



红烧肉是徽州八碗八不可少的菜

乡间的宴，是流水席。
每逢红白事，必不可少。
乡间的厨子，也是当地的农民。
他们的手艺，不逊于专业厨子。上菜的人，是主人请来帮忙的左邻右舍。他们端着装满菜的红木大托盘，一声：“上菜了——”近桌边的客人便侧出身子，让出空间。

桌上的客人，多是朴实而豪爽的农人们。大家抹平台布，端起薄的一次性塑料杯，里面装的或白酒或饮料，举起杯来，开怀笑饮。

酒席上盛菜的多是些大碗，家养的土鸡土鸭，块大而油亮的红烧肉，农人园中自产的鲜嫩蔬菜，农家自磨的土灶豆腐……

乡土民宴，没有开席和散席时间。来的都是客。

季节换了一茬又一茬，光阴过了一年又一年。如今，每家的日子都红火火了，大多数的村庄，都有专门经营酒席的人。谁家办大事，都把桌凳、碗碟、锅灶用拖拉机一次就拉来了，不用再去一家一户找寻着借。

而一些传统的八大碗十大盘的菜式，也逐渐做了些许的改良。

在皖南巷陌之间，乡土民宴的背后，隐藏着地方的传统文化。 ■ 张亚琴

策划

乡土民宴 隐于皖南巷陌间



岳西八大碗

岳西八大碗的豆腐席

传统的岳西八大碗，最主要的几道菜是豆腐做成的，也就是岳西有名的豆腐水碗席。

正规的酒宴是在堂屋进行的。摆在最靠墙的两张桌子是首席。

宾客席次排好坐定后，宴席开始了。喜事要先摆上糕果茶点，喝茶。丧事则直接摆上盅筷开始了。一般在八大碗正式上桌前先上几碟喝酒的菜肴。

婚宴喜事开席的第一道菜是大枣和花生，大枣是早生贵子之意，花生则是男孩女孩隔开着生的意思。

第一道菜是银鱼。这是用银鱼和豆腐细条在一起做的一道烩菜，取其盈余之意。

第二道菜是虾米。这是用虾米和豆腐丁在一起做的一道烩菜。意思是说新的生活会像蜜一样甜。

第三道菜是汤圆。汤圆取其圆润美好之意。这道菜上来后新媳妇要下席回到新房里去。因为新媳妇不能看到汤圆被吃下去，意为圆被咬碎。上了这道菜主人会来给每位客人敬酒。

第四道菜是金针。金针就是黄花菜，取其今珍之意。要珍惜幸福生活。

第五道菜是五谷米。一般五谷米是和鸡肉一起炖的。第六道菜是木耳。木耳也是和豆腐三角薄片在一起烩的。第七道是香菇。也是用豆腐和香菇烩成的。香菇就是相顾，是相敬的意思。第八道菜是生腐。生腐是油炸豆腐。生腐就是生富，生出更多财富来。

上完这八道菜再上一道菜叫收席菜，一般是千张，千张是薄豆腐皮，寓含兴盛的意思。

徽州八碗八宴请八大仙

八碗八，是八大碗，八大盘，摆开八仙桌，坐上八个人。

民间传说，古时候徽州商人，为了图吉利、创大业，他们首先创造八仙桌，用八仙桌来宴请八位仙人而定名。八位仙人是：铁拐李、汉钟离、张果老、何仙姑、蓝采和、吕洞宾、韩湘子、曹国舅。

徽州自唐朝一直到现在，无论大户小户，每家堂前都摆有一张八仙桌，富户人家讲究豪华美雅，要精制八个象鼻或十个象鼻的八仙桌，就是最起码的农户，也要备一张简单的八仙桌。

八碗八有以下类别：粗八碗、细八碗、八碗八、八碗八二点心和海席等。不管怎么划分，但是鸡、鱼、肉三鲜不能少，如果是海席，除三鲜外还要增加“三海”（即海菜），这俗叫“三鲜三海”。

粗八碗的席面，过去都用在嫁女、娶媳喜庆宴请时中午的女客人，嫁女叫“抬姑”、娶媳叫“抬新人”。这八碗的菜肴是：肉圆、鸡、红烧肉、鲜笋、甜枣汤、炒肉丝、笋干、鱼。席上女客人全部喝黄酒（过去俗叫水酒）。

细八碗的席面，是过去在喜庆中宴请的男客人，如嫁女时的“送亲宴”和娶媳时的“贺（和）房宴”。这细八碗的菜肴，一般是：肉圆（衬黑木耳）、鸡、莲子甜汤、红烧肉、炒米粉肉丁糊（俗叫蜡烛油）、炒肉丝、和笋（冬笋或春笋）、红烧鱼。

