来品尝。大家认为其与鲜鳊鱼味道大不相同，在保持鳊鱼本味原汁的同时，肉质更加醇厚入味，鲜香透骨。由此，“徽州臭鳊鱼”声名远扬，一跃而登上徽州宴席上的一道必选大菜。

其实，臭鳊鱼的特殊气味来自于食物发酵。鲜鱼放入桶中形成了特殊的环境，奇妙的微生物不断发酵，在鱼体内源酶和微生物共同作用下，鳊鱼体内蛋白质和其他有机物被降解生成游离氨基酸、游离脂肪酸和核苷酸等小分子，形成让人难以忘怀的味道。发酵之鲜，构成了徽菜的咸鲜口感。

软硬通吃

一块豆腐，做出一席佳宴

钱定果 柏松

豆腐之于安徽，南北皆有精华之处。豆腐、豆干、生腐、茶干……不仅豆制品类别丰富，吃法、做法也是各有特色。

淮南与豆腐有缘。汉淮南王刘安在八公山下用泉水、黄豆和盐卤制作灵丹妙药，结果仙丹未得，却无意中发明了豆腐，称之为“八公山豆腐”。

八公山豆腐晶莹剔透，白似玉板、嫩若凝脂、质地细腻，无黄浆水味，不散不碎。淮南人充分利用其优越的柔韧特性，开发出了八公山豆腐宴。金丝豆腐虾球、酒香莲花豆腐、清汤白玉饺……在淮南厨师一双巧手雕琢下，豆腐被赋予无限变幻的可能。有的飘散在水中细若发丝如初绽菊花；有的轻柔包裹着各式馅料；有的浸染多色煎炒油炸……

长江岸边，铜陵市枞阳县项铺镇的豆腐作坊里总会飘来一阵阵炸制的鲜香味。柔软的豆腐被做成一个个豆腐果，过油炸制后，豆腐果里布满蜂窝状的孔隙。此物与红烧肉乃绝配，饱吸汤汁的豆腐果入口酥软，极为可口。

皖南山区的百姓，在豆腐的做法上更加另类。一次无意中的发现，一块块豆腐在未添加任何佐料的情况下，长出了一层“白毛”。这是地理环境、气候作用下的天然发酵的产物。后被证实，“白毛”富含氨基酸、维生素B12等营养物质。毛豆腐只需下锅油煎，焦香的外壳上放些山区特有的红辣椒酱，细腻的口感又多了几许鲜辣，实在是下酒下饭的好菜。

风味安徽

就地取材，徽“味”无穷

钱定果 王靖

徽菜是中国八大菜系之一、国家级非物质文化遗产代表性项目。它因商而彰，是安徽风味的主要渊源及标杆。

徽菜起源于古徽州地区“一府六县”，明清之际随着徽商的足迹流转到南北都市。徽菜、徽商自此紧紧联系在一起，互相成就、双向奔赴。

过去，靠种地过上殷实的日子难，但养些鸡鸭猪、种些萝卜、制作豆腐不成问题。再加上山珍多样，只要储存得宜，等到过年时候，便是一场盛宴。不管是与火打交道的烹饪手法，还是与自然风味相接触的调味方式等，特色鲜明的徽菜对于技法，都有自己的一套理论与实践方法。

鱼肉如蒜瓣的臭鳊鱼、独特气候条件下诞生的毛豆腐、肥而不腻的刀板香……这些来自山野、山水之间的菜品，是对徽菜朴实、醇厚的最好注解。

擅烹制山珍、腊味、鱼虾，重视色彩搭配，精于烧、炖、蒸、烩和煎……徽菜的烹制秘诀在于常用火腿佐味，冰糖提鲜，烹醋增香，料酒去异，调汤施香，确保菜肴的原汁原味。其菜式质朴、筵席简洁、口味咸鲜，颇有古朴、凝重、厚实之感。

如今，徽菜品种多达千种以上，其中臭鳊鱼、刀板香、毛豆腐、徽府一品锅、问政山笋、方岳中和汤等堪称经典。



徽菜评比。

本版照片均由安徽日报记者 潘成 摄