

安徽的“徽”取自哪里

潘小平

宋宣和三年朝廷改歙为徽，怀有一种安定和谐的愿望，而吉祥美丽是“徽”字的古意

都知道安徽的“徽”字取自于徽州，但徽州的“徽”字，又是从哪里来的呢？

选一个晴朗的日子，我们前往大山深处的绩溪县，去寻访“徽”字的来历。有记载说绩溪的得名，是因为“境内乳溪、徽溪相去一里，回转屈曲并流，离而复合，有如绩焉”，而“绩”的本意是麻线纹集。绩溪地处黄山支脉和天目山支脉的结合部，俗称“宣徽之脊”，境内溪谷纵横，有天然河流136条，渲染出一种山水萦绕的美丽。境内徽岭，又称大徽山，绵延百里穿境而过，将绩溪一分为二，据说安徽的“徽”字，便取自这里。

《徽州府志》上说，宋宣和三年（1121年），平了方腊之后，朝廷改歙为徽，取绩溪大徽村为名。但对于这一说法，多年来一直有人持有疑义。绩溪在古徽州的一府六邑中，不独偏处东北一隅，而且是个“蕞尔小县”，“田畴不抵婺源，商贸不如休歙”，苏轼之弟苏辙在这里当县令时，称它为“巴掌城”。歙州若要改名，尽可从歙县大好山水中任取一字，小小大徽村，如何可作大大徽州府的府名？

但我们深入走访，发现“徽”字出自大徽村的记载，确有史实依据。徽岭一带山水奇丽，风光宜人，宋代大诗人王安石，曾在此留下“晓渡藤溪霜落后，夜过徽岭云明中”的诗句。在古代，大诗人的诗句，往往以春风一般的速度传播，带来很大的轰动效应。所以王安石之后，徽岭的知名度迅速提高，文人们争相追捧，如今日的粉丝经济。清代休宁人赵继序，就做过这样的描述：“大徽一径傍山通，度岭游行云气中。自有荆公题句后，居然形胜压江东。山多峭壁水流清，岭下村庄最幽。山海因经供乙览，歙州从此易徽州”，由此可知大徽岭的名气。那一时期，因为有两家商道交汇于此：一条从县城出“望徽门”而上徽岭，一条由西南临溪方向上徽岭而过旌德，夹在两条商道之间的大徽村，便成了通衢干道，

繁华市镇。而况宋朝廷动议改名，是在境内方腊起义被镇压之后，怀有一种安定和谐的愿望，而吉祥美丽是“徽”字的古意。

当年千灶万丁、喧嚣繁华的大徽村，如今已被青青桑田覆盖，空留下麒麟街的地名。麒麟街当地叫作“麒麟干”，是一个很小的自然村。徽水旬然而下，周遭有氤氲的气息。走出村子，隐约还能看见一段鹅卵石铺成的小路，埋没在田野之间，是麒麟商道的遗迹。

清代徽菜馆遍布全国，厨子基本上是绩溪人，民间因此而有“无绩不成席”的说法

冬阳高照，山坳之间，有袅袅炊烟升起。久不见这样的景象了，不由就心生一丝暖意。于是拐进去，在村旁的小酒馆坐下，准备好好享受一下“绩溪厨子”的手艺。旧时徽属六县，“盐典茶木”各有所重，而据说“徽厨”独出绩溪。清代徽菜馆遍布全国，仅上海、南京、苏州、扬州、武汉、芜湖等地，历史上就出现过200多家徽菜馆，厨子基本上是绩溪人，民间因此而有“无绩不成席”的说法。一样是粉壁黛瓦马头墙，竹木桌椅，收拾得干干净净。老板娘纤纤弱弱，笑着迎出来，有一种山里娘子的倩丽。虽是乡间的鸡毛小店，却也以臭鳃鱼、毛豆腐、一品锅等徽菜名品为号召，檐下吊着的腌腊，透着胭脂红，令人馋涎欲滴。只是臭鳃鱼的鱼，都小得很，顶多三两条，不过老板娘会说话，和我们说正宗臭鳃鱼，就要这么小。也是实话实说，臭鳃鱼的腌制，最好是松木桶，压青卵石，小鱼比大鱼，要入味得多。鳃鱼并不产于徽州，而是产于长江，鲜鱼捕捞上岸后，需要裹上粗盐，取道青阳、太平，再翻越上七里下八里的羊楼古道，才能运达徽州。那时的山路难走，等到十天半月，鲜鱼运到地头，已经腐败了。节俭的徽州人，将腐败的鳃鱼加以烹制，没想到化腐朽为神奇，创造出了徽菜中的名肴。徽州山重水复，土地金贵，男人们外出经商，往往经年不归。妇女们在家中，非节俭不能度日，所以徽菜中的有些菜肴，比如臭鳃鱼、毛豆腐等