八碗八盆是喜庆中最丰盛的宴请，一般来说都有几十桌（八个人一桌），喜庆的头天主人家都要杀猪，厨师和服务人员全部请到家中，分别布置礼堂、借八仙桌、借板凳、借葵花碗、借酒杯等，厨师将各样菜要大部分切好，肉圆要炸好。八碗菜和细八碗大同小异，八盆是炸花生、五香瓜子、皮蛋、火腿片、炒猪肝、炒腰花、炒鸡什、炒肉片。

八碗八二点心的席面，一般都有通知、预约或是主人邀请的稀客和有地位的贵宾，既是八碗八二点心，都加用海菜，这俗叫“海席”，就是增加大海洋中生长的物品，如海参、干贝、鱼肚等，这又叫“三鲜三海席”。这八盆菜中要改用海蜇、虾仁。八碗菜是炖海参、全鸡、鱼肚、煨蹄膀、莲子甜汤或八宝饭、干贝鲜笋、冬笋煨肉；全鱼（鳊鱼或草鱼）。二点心是甜的水晶包和肉馅烧卖。

运漕古镇 32 道菜是最高规格

运漕镇坐落在马鞍山含山县最南端，为安徽省江北八大重镇之一。

运漕在历史上有过两次繁华鼎盛时期。第一次是在明代，朱元璋对和、含、巢有着深厚的感情，在他的宏图大业中，三地都曾给了他巨大支持。当年含山南部有一批青年才俊追随朱元璋打天下。朱元璋在他登基做了大明开国皇帝后，特

意下令，减免其家乡凤阳及和、含、巢3地的赋税，同时直接钦定运漕为“十二圩盐引岸”。

运漕第二次大繁荣是在清代晚期至民国初年，晚清军政重臣李鸿章有许多重要亲戚都在芜湖经商，其四弟李蕴章、五弟李凤章几乎全家都在芜湖，李鸿章为了照顾家族利益，想方设法将镇江七浩口米市搬迁到芜湖，芜湖米市逐渐繁荣，鼎盛时期年交易量达1000万担，为清代四大米市之首。运漕由于紧临芜湖，又有水道相通，运漕的杨柳圩，无为的上下九连圩都是稻米主产区，于是运漕自然成了芜湖米市在江北的集散重埠，由此吸引了大批徽商再次涌入运漕经营各种生意。

运漕的宴席按不同档次分为五魁八碟——五个大碗、五个碟子、四冷四热、四菜一汤，共13样；八大四——八个大菜加四个小菜四个冷盘；还有“五大八”、“八大八”、“八大四加帽”。最高档的宴席每桌32道菜，八冷、八热、八炒、八甜点，如果加帽则再加一道龙虾或鱼翅。运漕的菜肴重油旺火，原汁原味，品牌菜为“红烧狮子头”、“火腿炖甲鱼”等等。

茂林十二碗中有“三绝”

泾县茂林古镇地处皖南，位于太平湖、黄山之间。

由于历史上宦官人家较多，生活极为讲究，在传统的乡间宴席中，自然形成了一整套菜肴体系，“十二碗”就是其中之一。

十二之数又表示月月安好，年年富足。

这一套菜没有商业化的动听菜名，讲的是传统。菜要丰厚，大碗满装，宾客爱吃的菜皆有备份添加，定让人吃饱喝足。十二碗中的多数菜味偏甜。

子是红烧蹄膀：头牌大菜便是这“红烧蹄膀”一般情况下，一桌筵席的品位，一位厨师的功夫，一道红烧蹄膀上来大致可见分晓。

丑是凉拌：取“两相伴”谐音。凉菜相伴，两人相伴。婚嫁双寿最贴切。“凉拌”菜主料有荸荠、菠菜、老黄豆；配料是豆腐皮。

寅是三鲜汤：主料猪肝；配料“三鲜”分板栗或莲子、山药、香菇。

卯是肠汤：将猪肠剪开，洗净，切段，用陶制罐，木炭文火，清炖至略有劲道，但不费齿力为恰到好处。

辰是粉蒸肉，已是纯山药。

午是糊粉，与“红烧蹄膀”、“粉蒸肉”并称“茂林三绝”。先将连骨瘦肉、肉鸡炖成丝汁，剔骨。放入一应调料，用山芋粉勾芡，做成糊状。甜咸合味，老少最宜。

未是子糕，又名子孙糕。子，一字双关，既指鸡蛋（茂林人管鸡蛋叫“鸡子”，意为鸡的儿子，简称“子”），又指人类子孙的“子”。糕，一字双关，既指鸡蛋煎饼切出来形如茂林街上美味小吃菱形“九角糕”，又与“高”谐音。

申是红烧鱼块，酉是卤肉，戌是小炒。

亥是漂圆，先将肉泥加入芡粉、姜末、葱末，搓成弹珠大小的肉圆子，放入滚水锅里煮熟，加入食盐、白糖，高汤，起锅。

至此，“茂林十二碗”俱已上齐。