



黄山烧饼

食尚

香酥烧饼 寒风里的一抹暖度

烧饼，有甜味，也有咸味。

淡淡的甜，却略含香味，甜而不腻；淡淡的咸，又散发着椒盐和芝麻的香气，口感清爽，耐人咀嚼。尤其那一层层的芝麻，吃到嘴里，香味弥漫，回味无穷。

傍晚，站在摊前，看擀烧饼的师傅将生烧饼坯子擀好之后，再在上面涂一层糖稀，撒上密密麻麻的芝麻，然后把这些坯子交给贴烧饼的女人。女人弯腰将烧饼贴在炉膛的内壁上。

一炉烧饼贴下来，一气呵成。炉膛内的火光将他们的脸和胸口都映成了赤铜色。贴在炉内的烧饼坯子横里成排，竖里成行，很是整齐。

皖北的烧饼想必很多人都吃过，因为在省城，各式各样的烧饼充斥着大街小巷，因为价格的便宜，吃法的简单，成为很多人早、晚饭的不二选择。 ■ 张亚琴

和圣烧饼： 柳下惠使妙计让两地言和

它的叫法有很多。

展沟镇是“和圣”柳下惠的故里，公元前286年，受《孟子》中“柳下惠，圣之和者也”的影响，改为“和圣烧饼”；1966年改为“展沟烧饼”。

产于利辛的这种烧饼，形状像没完全张开的荷叶，是用特制的面粉、芝麻、内馅、作料，加上展沟米酒，用特制的燃料，烤制而成的。其风味独特，表层一圈黄里透紫、紫里透亮的芝麻，一不小心掉在地上就会摔得粉碎。

表层、里层、底层三层，各自薄如纸，又相互似连非连。外焦脆，内绵软，荤馅的居多，不腻不寡，似油非油。和圣烧饼不易保存，大都现做现吃。

说起烧饼的来历，还要从2800年前的一场战争说起。

公元前703年，和柳下相邻的项国（今阜南），逐渐强大，早对柳下虎视眈眈。这年初夏，项国国王派公子项伯率兵三千，跨过乌江国界，兵犯柳下。18岁的柳下惠，便率团练、乡邻奋起抵抗。

就在项军被困即将全军覆没之际，柳下惠忽然命部下送来了烧饼和水。原来，柳下惠摆下此阵，只是想大挫项军的锐气，使之明白两国和好的道理。正在垂危之际的项军，看到百姓送来的烧饼，立即精神大振。军师吃饱喝罢，念念有词，重复着“烧饼，烧饼”，顿然明白了，这不就是“收兵”吗。后两国军民握手言和，欢欣鼓舞。

湖沟烧饼： 美味的秘诀是驴油

固镇湖沟烧饼，又名马蹄酥。

其以小麦面粉、芝麻为原料，用多道工序制作而成。制成后，香酥可口，稍嚼即烂，外脆里嫩。湖沟烧饼由来已久，据说陈胜、吴广在大泽乡起义后，攻占了蕲县，人民群众热烈拥护，奋起响应，并纷纷献出特产烧饼犒劳义军。这烧饼，有油有盐，有滋有味，既可充饥，又可代菜。因蕲县与湖沟相距很近，制作烧饼的工艺基本相同。后来，湖沟人调整了工艺，烧饼做得更加好吃，因而出了名。

湖沟烧饼美味的秘诀，就是以驴油代替猪油。俗话说，“天上龙肉，地下驴肉。”实乃夸赞驴肉之美。而驴油，又是驴肉的精华。

湖沟烧饼的最佳搭档是油茶。油茶里是面筋、海带丝、花生、黑芝麻，单这几样东西已经营养足够了。晨起的人们，吃完两块烧饼、一碗油茶，要开始忙碌一天了。

油酥烧饼： 层迭薄如竹纸

一个行家里手做出来的油酥烧饼绝对是色香味俱佳。出炉后是桔黄色，用火剪一挑，层层迭迭，薄如竹纸，汪着油，透着香，看一眼就让人口水直流。

油酥烧饼是蒙城颇具特色的风味食品，据说，已有150多年的历史了。清道光年间，有一个姓宋的孤身老人，在文庙大门西侧，以卖油酥烧饼为生。后来，老人收山东人薛延年为徒。薛延年手艺学成之后，传子传女收学徒，以后更是代代相传，于是会做油酥烧饼的人越来越多，也越来越有名气。

黄山烧饼： 形如螃蟹背壳

去过黄山市的人，都在屯溪老街上看到一个又一个的黄山烧饼招牌。

黄山烧饼又名“蟹壳黄烧饼”“救驾烧饼”“皇印烧饼”，盛行于古徽州地区及周边部分地区。以上等精面粉、净肥膘肉、梅干菜、芝麻、精盐、菜油等手工分别制作皮、馅，经泡面、揉面、搓酥、摘坯、制皮、包馅、收口、擀饼、刷饴、撒麻、烘烤等10余道工序制成，其烘烤系在特制炉中进行，内燃木炭，将饼坯贴于炉的内壁，经烘烤、焖烘、及将炉火退净后焙烤，前后在数小时而成。因经木炭火焙烤后，形如螃蟹背壳，色如蟹黄，故得此名。其烧饼层多而薄，外形厚、口味香、甜、辣、酥、脆。

有叶氏词为证：“薄如秋月，形似满月，落地珠散玉碎，入口回味无穷”。

相传乾隆皇帝第一次下江南时，由清代著名“两淮八大总商”之首，被誉作“以布衣结交天子”的徽州人江春承办一切供应，筹划张罗接待，即所谓“江春大接驾”。“江春大接驾”的第一道茶品是由江春的徽州班底构成的家厨团队根据他的精心设计并集体开发研制的烧饼，其外层酥脆，内滋润鲜香，嚼之异香可口，令舟车劳顿的乾隆顿感身心舒畅，精神倍增，并欣然御赐名“皇印烧饼”，寓意乾隆对该烧饼的喜爱程度堪比随身皇印，予以之最崇高的褒赏。

