



## 徽菜传薪火 鲜香抚人心

## 传统美食 要保持匠心跟上时代

■ 本报记者 张理想 晋文婧

一部悠久的历史文明史背后，总是伴随着厚重的饮食文化史。

7000年前，蚌埠双墩石制工具残留的淀粉粒，见证了先民用杵臼加工食物的智慧；5300年前，含山凌家滩陶器、陶器等炊具，折射了古人烹调生活的趣味。

江淮汤汤，将安徽大地天然地分为北、中、南三部分。气候的差异、地理的阻隔、人口的迁徙，随着岁月流变，不同的地域便产生了迥异的口味。一代又一代江淮儿女接受自然的无私馈赠，经过无数勤劳双手的传承，创造出经受时间检验、厚植亲情乡愁的美味徽菜，形成一道道诗画山水间弥漫的人间烟火。

### 徽菜

#### 古徽州菜还是安徽菜？

皖南风味菜肴咸鲜味醇、原汁原味，皖江风味菜肴咸鲜微甜、酥嫩清爽，皖北风味菜肴咸鲜微辣、酥脆醇厚，合肥风味菜肴咸鲜适中、酱香浓郁，淮南风味菜肴咸鲜香辣、滑嫩味浓。自古以来，江淮各地就流传着一张张口味丰富、历久弥香的美食名片。

徽菜，中华八大菜系之一，历史悠久、源远流长，风味独特、独树一帜。然而，关于徽菜的内涵和地域范围，却存在不同的看法。

明媚秀美的徽州山水、粉墙黛瓦的徽派建筑、崇儒重义的徽商传奇……悠悠皖南，古徽州地区丰饶富集的物产资源、博大精深文化积淀，为一方儿女口味的形成提供了素材与灵感。臭鳃鱼、毛豆腐、刀板香等菜肴味道独特，辨识度极高，成为地方风味的典型代表。古徽州菜，是古徽州文化的重要组成部分，因此在不少人看来，徽菜就是古徽州菜的代指。

“毫无疑问，古徽州为徽菜的形成与发展作出了历史性贡献。但是随着时代发展，

徽菜的概念不断扩大，现在已成为安徽菜的总称。”安徽省烹饪协会副会长马邦山介绍，上世纪80年代，原商业部饮食服务局等单位出版的《中国名菜谱（安徽风味）》指出，“安徽菜，又称徽菜”；2021年商务印书馆出版的《中华美食荟》安徽部分也载明，徽菜“以古徽州菜肴为代表，由皖南、皖江、皖北、合肥、淮南五大风味构成”。原省质监局2006年发布我国第一部菜系地方标准《徽菜标准体系表》，指出“徽菜即安徽菜”；2009年出版《中国徽菜标准》，收录的43项徽菜标准均为全省各地知名菜肴。

“从中央推介到地方标准，‘徽菜就是安徽菜’正在逐渐成为共识。去年，徽菜烹饪技艺入选第五批国家级非遗项目名录，其申报单位是安徽省，保护单位是安徽省文化馆，可见徽菜不能认定专属于某一地区。”马邦山认为，“徽菜为某地菜”或“徽菜为皖菜”的定义均不太准确。无论根据现实条件，还是规划餐饮发展战略，都应该把安徽菜作为整体，合力在全国打响徽菜品牌。

### “徽味”

#### 坚守传统还是推陈出新？

“临溪而渔，溪深而鱼肥，酿泉为酒，泉香而酒冽，山肴野蔌，杂然而前陈者，太守宴也。”琅琊山下，醉翁亭中，北宋欧阳修持杯与滁州市宾客尽享“宴酣之乐”，传为千载佳话。近年来，滁州市深挖历史典故，选取当地特产，推出“山林之乐”“非丝非竹”“让泉一品鲜”等创新菜肴，让人们一饱口福的同时，品尝“太守宴”的文化韵味。

美食，是家乡的印记。传统家乡味，是岁月定格的风景。皖北为小麦主产区，人们普遍爱吃面食；皖中鱼米之乡，各种水产是餐桌主打菜；皖南群峰叠嶂，特色山珍佳肴挑剔味蕾。根植乡土、取材当地、关联气候，人们对传统味道的偏爱，源自对家乡这片土地与生俱来的依赖感和亲密感。从生存必需到美味所求，从个

人所食到乡愁所赋，从讲究味道到注重仪式，从一店一坊到一城一品，美食不仅是物质生活的组成部分，更是精神生活的重要内容。日月轮转，时代变迁，徽菜也在不断衍生出味觉新风尚。

