

# 口中的徽州 变化递承新风味

◎ 记者 刘青  
◎ 图片 徽菜博物馆



在中国众多的非物质文化遗产之中，食物是非常重要的部分。自2006年起，我国陆续公布包括戏剧、舞蹈、音乐、美术等项目在内的一千多项非物质文化遗产之中，与美食相关的认证项目就占到了5%，多达数百项。

这是一个庞大的数字，也印证了中国的一句古话——“民以食为天”。在中国人的传统习俗之中，吃是非常重要的部分，和文化、历史以及人们的自我认同感息息相关。



之所以称某种美食的制作与烹饪技艺是“非物质”技艺，也与中国的传统饮食特点有很大关系。《舌尖上的中国2》的掌镜导演陈磊曾经在节目中这样说：“很多手工食物制作起来都非常复杂，看天、看人、看手感、看火候、看季节。太多的不确定因素决定了它只能小规模制作，小范围享用。”

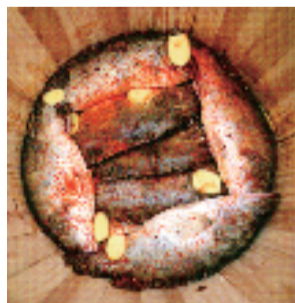
于是这类食物在符合现代饮食工业化、标准化要求的过程中，就会产生很大的难度。中国饮食的特性决定了它们不能被简单量化和复制，因此也就产生了手艺上的不可替代性。

“现在的臭鳊鱼可跟以前徽州人口中‘臭鳊鱼’不是同一种食物了。”中国徽菜博物馆的主厨汪剑飞在一个访谈节目里坦言，“徽菜最初的形态其实并不是什么特别高档的食物，就拿臭鳊鱼来说，老一辈腌制的臭鳊鱼的臭味要比现在大众能够接受的臭味要强烈得多。”

一个地方的传统美味往往与当地的地理和人文情怀相关。就拿臭鳊鱼来说，这种著名的徽菜美食还有一个名字叫作“腌鲜鳊”，不少百姓也称其为“桶鱼”。之所以会有用盐腌渍新鲜鱼生的做法，是因为徽州山峦众多，路途遥远，鱼在运送的过程中很容易变质，鱼贩便采用了用盐腌制的做法。谁想到这样处理后的鳊鱼鱼腮鲜红、鱼鳞不褪，虽然表皮会

散发出一种食物发酵后的“臭味”，但烹饪之后，鱼肉却异常鲜美紧实。民间传说总爱给故事添加不少反转的情节，但从这“臭鳊鱼起源说”不难推测出汪师傅话中的含义——传统烹饪工艺中对于鲜鳊鱼发酵程度的把控很难做到非常精准，徽州人家家家户户都会制作腌鳊鱼，但每一家的发酵程度都把控得不同，腌制出来的鱼肉风味自然不同。发酵程度高的鳊鱼味道刺鼻，吃不惯的食客恐会闻之胆怯，难以下咽。这便是徽菜中臭鳊鱼这道菜最难把控也最有魅力的地方——相同的食材、相似的烹饪方式，因为有了发酵过程的参与，食物抛弃了本来的风味与面貌，发酵为美味的产生增加了一个强有力的变量，也是形成特殊美味的关键密码。

之所以能够成为非物质文化遗产，一定是因为这道佳肴有着特殊的制作工



艺。”在杭州，2019年年末横空出世了一家“用家乡的臭鳊鱼招待你”为口号的徽菜馆，那便是“大鱼徽州”。它的出现，终于让风云中国美食界800余年的徽菜以全新的面貌成了杭州人的觅食好去处。主厨虽然看着年轻，从事厨师行业已有20余年，对于臭鳊鱼的制作更是有着深刻的理解。“腌鳊鱼并不难，徽州家家户户都会做，但如何保证腌制出的鳊鱼在不同的情况下保持一定稳定的味道，这就需要潜心研究和长时间的制作经验作为保障了。”