行走

卧龙听雨

■ 吴玲

卧龙山庄是我向往的一个去处。因为有诗词文赋里的小木屋，有地道的美食，更有叶稠荫翠，微月半天。

清晨从稻香楼启程，一天紧锣密鼓的走马游览结束，阅山居庭前的水泽已亮起潋滟的波光，极目远眺的山峦只剩下氤氲起伏的影子。车窗被雾气裹挟，竭力睁大眼睛，想看什么也是枉然与徒劳的。只晓得大巴车在陡峭的山道上盘旋，偶尔车体与山崖里伸出的树枝相碰擦，发出“吱吱吱”的声响。

汽车开了多久，也不大记的清晰了。似乎是很久久的样子罢。抵达卧龙山庄时，天已透黑。四周泼了墨一般，没有边际。“有些灯火是孤独的，在夜里，什么也不说”，诗人顾城曾有过的梦游般的呓语。而此时来自山庄高高低低远远近近的木格格窗栅里的灯火，却是温馨且可爱的。

山庄笼罩在夜色里。步出小木屋，呀，天上飘下滢滢细雨来了，如绵密的锦缎拂过面颊。在这海拔七八百米的半山腰，山风不复白天的温煦，而带有些微的凉意。有人抱着臂膀，站在斜坡上，抬头看天，木屋半明半暗的灯光笼罩着他，他自顾自后悔没有带件薄袄子。作家书屋门口有搭好的戏台，长凳子一排排，因为冷，人都躲到屋檐下看去了。演员三几个吧，女的粉面桃腮，水袖曳地，施施然碎步走着圆场；男的俊眼修眉，鬓若刀裁，端坐在一方几案前。是韵味十足的黄梅调，声甜字美，娇音婉转，唱的哪一出却也有些模糊了。

雨是不知不觉大了起来的。这时已曲终人散去，自然没有一钩新月天如水了。“噼噼啪啪”“淅淅沥沥”大颗大颗的雨滴瞬间连成一片，落在山庄里，落在木屋上，落在黑魇魇的人间草木间。

这样的时辰，喝茶，谈天，发呆，翻几页发黄的旧书，或者摆一桌牌局都是再好不过的。茶叶中上等便可，此地有涓涓溪流卧龙山泉，是不愁泡不出一壶好茶的。壶小乾坤大，山中日月深。说与不说，人生况味大抵都蕴含其中。周作人有《苦雨斋》，苏学士作《喜雨亭》。何哉？今人对古人，境遇与境界耳。

《陶庵梦忆》中有《烟雨楼》篇，尚无《湖心亭看雪》之大名。张岱道：“嘉兴人开口烟雨楼，天下笑之。”烟雨楼因“南朝四百八十寺，多少楼台烟雨中”的诗意而得名。坊间有乾隆六下江南，多次登临烟雨楼，赋诗近二十首之传说，可见嘉兴人确有骄傲的资本。陶庵接着又言“然烟雨楼故自佳”。这“故自佳”自有一说。乃“楼襟对莺啭湖，空濛蒙蒙，时带雨意，长芦高柳……”可见，雨落何时，何处听雨皆是极有讲究的。

“雨夜好读诗”。可不是么？“春水碧于天，画船听雨眠”今日所见，杏花初绽，弱柳依依堤岸，粉樱低垂，沃野土润苔青，潜山处处皆是灵动秀美的，天色溶入水中，水色蕴涵天光，只是缺了“画船”勉强可算憾事。但于晓夜，邂逅一场斜风细雨，或者明日的脉脉远山“林花著雨胭脂湿，水荇牵风翠带长”未尝不更添些江南的韵致了。至于“满目山河空念远，落花风雨更伤春”“红楼隔雨相望冷，珠箔飘灯独自归”不也说罢。还是“竹杖芒鞋轻胜马”“小楼一夜听春雨”给人一种淡淡的喜悦。其实，晴天与雨天，亦如人生的得与失，悲与喜，生与死，自然界的枯与荣，冷与热，夜与昼，都是再寻常不过的事情吧？

在潜山，似乎总是与雨有缘的，最近的一次去登天柱山，是乙未新春正月初八，姑苏有雅君姊、德平兄，沪上有俞杰君，含山有蓝叶子。全力旅店只有我们几个，第二日登山也漫山遍野的不见游客，仿佛也只是我们几个。出发时是微雨，攀至半腰，却是滂沱大雨夹着雪霰劈头盖脸地砸下来，气温陡然降至冰点。缆车是敞开着，我们几乎被冻得停止了呼吸。时至今日，一擎天柱冰清玉洁的容颜，巉岩里的挂满霜华的玲珑剔透的苍松，却依然，历历在目。因概不能忘，后作《雨中登天柱山》记述斯情斯景。

此刻，天柱山与我就近在咫尺。卧龙山庄上空的雨大约给即将涌动的晨曦赶跑了，“沙沙沙沙”的声音早已消散到无崖的虚空中，夜的酣醉，夜的清寒，似乎能听到醒着的几盏灯火的心跳。山庄在春夜里，在世界的一角，安宁而深邃。耳畔似闻泉流汨汨，读几页《板桥杂记》。恰有“大雨打篷窗，侧侧有声”之句。遂又想起昨日在孔夫子旧书网有售曾宾谷的《赏雨茅屋诗集》，好名字，未及细读，却不知是怎样的一个诗境了。