



▲乌衣老街

风物滁州

## 古镇寻味

作者:程学武

有一年的腊月,天气特别寒冷。我们跟随记者采访,车到乌衣镇,乌衣镇位于滁州市南谯区,是一座浸染了千年岁月的古镇。时值中午,正是吃饭的时间。记者看到路边一家饭店店面不大,招牌也有些寒酸,但门口人头攒动,很是热闹,就想进去看看。店里分内外两个院落,有数十张餐桌,几乎每一张餐桌上都有一道菜,叫黄圩板鸭,其色泽微黄,外形较干,状如平板。记者一见,说,不走了,就在这吃饭吧。我们6个人,六个菜,首选的是黄圩板鸭,另加一个羊肉火锅,一盘卤猪蹄,一碟腌制的咸肉和香肠,外加一碟芹菜炒干子。不大一会儿,几个人吃得快活惬意,饱嗝直打。记者说,采访了很多地方,这里的菜真好吃,尤其板鸭,肉质紧密,味道咸香,久久回味!下次有机会一定再来!

去年,到南京开一个会议。会上有一位参会者看到通讯录,知道我是滁州的,立马过来跟我亲近起来。会议结束后,他小声跟我说,你们那边乌衣镇的卤猪手和卤菜味道真的很好啊!我和朋友好几次周日驾车去吃呢!我听后,心中自豪感油然而生,连忙说,下次再光临,我来请客!

还有一次,我坐公交上班。在半路突然上来一帮老人,他们一上车,就嚷嚷,说要买乌衣去买馒头。我心里有些疑惑,城里馒头多着呢?为什么跑这么远去乌衣买?后来,才知道,

乌衣的馒头个大,有嚼劲,麦香浓郁。不仅吸引滁城人,连周边的南京、来安等地的客人也开着车子来买,有时不提前预约,还买不到呢!掰掰手指头算算,一个小小的乌衣镇,板鸭、烤鸭、卤菜、牛羊肉火锅、馒头,哪样不是在皖东地区声名远播?哪样不是轻而易举地就挑起了人们的食欲!

而所有这些美食,无不与乌衣镇所处的地理位置和文化有关。翻看乌衣镇地方志,这里不仅水网密布、丘陵纵壑,物产丰富,更主要的这里是江南与江北跨越的咽喉锁钥。承东启西,南北交融的特殊区位,决定古镇乌衣的饮食文化别具一格。这里的美食,既有金陵菜的鲜、烂、酥、嫩、脆、浓、肥、酸、甜、苦、辣、咸、香、臭,又有北方菜的原汁原味,醇厚的口感,以及浓郁的香气和鲜美。

每到隆冬季节,板鸭成为皖东人饭桌上必不可少的一道美味。此美味就是南京桂花鸭与乌衣当地麻鸭的有机结合。20世纪70年代,在南京市桂花鸭厂工作的一位乔姓师傅,回到乌衣镇的黄圩乡。当地麻鸭众多,冬天一到,一批批麻鸭在望不到边的水库里“嘎嘎”歌唱,此起彼伏,煞是壮观。乔师傅看到这一景象,便有了用当地的麻鸭制作板鸭的念头,他利用桂花鸭制作经验,根据当地人口味,首创黄圩板鸭,并将制作板鸭的技术传授给了当时黄圩乡的几位

徒弟。后来,他的徒弟进一步发展创新,形成了现在远近闻名的黄圩板鸭。黄圩板鸭的加工和口味与南京桂花鸭渊源不浅,但和桂花鸭却有明显的区别。桂花鸭,不浸卤,肉质白玉,油润光亮,皮肥肉嫩,味道咸鲜。而黄圩板鸭,鸭子腌制后浸卤,外形较干,状如平板,肉质紧密,味道咸香。两种鸭吃起来各具风味,都是难得一见的美食。

烤鸭是乌衣镇另一品牌美食。王义兴烤鸭在民国时期,曾应南京政要白崇禧公馆之邀,现场为其制作,受到赞誉,从而名声大振;马顺兴板鸭于民国时期在南京设店,曾享誉江南。记得若干年前,滁城的大街小巷很多卖卤菜的,都打起王义兴烤鸭的旗号,吃客云集,皖东人都以吃到地道的乌衣烤鸭为荣。有一道叫脆皮烤鸭的菜,金黄的外表,皮脆鲜嫩的肉质,搭配黄瓜和葱一起食用,真的让人一辈子忘不了。

繁荣的经济,天南海北的人流,使乌衣镇自古以来酒肆、茶馆和戏园,就一直喧闹不歇。昔日乌衣老街上的茶干、卤猪尾巴、鸿宾楼小笼汤包被称为乌衣古镇三宝。而最有名的当属鸿宾楼的包子,乌衣镇的老人回忆道,鸿宾楼包子的大厨是余九思老太爷。每有滁州和南京人坐车路过,总要在窗口大叫一声:“来一笼包子”。当地人说,余老太爷喝醉酒的时候,就会透露他做包子的秘诀:开工前

一天,买上十几只鸡,炖上一晚上。鸡炖成渣,鸡汤和鸡肉一起做成包子馅,和上好的猪肉。可惜这些美食,如今难见踪影了!