“与时俱进，推陈出新，博采众长、兼收并蓄，是徽菜的鲜明底色。”徽菜烹饪技艺省级非遗代表性传承人张光顺说，“我们的徽菜先辈无论走到哪里，都会取百家之长，不断增加徽菜品种、提升烹调方法、丰富菜肴口味。”随着经济社会发展，徽菜由原先的皖南、沿江、沿淮三大风味，拓展为如今皖南、皖江、皖北、合肥和淮南五大风味，更逐渐形成咸鲜为主、突出本味，讲究火候、巧控火候，讲究食补与养生等总体特色。

“每个菜系都有属于自己的味道。腊肉咸香的口感需要充足的食盐才能激发，干货纤维的质感需要足够的油脂进行还原，徽菜流传千年的传统技法和经典菜肴，是先辈智慧的结晶，也是延续至今的宝贵财富。”安徽华侨饭店原餐饮总监、年近古稀的资深级注册中国烹饪大师孙成应认为，只有在继承精华的基础上创新提升，传统徽菜的发展才能根深叶茂。当代人更加注重健康养生，在绿色营养上多做文章，创新菜品会有更深的生存基础和更大的发展空间。

### “徽标”

#### 秉承匠心还是统一标准？

急匆匆的跑腿小哥，穿梭在大街小巷、楼宇商厦，车载身背最令期待的美食盲盒。是家常的一粥一饭？还是大厨掌勺的经典名菜？空气中隐约飘来醉人的味道，让人不觉间口齿已然生津。

美食，是匠心独具的创造。街边小饭店的家常菜口感可能各有千秋，气派大酒店的特色菜或许有秘制秘方。一个厨师一把勺，一千个厨师便有可能做出一千种口味。人们享受美食，也在感受味道

的千变万化。

“传统徽菜烹饪技艺的传承，主要依靠师徒授受、言传身教。‘少许’‘若干’等关于食材和调料的表述，没有固定的标准，全凭独到的感觉，因此同一道菜会有不同的烹饪方法、略微不同的味道。”徽菜大师鲍兴以编辑出版《中国徽菜标准》而享誉餐饮烹饪界。他认为，徽菜标准化的实质就是要以烹调的整个工艺过程为主线，依营养、卫生、食品等方面的科学知识打造全新的徽菜烹饪学，把科学化、规范化、标准化的理念和成果有机贯彻到菜肴制作中，逐步使烹饪摆脱传统手工操作的模糊性和随意性，最终实现徽菜规模化、机械化、工厂化生产。

锅仔臭鳃鱼、刀板香野笋、御赐一品锅……去年，歙县黄山徽源食品有限公司组织徽菜大师，研发推出9种徽味成品菜，采用金属盒包装，消费者在天然气灶上简单加热即可享用。这些菜已通过口味、观感、保质期以及各种理化指标的严格测试，预示着徽菜迈出了工业化的第一步。

“互联网和现代物流产业的发展，让传统美食走向了更为开放的天地。要把徽菜发扬光大，打造成百亿级乃至更大的产业集群，就必须走徽菜工业化道路。”省农科院科研处副处长龚传胜说，在严格标准之下，打造质量稳定的高品质成品菜，消费者远在天涯海角都能吃到原汁原味的“家乡味道”，“匠心制造”与“工业标准”并不矛盾。

■ 题图：4月7日，黄山市黟县宏村，天蓝水碧，垂柳翠绿，千年古村春意盎然。 本报通讯员 许家栋 摄

■ 吴晓征

很多人自嘲是“吃货”。别人是吃几口饱了，自己是饱了还想着再吃几口。开心时要吃点好吃的庆祝，伤心了吃点好吃的安慰自己，生气了也要“化悲愤为食欲”，当负面情绪都在甘香馥郁的美食气息中烟消云散，摸摸肚子，剔剔牙齿，生趣盎然，“万物于我齐备矣”。

自我修养更高的食客们，超越了“五味令人口爽”的生理需求，用舌尖寻觅乡情，用味蕾参悟文化，在开怀大嚼、唇齿留香中，品味美食背后的自然风致、技艺传承、生活本味，追求的是精神抚慰、心灵“治愈”。

