

HuZhanfen

胡适一品锅



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

日前在绩溪上庄瞻仰胡适故居。“胡适一品锅”在当地几乎无人不知，但那是现在。四十多年前，我刚到“徽州 808 信箱”（单位代号）时，其实就吃过“胡适一品锅”，只不过那时叫“宁国火锅”。

那日大雪纷飞，同宿舍的小丁因为迅速搭上了一个当地老乡而请我去尝尝当地菜，条件是，赴宴者必须带一块上海的“工农牌”肥皂。

这要求不高，反正我也难得洗衣服。不过也可见当时上海的轻工业产品地位有多高。

主人住“山门街”，进门但见烟雾缭绕，中央生了个火盆，梁间挂满了东西，屋内充满着腌菜与腊肉的老陈味，这一切对我们自然充满异地的新鲜感。

“叫我老芋头好了。”主人伸过手来自我介绍。

其时“四人帮”已经粉碎，说话可以随便点了，老芋头自谓父亲是地主，以前家里吃的还讲究，说话间便端出了一个黑黢黢的炭炉，膛内的木炭已经通红，上面就是一口热腾腾

的铁锅，老芋头说，尝尝这里的火锅，包你们从没吃过！

桌上气氛立刻活跃了，灯光虽然暗淡，但是锅内第一层微黄的大肥肉（当地习称‘大肉’）动人心魄，它们密密地覆盖在上，被炭火炖得微微起泡，啪啪作响，物资短缺时代看到大肥肉基本就像亲爹，与此同时发生的事情，老芋头举起了手中的土烧宣布开吃，我们再三克制，面上的大肥肉仍然一扫而空，有人大喊：“大肉万岁！”有人急切地翻动肥肉下面的美味，发现是码得整整齐齐的大肥肠和猪肝，于是又是一阵欢呼，肝肠又没了，再下面是什么呢？居然是野鸡肉！可是和所有的野鸡肉不同，它们一点也不柴，反而又嫩又鲜，老芋头解释，这就是功夫，你们可知道，这个锅，端出前已经小火炖了 8 个小时？！肥肉

肥肠一层一层的肥油早把野鸡肉滋润了够，才这么好吃啊。

最后是萝卜，切成随刀块，它们是垫底的，因为久久地承受层层“甘露”，渍透肥腻的萝卜此刻远胜大肥肉了，酥软而腴美，事实上桌上很多的摆设菜（沪语叫‘碗头’）我们碰都不碰，只把那口锅吃得个底朝天，“一块肥皂”——太值了！

多年后的今天，我们在绩溪县尝到了“胡适一品锅”，才明白食材可以不同，烹饪原理其实一回事。

真有趣味的文人一定是好吃的，他们多巴胺旺盛，往往就喜欢鼓捣厨艺。

李渔的《闲情偶寄》和袁枚的《随园食单》都尽情谈吃，胡适先生谈吃之文不多，但喜欢“洗手作羹汤”，他是安徽绩溪上庄人，在北大执教时，常常宴客，几乎每次必有火锅，宾客餐后赞不绝口，请教菜名，胡适答曰：一品锅。众人因只在胡适家方可尝到此菜，便称“胡适一品锅”。

梁实秋这样评说的，一只大铁锅，口径二尺许，一层鸭一层鸡，肥肉之下油豆腐，上盖一层蛋卷皮，萝卜底青菜底，味道真稀奇。

这道菜据说与马叙伦的“马先生汤”，张竞生的“张先生豆腐”比肩，成为京华一时名饌。但如今条件更好了，我等为什么就不能再改一下呢。

绩溪归来，便动手，所有的食材先焯熟了，然后多次下料，多次加汤，多次焖烧，俾使菜肴徐徐入味。萝卜照例是高汤垫底，鸡鸭就免了吧，用鲍鱼和海参碾压其实并不贵，鲍参之上再码一层火腿皮（煨酥）除腥，再上油豆腐，再上大肥肉，最后金黄的蛋饺密封顶，不露缝隙，远望一锅黄金甲，足足炖了 5 小时，上桌后，酒精灯继续吊打。

至于味道如何嘛，呵呵，不是吹的，那天的盆友全部烂醉，躺了一地。☞

**真有趣味的
文人一定是好吃的，
他们多巴胺
旺盛，往往就喜
欢鼓捣厨艺。**