在演示腌制臭鳊鱼的过程中，主厨师傅解读了这道菜肴能够成为美味佳肴的关键：“如今餐厅中所做的臭鳊鱼和徽州最早的臭鳊鱼风味也大有不同，过去的‘桶鱼’往往因为运输过程比较长，发酵时间也长，腐败的程度更高，气味也会更加强烈，但现在腌制鳊鱼，为了让各地的食客都能相对容易地接受这种徽州美味，一定要控制它的腐败味道，能做到‘鱼肉鲜嫩紧实，香味特异而不怪’，才是一道成功的臭鳊鱼料理。”

而前文徽菜博物馆的主厨汪剑飞曾表示，腌制臭鳊鱼的材料并不复杂，将食盐涂撒在处理好的鱼身内外，再将整条鱼一层层整齐地码在木桶内，撒上海椒粉、胡椒和姜片，最后是关键的一步——在鱼身上压上石头。压石头的作用主要是让鱼肉变得更加紧实，也对腌制的鳊鱼起到固定的作用。

在腌制的过程中，鱼肉在本身自带的酶和少量微生物的作用下产生轻微的变质，将鱼肉中的蛋白质和脂肪降解成氨基酸等物质，这些发酵产生的产物为鱼肉带来了甜、鲜等全新的风味。老祖宗的智慧难以言喻，鳊鱼这种鱼属于食肉鱼类，如果不经发酵就烹饪，味道会很腥，但经过轻微发酵之后，不仅腥味消失了，鱼肉还会变得紧实有弹性，便是人们所谓的“蒜瓣”肉。

其实中外美食中将蛋白质变质的原理应用在鱼类烹饪中的例子并不少见，日本、北欧都有类似的做法，以鱼酱多见。但中餐中的臭鳊鱼，在经历了发酵过程中还要经历炖煮的烹饪过程，风味绝佳，尤显中华美食的博大精深。



“如今徽菜的发展早已和传统的徽菜不太相同，很多人都觉得徽菜重油重色，但其实徽菜厨师都知道，‘重色’的说法一是讲究各种菜肴之间的色调组合，另外也是重视食材本身的颜色，譬如腌好的臭鳊鱼，通过眼睛和鱼腮的鲜红便能判定鱼肉在腌制之前是新鲜的，发酵程度也恰到好处。‘重色’的含义很多，并不能以偏概全说徽菜都是‘重口味’。”在大鱼徽州主厨们的努力下，徽菜在非当地的杭州等地，会往精致摆盘、健康调味的方向不断改良。

烹制好的臭鳊鱼上桌，菜肴呈现出的是调味后的特殊香气，而非难以忍受的刺鼻味道，用勺子剖开鱼肉，蒜瓣状的肉脱骨而下，颜色剔透，十分诱人。夹起一块放进口中，肉质软嫩弹牙，调味鲜香馥郁，不愧是《渔歌子》中桃花流水的惊艳美味。



## 享受“非遗徽州”

### ◆ 中国徽菜博物馆

不同于一般的博物馆，中国徽菜博物馆不仅讲述了徽菜文化的起源和发展，介绍了典型的徽菜菜肴特色，还可以品尝到地道的徽菜风味。博物馆博物馆2~4层是就餐区，菜单上的菜肴有典型的传统徽菜，也有结合了其他菜系烹饪方法的“新式徽菜”，选择众多。

### ◆ 徽州糕饼博物馆

以徽州胡兴堂糕点品牌为原型，对徽州的传统糕点进行了系统的介绍，连接徽州人的传统节日、婚丧嫁娶和各种不同糕点之间的关系。馆内还可以进行徽州糕点的手课程，也可以进行团体糕点制作体验的预订。一楼是徽州糕点的售卖区，可以购买伴手礼或是现场品尝徽州糕点。

### ◆ 杭州大鱼徽州

在杭州有四家分店。店门口均以“用家乡的臭鳊鱼招待你”几个大字做招牌，店铺里的一切，都默默展现着老板的野心：不管你吃没吃过徽菜、对徽菜有没有兴趣，只要你经过我家店门口，就别想走，进来尝尝我的家乡菜！