美食博主李子柒的视频，在全世界都受到欢迎。采于山，鲜可茹；钓于水，美可食。一身劳动技艺，化腐朽为神奇。山肴野蔌，杂然而前陈者，那是田园生活在召唤，飘来村头溪畔荠菜花的童年记忆风味。四时之景不同，每期吃食各异，而乐亦无穷也，“咽”地咽一大口口水，不是舌根动、食指动，那是被人类漫长农业文化熏陶出的DNA在动。

美食是一种“生命体验之和”，催动其渗入文化基因、生命记忆的，是我们对生活、对土地共同的爱。在几片红亮如火的徽州火腿交融铺佐下，一碗红白肉、飘着腊香的问政山笋，呈现的是春日皖南的鲜嫩色香。笔者老父亲熬煮的白花浮玉的萧县羊汤，沉淀浩莽淮北大地农耕生活的醇厚鲜香，萦绕着子女挥不去的亲情回忆。在本地不产鱼、交通物流不便、没有保鲜手段的古代徽州，才会诞生独特的臭鳃鱼；物产丰饶的皖北水土，牛羊汤被熬制得出神入化，也是得了天时地利人和。天生万物以养人，不同的美食，体现了人们与地理人文和生活环境的独特联系“密码”。

美食，由此成为世界通用语言，跨越地域文化的亲善大使。打开各媒体平台，无数美食纪录片和制作视频，借助于味蕾的讲述，激发依附在四方食事、美食文化中的情感共鸣，重建人们对食物这种生活文化结晶的心灵联系，架起人与人沟通亲近的天然桥梁，收到一波波流量。

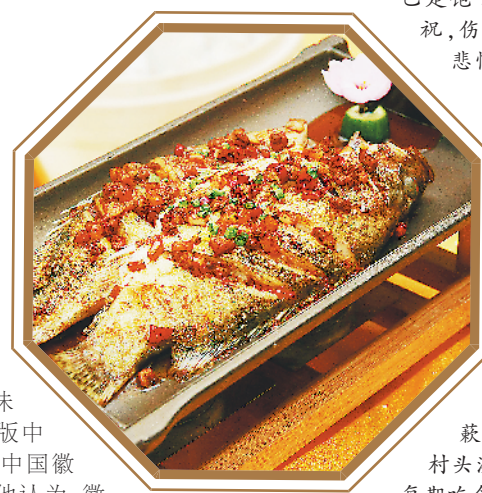
地方美食，源于民族文化生活共同“母体”，成于不同地区老百姓劳动的实践创造传承，既是独特的地域名片，也是共同的文化财富。到金寨吃吊锅，到大和吃板面，到绩溪尝胡适一品锅，来省城品“李鸿章大杂烩”，五味之变，不可胜尝，口腹之乐，唯人能享。感受历史文化、品读人间烟火、享受一方风味，当然是所有游客由衷热爱的文化旅游体验。擦亮美食名片，成了各地打造文旅软实力重要的一环。

在世界一体化、高度商业化、生活快捷化的今天，大众餐饮业的时代挑战是：如何跟上需求升级步伐，走出饭店林立、口味同质、精品不“精”、特色不“特”、价格不菲、服务平平的“美食沙漠”，让人们吃得更有机关、更地道、更便捷、更多元，吃出安全、舒心、健康、欢乐。

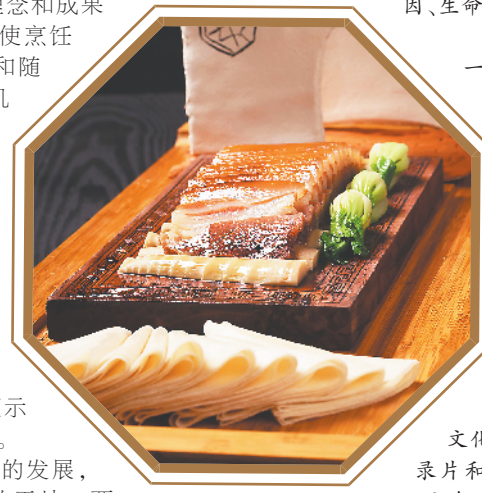
川菜之王回锅肉清才出现在菜谱中，这鲜辣脂香是平民的集体选择。辣椒近一百多年才统治了半个中国的味觉体系，这种刺激性辛香以一种霸道方式，在极短时间内遮蔽动植物食材的腥臊腥涩，激发萃取芳香，拓展美味边界，带来食材的高效利用、日常的便捷享受。符离集烧鸡等地方名品创制不到百年，水煮鱼片、兰州拉面、沙县小吃等“国民菜肴”“国民小吃”产生，更是近些年的事，而北京冬奥会赛程配料、机器烹制的自动无人餐厅，惊艳世界，广受好评。