等，最初的制作，皆是源于节俭，只是到了后来，才逐渐演变成一种独特的风味。

在北京和上海，都吃过臭鳃鱼，到底不如徽州馆子，尤其是绩溪农家的地道。说话间，一品锅也上来了，热气腾腾。曾在绩溪的名园“紫园”，吃过著名徽菜传人胡密芬亲自烹制的一品锅，真正是“三五七层”，要味有味，要色有色。绩溪民谣：“一品锅，三五七层花色多，品其味，离桌不离锅。”一品锅是徽菜中最具代表性的菜品，胡适任北大校长时，曾用它招待绩溪女婿梁实秋；在驻美大使任上时，也曾多次用一品锅请客。这一方面是出于怀旧，一方面也是出于徽州人节俭的习性。《歙风俗礼教考》上说，徽州大富之家，“日食不过一禽，鸡非祀不用，羊唯大祭用之。”“禽”是切成小块的肉。在过去，徽州普通人家，也只是在过年的时候，才上一只一品锅。一口煮沸的铁锅里，一层层码着鸡、肉、菜蔬、耳蘑和蛋饺。这样，酒菜、饭菜、汤菜，一口锅里就都有了。又因为一年难得吃上一回，就特别要颜色重，油放得多。徽菜的特点是重油、重火、重色。饮食中，最能看出文化形成的地域性因素，但也有人认为，徽菜中的“重”字，是“注重”的意思，并不是指油和酱色放得多；而徽州山高林密，每到秋季，人们就进山伐薪，烧制木炭，由此形成了徽菜烹制中“重火功”的特色。

传说中的毛豆腐，也终于在老板娘轻盈的步态中端上来，擦一块尝尝，鲜得掉眉毛。徽州毛豆腐有两种，敷着薄薄菌丝的，称作“灰鼠毛”，生长出长菌丝的，称作“蕨衣毛”，俨然唐诗宋词的格调。前些年，我在徽州的大山里拍纪录片，在歙县的老街巷里，还时常看见有卖毛豆腐的小贩，挑着担子一颠一颠地边走边吆喝，毛豆腐上长长的菌丝，在太阳下银子一般闪耀。

徽州峡谷环绕，林竹茂密，溪水清澈，适合于各种珍奇动植物的生长，所以徽菜多是以山珍野味为原料。在徽州的大山里，生长着1300余种植物，其中可食用的蔬菜、果品、菌菇、野菜、药材占800多种，为烹饪提供了取之不尽用之不竭的原料。明清之际，卜居淮扬的徽商，起居豪华，饮食精美，挥金如土，带动东南一带的社会风习，也由俭朴向奢侈转变。在晚清笔记中，经常有一品锅的字样出现，是因为徽商流风所至，将徽菜带到了京都。据野史记载，慈禧的父亲惠征，任安徽徽州池州大广道时，因亏空罪，在返京的途中病逝。慈禧和她的母亲、妹妹一起扶棺北上，一路上以泪洗面，凄凉极了。不想船走到清江浦，忽然有人送来了300两银子的丧仪，同时送上的，还有一个一品锅。送一品锅，是晚清官场应酬的惯例。这个人是淮阴县令吴棠。淮阴地处运河枢纽之处，地方官送往迎来，应酬繁多，忙乱之中，仆人把丧仪送错了。但送出去的礼，没有追回来的道理，吴棠索性将错就错，整洁衣冠，亲自上船吊唁，把慈禧母女感动得涕泪泗流。而吴棠后来，也因此飞黄腾达，一直做到封疆大吏。不过官场人称“一品肉”，很不雅，其来历或可追溯到一品锅。

