



# 人间至味是家常



徽菜并不等同于安徽菜，而是起源于徽州的地方菜系。有人为徽菜做出了四字总结：“盐重好色”。它对于色香味的追求是实打实的，极重火工，卖相漂亮，盐下得足，但是仍力求保存食材本味。

靠山吃山，靠水吃水。徽州“七山半水半分田，两分道路和田园”，当地人取山珍河鲜入菜，水陆杂陈，内容丰富，因此跻身于八大菜系之列。而被称为“中国徽菜之乡”的绩溪，地方虽小，却能让重色重味的徽州美食在口腹间“辗转反侧”，品味出一个舌尖上的绩溪。

■ 记者 刘润宇/文 张倩莹/图



绩溪炒粉丝



绩溪毛豆腐

## 绩溪炒粉丝



绩溪炒粉丝的配菜组成

说到粉丝，脑子里首先出现的是鸭血粉丝，但是在安徽省南部的这座小城里，炒粉丝确是打响了绩溪的名号。在这里，炒粉丝是一道再寻常不过又必不可少的家常菜，几乎每家都会做，技巧是其次，倾注的心意才最为重要。

“这个粉丝你们只有吃了才知道，跟别的地方是不一样的。”在绩溪做炒粉丝久负盛名的程师傅露出神秘的微笑。

一道菜之所以能成为某地特色，并不仅仅因为做法，也更因为因地理、气候不同孕育出的不同食材。所以北京的烤鸭、内蒙古的烤羊腿、厦门的土笋冻都有其特色之处。而绩溪炒粉丝之所以立足餐桌便在于它的头号配菜干笋，取当地的春笋晒干后，成为时令最完美的搭配。将绩溪特有的笋干汤汁渗入粉丝，筋道弹牙的粉丝吸收了浓郁的汤汁后，一口下去，仍保持劲韧的口感，软糯有劲，滋味十足，而余味更是绵延悠醇。

刚端上桌，便被一扫而空。

## 绩溪挞粿

如果说绩溪的名菜都是徽菜，也不是特别有名的话，那么“绩溪挞粿”就要出来为其正名。挞粿，绩溪话叫“踏果”，摘成一个个果糊，然后用手或硬木头做的辘果锤把面团拓开，再在里面包上馅，用很轻柔的手法将拓好面皮的圆周沿着果馅提起来打成一个个小褶，最后收拢成一个小圆点，这样果馅就全包在里面了。然后用手或辘果锤把带馅的果挞成薄薄的圆果，放在铁锅上用文火慢烤。绩溪挞粿在绩溪老百姓的眼中，是一种普通得不能再普通的食品，几乎家家户户都会做。

早在唐代，徽州人远行就会带上挞粿作为干粮。至明清时期，挞粿更是成为徽州人必备的食品，无论是外出经商、求学、上山下田甚至是平日里的早餐，都是徽州人的首选。因为馅不同，分为招财粿（香椿粿）、相思粿（槐花粿）、祈福粿（鲜笋咸菜馅、雪里蕻馅、豆黄馅）等等，味道丰富。

挞粿非油煎食品，是将上等猪油、菜油、麻油等混入馅中，放置炉上烘烤，传统方法是将烙熟的挞粿放在篾筛之上，如此一来，既可透气，又可以让挞粿在一定时间内保持形状不发生大的变化。如今的店面里，也都延续这一烘烤方式。



绩溪挞粿



味道丰富的挞粿

## 水馅包



水馅包

“冬至那天，有外地友人发微信问我，今天冬至，你是吃了饺子还是吃了汤圆哦？我告诉他们，我绩溪一带吃的是水馅包呀！”老绩溪人胡阿姨说着说着就笑出来了。

绩溪人对水馅包有一种特殊的情感，逢年过节少了它总觉得不圆满。从和面、擀皮、剁馅到包成包子、蒸好上桌，这些繁琐的流程是需要全家人齐心协力才能完成的。而正是这种不像一碗面条一碗米饭轻易就能完成的复杂，反倒给了水馅包一种少见的仪式感。

一早取新鲜的猪肉，劈开一个老南瓜刨成丝调好味，把揉好的面团用辘果锤拓成薄薄的面皮。

一个水馅包，混合了面菜肉，营养丰富均衡，最关键的，是它里面的内容可以丰富到无穷尽。冬瓜、南瓜、豆腐、笋等等，好像不同时节任何食材装进它的肚子里，都会变得融合细腻。

这无所不包的品性也像极了徽州人，能大能小、能屈能伸，包容中庸得很。而包子的制作也是相当考验手艺的，皮必须薄软滑润，把馅料包入皮内，用大拇指和食指夹拉皮边，擀成半圆形，像一钩弯月，每一个都是12个褶，均匀饱满。

这种外形传说是绩溪女人的独创，她们把对常年在外艰辛创业的亲人的思念做成半个月亮，万种情意，擀成百褶罗裙模样，寄托早日团圆的希望。

轻咬一口，微黄剔透的面皮包裹着呼之欲出的丰满汁馅，和着热气弥漫进嘴里，让人欲罢不能。

汤汁的浓郁和馅料的香气混合在一起，从唇齿间就开始散发出迷人的味道，然后沿食管入胃，一路给身体加热，瞬间初冬带来的寒烟气消云散。

我想，大概这就是水馅这个名字的由来吧。

■ 据《安徽画报》