饮食之道，千载流转，与时俱进，路径与社会文化总体发展方向一致：走向大众化、科学化、现代化。坚守老手艺，保持老味道，固然是对传统文化的弘扬和挖掘，引入新科技，适应新口味，也是对传统文化的继承和发展。很多传统美食，要走出“酒香不怕巷子深”的观念守旧，走出“我自岿然不动”的与时背离，在安全、品质、口味上用心用力，努力让顾客吃出浓郁特色、感受独特文化、上升为体验式消费。

要保持匠心、做出品质、跟上时代、走向大众——传统美食才能赢得更大空间，美食文化才能发扬光大。



臭鳃鱼。



刀板香。



巢湖虾酱。



长江鮰鱼狮子头。

## 钟鸣鼎食的华夏食事

### ——古代饮食器具一瞥

民以食为天，食因器增色。中国古代的饮食器具，古人对天、地、人的理解赋予其中，制作美食滋养身心的同时，承载着不同时代的文化精神。让我们聚焦以下这些古人“干饭”器具，一起感受博大精深的华夏饮食文化。

三星堆遗址出土过一件“陶三足炊器”，酷似火锅的造型设计，让不少网友感慨，“四川人爱吃火锅，真有些年头了”。它呈三足鼎立之势，足下可生火加热。袋状足中空，与口部相通，容量很大，宽大的盘面类似今天四川地区泡菜坛的坛沿，可盛水或置物。其独特的造型、硕大的形体，极为罕见，一般认为这是古蜀人蒸煮食物的炊器。这件器物堪称古代的多

功能炊具，有人猜测，古人使用三足炊器时，或许也如今天我们吃火锅一般边煮边吃呢。

商周时期，青铜文化进入繁荣时期，鼎和簋是青铜食器中的主角。现藏于安徽博物院的西周编纹铜簋，是古代盛食物的器具，主要用于放置煮熟的饭食，相当于现在盛饭的大碗。簋也是商周时重要的礼器，宴享和祭祀时，多以偶数与列鼎配合使用。西周中期以后，各项礼仪制度渐趋完备，周人一改商末礼俗，对祭祀活动中使用青铜礼器逐渐有了严格的限制。周代的列鼎列簋制度，即是饮食礼仪的反映，天子九鼎八簋，诸侯七鼎六簋，大夫五鼎四簋，元士三鼎二簋。

“煮酒论英雄”“温酒斩华雄”……中国“煮酒”文化由来已久，温酒器具是重要角色。早在商代就有一种温酒的青铜器叫罍，罍的腹下有三高足，方便用火加热。进入晚唐以后，注子注碗便出现了，后一直盛行于五代至宋元时期。作为安徽博物院最知名的瓷器之一——景德镇窑影青釉莲瓣纹注子注碗，即是宋代盛酒和温酒的用具。注子是一种斟酒用的酒壶，坐于一个较注体略大的莲花形注碗之中，使用时把热水注到注碗里面，可以使注子中的酒保持温度。1991年，我国发行了

一套六枚的景德镇瓷器特种邮票，其中一枚正是这件影青釉注子注碗。

“以茶待客”是自古以来的习俗，

宋代茶风更盛，南北瓷窑竞相生产各类茶具。彼时流行“斗茶”，斗茶双方各取所藏好茶，轮流烹煮，从茶叶的品级、茶水的优劣、茶具的高下等几方面品评分高下。每年清明节期间，新茶初出，最适合斗茶。欣赏现存于安徽博物院的北宋繁昌窑青白釉托盏，颇能感受到当年文人雅士品茗斗茶的闲适生活情趣。

要窥探古人的精致生活，还得看宋代的金扣玛瑙碗。金扣玛瑙碗作为安徽博物院八大镇馆之宝之一，和我们平日里使用的陶瓷碗可不相同，碗体由玛瑙构成，碗沿处镶有金边。专家介绍，玛瑙因性脆、韧性差，不易制作成可供盛置的器物，所以工艺技术要求比较高。这件玛瑙碗器形较大，口沿处镶嵌的薄片金条饰整齐，接口牢固，应是比较高技艺的工匠和严格管理的专门作坊加工而成的，也是宋代富贵家庭奢华生活的缩影。

（本报记者 朱琳琳 整理）