清代十大菜系中的两大菜系，徽菜和淮扬菜，都属于徽州文化的范畴。绩溪人自唐代起，即设酒肆于长安，宋代设菜馆于徽州府，明清时期发展到大江南北，民国时期徽菜馆更是遍及海内外，据不完全统计，清朝末年至民国初年，绩溪人在全国14个省、市的百余个县、镇，开有徽菜馆500余家，从业者近万人。直到上个世纪的二三十年代，上海餐饮业中徽菜馆的数量，仍然仅次于扬州菜馆。其中上海的大富贵、大中华，武汉、兰州的大中华，太原的鸿运楼，屯溪的富春园，芜湖的同庆楼，杭、嘉、湖的聚乐园、大中国、益乐园等等徽菜馆，皆历经久而不衰，至今仍是当地有名的徽馆老店。

茶酣饭饱，出了小店的门，迎头就是著名的“徽杭古道”。冬日里，风静的一刻，山道很有些苍茫了。此时的古道上，已经少有行人，远远望去，山势甚是陡峭。鸡毛小店的酒幌，也隐在了丛林之后，大徽岭下日近黄昏，岁月静好。



徽州风光（视觉中国）

徽州味道

胡竹峰

徽菜是古徽州的特色，独特的地理人文环境赋予徽菜独有的味道。明清之际，徽商崛起，徽菜也随之进入市肆，流传于苏、浙、赣、闽、沪、鄂以至长江中、下游区域。

徽菜的烹饪重油重色重火候，皖南一带，山区较多，因地制宜，当地人常采用山上的野味和一些稀有的菌菇等食材为主，味道十分鲜美。由于山区的居民常年饮用山里的泉水，矿物质含量比较多，对人体油脂的消耗比较大，口味偏油也就可以理解了。同时徽菜烧菜比较多，常常要炖，所以又重火候。

说起徽菜，臭鳃鱼是著名的代表。臭鳃鱼的好就好在一个臭字上，好比长沙的臭豆腐。长沙火宫殿墙上曾出现过这样的最高指示：火宫殿的臭豆腐还是好吃。味觉太具私密性。有人嗜甜如命，有人自找苦吃，有人炒菜总要放一点辣。丝瓜汤里也飘着红辣椒。曹植给杨德祖写信说：“人各有好尚，兰茝蕙之芳，众人之好好，而海畔有逐臭之夫。”逐臭之夫见过不少，满大街找臭豆腐吃。我口味清淡，满不说苦臭之味，辣过了头甜过了头，也招架不住。

有一年在黄山，晚饭时，酒过三巡之际上来一盘鱼，众人下箸如船桨齐发。我夹起一块，刚入口就吐掉了，对身边人牢骚，真不像话，坏臭了，还给我们吃。那人笑笑说，这是徽州名菜臭鳃鱼，吃的就是臭。闹笑话了。臭鳃鱼制法独特，食而得之异香。

后来，又吃过多次臭鳃鱼，异香一直没能吃出来，微臭挥之不去。好在如今终于体会出臭鳃鱼之妙。有一年，去了一趟徽州，连吃三五条臭鳃鱼，各有其臭各有其香，臭鳃鱼之妙即在于此。

上品臭鳃鱼呈玉色，片鳞状的脉络清晰可见，肉质坚韧，筷子稍稍用力便如花瓣一样碎开了。吃到嘴里，柔软鲜美，腴而不腻，开始微臭，继而鲜、嫩、爽，余香满口。骨肉相连软塌塌的臭鳃鱼则为下品，食之无味。

孟子说：鱼，我所欲也；熊掌，亦我所欲也；二者不可得兼，舍鱼而取熊掌者也。梁实秋文章中写过，有

客送来七八只带毛的熊掌，毫不犹豫送人了。有些饮食，吃的是传奇，与味道无关。

徽菜里的臭鳃鱼是传奇。谈到鱼，肉也必不可少。老百姓的生活，鱼肉和美。

徽州的猪肉好吃，人称刀板香。刀板香之名甚美，透过文字闻见刀板上食物的清香。刀板香的色泽更美，猪肉腌制后淡黄的质地里隐藏着微红、朱砂、橙黄的肌理。南瓜色肉皮、黄玉般的肥肉和紫红的瘦肉相连。透过筷尖，能看到肉质细腻的密纹，上好的五花肉，一块块小方斜斜叠着叠在一起，不粘不连，干干净净。