时至今日,古老的乌衣镇,美味依然不断延伸。1982才开店的穆老九羊肉火锅,短短40多年光景,店面就覆盖南京、扬州、滁州等地,并且拥有自己的农场、加工厂,已成为皖东地区特有的少数民族特色的清真美食。其羊肉用木炭铜锅熬制,配以骨头吊汤,底醇厚不腻,搭配羊肉饼、三九寒天,约上三五好友或亲朋吃上一顿,顿觉所有的寒意全部消除。乌衣镇的特色卤菜,更是本地和外地食客的必选。红油锃亮的猪耳朵,浓油赤酱的卤猪蹄,火红的嫩肉和诱人的香味,撩拨起味蕾,尝一口,松软的肉,弹性十足,甘醇中和着香甜,让人欲罢不能,有“此味只应天上有,人间难得见几回”的舌尖感慨。乌衣镇的盐水鹅也是一绝,鹅肉剥好后装盒,配上提前装好的卤汤,卤水和肉质控制得恰到好处。熟食肉质的鲜嫩,加上醇香的卤汁,一口吃下去,唇齿留香,久久难忘。还有乌衣镇的面馆。无论是肉丝、猪肝还是腰花,每一种都有浓浓的酱香,吃上一口就停不下来。甚至连馄饨都带着乌衣面馆独特的味道,真的是让人欲罢不能,绝对是吃货们的天堂。

乌衣镇的馒头,是近年来兴起的大众消

费。每天来自南京、滁城、来安、全椒的客人或乘公交车、或驾驶私家车,提前预约前来购买。由于使用了碱式发酵,馒头大多状貌较高且松软。其主要制作方法是先将优质面粉、酵母和水混合在一起,反复搅拌均匀后放置一段时间进行醒发,一直到面团外形有亮光且光滑为止。接下来,将醒发好的面团用刀切成方馒头,再放置一段时间,让面团继续发酵。最后,将面团搓成馒头,放在笼屉中蒸煮30分钟出锅。乌衣馒头的特点在于它的口感和味道。这种馒头在蒸煮后外表光滑,里面一层一层,犹如千层饼。一口吃下去,不仅质地非常劲道、耐嚼,还有一种甜丝丝的味道,让人感到十分舒适,久久回味。

走在乌衣街上,美食花样多,风味奇特。早晨,随便走进一家早餐店,悠闲地邀来一片朝阳,吃一碗味道醇正的面条,外加一根油条,一天都精神抖擞;晚上,约上亲朋或三五个好友,两个凉拌小菜,一盘醇香的卤菜,再眯上二两小酒,味蕾大开,一会就吃得满脸红光,全身是汗了。工作的劳累,生活的烦恼,统统被美食软化过眼烟云,唯有舒舒服服地摸牙舔唇。

我想,乌衣古镇的美食,千百年来不知迷住了多少南来北往食客的胃。如果你的胃足够强大,请在乌衣镇这个小地方待上两天,必不会让你的味蕾失望。



▲板鸭飘香



▲热气腾腾的羊肉锅

大美全椒

## 全椒人

□作者:张莲芳

俗话说“一方水土养一方人”。全椒静卧皖东丘陵,境内虽无高山大川的雄浑壮阔,却与六朝古都南京隔江相望,也是通往庐州驿道的咽喉要冲。东望金陵西守庐州的地理、丘陵与山岗间叠布的地貌,加之两千余年沉淀的历史人文底蕴,在小城融汇交织,共同铸就了全椒人“有南之华而不靡,有北之朴而不俚”的独特气质。



▲正月十六走太平 刘玉才/摄

### 耕读岁月里的质朴哲学

明泰昌《全椒县志》记载:“椒无千金之家,亦无千金之产。俗不习迂迁,为务耕作。”短短数语,道出这片土地深厚的耕读传家底色。全椒人以锄头为笔、田垄为纸,将“清白传家”的信念镌刻进每一道犁痕之中。他们以“饿死不耍饭”的倔强骨气律己,却又待人以热诚与慈悲,总会在屋檐下为外乡人留半口热粥——清末民初,逃荒者能在祠堂的廊下获得饭食的温暖;抗战时期,农户的灶头也总为伤员留有一口热汤的慰藉。这种看似矛盾的处世智慧,恰似全椒的丘陵与山岗,表面平缓起伏,内里却藏着如山石般不可动摇的尊严。

农闲时分,老茶馆里热闹非凡,老人们相聚“捣经”(闲聊),从不议论他人是非,“不倚众欺生”早已成为他们刻在骨子里的信条。然而,当全椒人外出闯荡,又展现出抱团不依附的硬气。民国年间,全椒匠人在南京秦淮河畔开设木器行,镌刻有“全椒手工艺”四字的招牌下,是仅凭一手精湛榫卯技艺傍身立命的傲气与自信,求己自立的气魄在血脉中代代传承。