刀板香味道在不咸不淡之间，不油腻，还有股新鲜劲，这是一份功力与手段。朋友说：“刀板香是普通普通的徽州土菜，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。”这样的情感我也有过。以前夏天吃晚饭，人们纷纷移凳子、搬板凳坐到稻床上，边吃饭，边乘凉，谁家碗头上有几块腊肉，很让人羡慕。

小时候，我家饭桌上能看见一碗肉，不是来客就是逢年过节。每次家里来客，母亲就摸索着咸菜坛子，从里面掏出一块腊肉，厚重的木盖从瓦罐坛口挪动时发出木墩墩的声音，那声音不好听，却馋人。那声音不好听，徽州人在饮食上似乎更精细些。同样是腊肉，徽州人做成刀板香，视觉和味觉上风趣多了。饭店里还将刀板香装在竹篮里，竹篮子编制得像小船一样，很有晚唐诗的意思。想想一桌子的纤纤玉手托着轻舟，巧笑倩兮，飘然走来，食客静坐着，停箸不食。怀古？思味？忆事？总之心里会有些风雅前人的触动吧。

无竹令人俗，无肉令人瘦。徽州人制一味刀板香，上面是肥瘦相间、层次分明的五花肉，下面是丝丝缕缕的笋干，竹肉同食，不瘦不俗，善莫大焉。

干腊肉好久没见过了。记忆中它是蜡黄的，压在咸菜缸中，浑身被淡褐色的咸菜盖着，深居简出，微现一角。

徽州人的刀板香固然令人垂涎，我

在黄山脚下吃过一次粥，更堪称绝品。粥以薏米熬熟，稀烂入了化境。微盐，进嘴清香，淡如春风之际，暖意上来了。暖意是炭火的温存，暖着猪肚炖蹄碗底，素简以一抹膏腴画龙点睛。佐成菜笋干，顿去经日行旅风尘。连吃四碗，草长莺飞，徽州的九月，江南的暮春。

关于粥，《随园食单》如此定义：见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也。必使米水融合，柔腻如一，而后谓之粥。此等说法，深得我心。

熬粥，水量控制和谷米掌握上，需要讲究，火候也很关键。

如今徽州百姓，吃粥吃的是素淡的滋味。淘洗过的大米外加几颗大枣、半把绿豆、一勺薏米、若干红米，舀瓢凉水淹没它们。静静地等在电饭锅旁等待，锅内渐渐变得滚烫，汤水慢慢呈现出暗红的黏稠。那些白米、红米、绿豆融在一起，咕嘟冒泡。拿本书，在一边守候，蒸腾的白气淡淡地弥漫着，粥的淡香在四周飘逸。

吃粥的时候，就成菜或就鸭蛋，很惬意，有世俗人间烟火之美。

吃粥的时候，如果有一块旌德大饼就好了。

大饼，普通物什，旧小说中多为贩夫走卒之食。旌德大饼是珍品，人排队候食，油锅前首作俚状。手铲将大饼推入平底锅，锅内有菜籽油，以文火慢煎。饼面至五成熟，翻过再煎，反复数次，两面火候均匀，即可出锅。出锅后，大饼一分为二，再切成四，馅不散。大饼颜色金黄可爱，买者多不可待，大口咬食，不及细嚼，竟有烫伤者。

老妇所做大饼味最佳，盖因几十年工夫也。

老妇做饼，老翁守锅。其饼馅层次分明，脆而香。

那年春，入得旌德，食大饼一个，米粥两碗，咸菜半碟。饱腹问馅，答曰：香葱、猪肉、萝卜丝、笋衣、豆腐干、鸡蛋。

据说旌德油煎大饼是1990年后移居旌德之外乡人所做。此前大饼不着一丝油星，慢慢炕熟，其味更绝。今近绝响矣。



徽州传统名菜臭鳃鱼，闻起来臭，吃起来香，肉质鲜嫩、醇滑爽口，保持了鳃鱼的本味原汁



徽州传统名菜一品锅，用料丰盛，每一层都会码上不同的食材，用文火煨熟，味厚而鲜



徽州传统名菜问政山笋，用歙县问政山所出产的竹笋炖烧而成，常与腊肉和竹笋一起炖烧