### 人文星河中的家族荣光

“江淮聚藏王气,蔚郁人文,自唐、宋而下,蔚起于椒。”江淮大地汇聚的王气化作笔尖浓墨,在全椒的族谱上绘就了璀璨星河。唐朝宰相邢文伟的府邸依傍襄河而建,每日清晨,可闻舟楫往来的轻响;宋代张璪、张璪两兄弟同朝为臣,共理国事,留下“一门双进士”的美谈;到了明清时期,吴氏家族更是创造了“一门三鼎甲,四代六尚书”的辉煌,将耕读传家的传统推向巅峰。其中,最为耀眼的当属吴敬梓,他将全椒的青石板路、米饺香气、方言俚语巧妙地融入《儒林外史》,化作杜少卿酒杯中月影摇曳

的襄河波光,也绘就了王冕画卷里墨香氤氲的荷塘芬芳。

这些从全椒走出的人物,身上兼具泥土的质朴与诗书的风雅,他们既有“文能安邦,武能护乡”的铮铮铁骨,又有“谦谦如玉,温润如璧”的君子风范。

### 千年习俗里的坚韧守望

“正月十六走太平”不仅是全椒古老的民俗,更是全椒人的精神图腾。两千多年来,一代又一代全椒人接力传承,任性地将“万人空巷走太平”的盛景延续至今。每到这一天,天还未亮,摊头的茶叶蛋和兰花干蒸腾起香气,声声的叫卖吆喝,与燃香祈愿的低语,此起彼伏的鞭炮声交织共鸣……当全椒籍乡贤、中国奥运冠军第一人许海峰扣响“走太平”的发令枪,舞龙、耍狮和花灯的队伍点缀在“健身走”方阵之间,汇合上走太平的椒陵百姓,潮水般涌向太平桥;当“椒子”方阵中的台湾著名女艺人方芳在央视“春晚”舞台上自豪地说出:“我是安徽省全椒县人”,那份跨越时空与地域的共鸣,前奏是全椒人对传统与祖辈的尊重守望,尾韵则是血脉相连下的精神与人文的传承。

全椒人对于正月十六走太平,从不说“坚守”,只道“老一辈人传下的规矩,断不得”。这份对习俗的执着,正是全椒人坚韧性格的最好诠释。

### 乡音匣中的文化基因

全椒话,是流动在全椒人血脉中的文化密码。它巧妙融合了吴语的软糯与官话的爽利,“蒙情”二字说得轻柔婉转,“瓢的”一词讲得干脆利落。六百年前,时任兵部尚书的全椒人乐韶凤,奉朱元璋令与宋濂一同制订《洪武正韵》,用以规范天下声韵,堪称推广全国性普通话的先驱。全椒人所说的普通话也别具特色,被称为“全普”,它

既是全椒人对外交流的便捷工具,也是外来人融入全椒的沟通桥梁。

作为江淮官话下的一支,全椒话生命力极强。远嫁全椒的“洋媳妇”能用全椒方言说“单口秀”,把“不顶龙”俏皮地说成“不顶熊”;来到全椒的“洋女婿”也学会了“不弄子”和“抬杠”,甚至能熟练运用“西瓜淌水——坏透了”这样的方言俗语;混血小宝宝牙牙学语时,最先熟悉的也是全椒乡音。老茶馆里,说书人惊堂木一拍,“且说吴敬梓笔下……”尾音悠长,宛如襄河上的白帆,引得满堂喝彩。阵阵笑语喧欢中,全椒话的神与意从书页案头跃入烟火巷尾,是桌上乡音、盏间清茶,也是街边打铁钉铛、田垄锄不弄忙,千年长韵,流淌在襄河水畔。

### 根系深处的家国眷恋

全椒男人的“两全两包”,是刻进骨髓的责任担当:工资全交,包括马路上捡到的;家务全干,包括丈母娘家的。周末回全椒,总能遇到帮丈母娘干活的全椒男人们,那种“在丈母娘家干活就是舒坦”的认同感不可置疑。这份对家庭的赤诚,正是全椒人诚实性格的写照。

最令人动容的,是全椒人“落叶归根”的深厚执念。在外打拼的全椒人回望家的方向,地下是祖先的血脉,高堂有父母的牵挂,老屋则藏着儿时的快乐。退休后回归故里,是大多数全椒人的当然选择。就像吴敬梓,即便客死他乡,也将全椒的点滴融入《儒林外史》,将“全椒的根”与“金陵的魂”完美交融。“全椒的土能埋人,全椒的水能醒笔。”这份对家乡的深情,穿越岁月长河,在全椒人心中代代相传。

在烟火日常与文脉传承的交织中,全椒人将质朴与风雅、坚守与包容化作岁月陈酿。任凭时光流转,那份根植于椒陵大地的人文基因,始终在无声中蓬勃成长,生生不息。