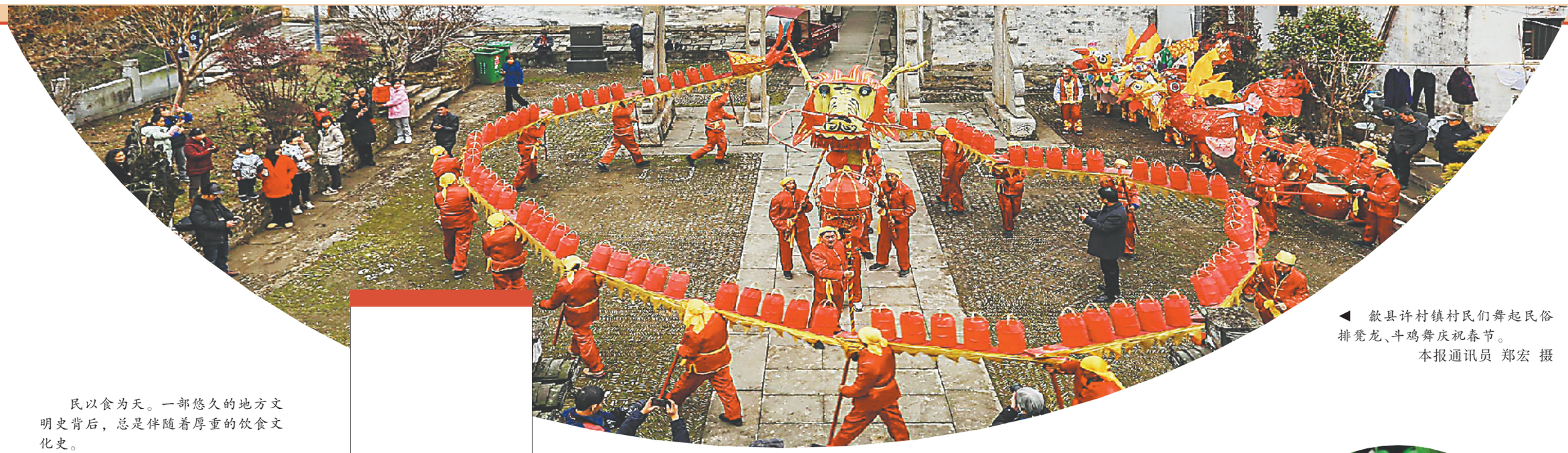
责编/张理想 版式/王艺林 安徽日报



◀ 歙县许村镇村民们舞起民俗排凳龙、斗鸡舞庆祝春节。
本报通讯员 郑宏 摄

# 味蕾深处是故乡

民以食为天。一部悠久的地方文明史背后，总是伴随着厚重的饮食文化史。

7000年前，蚌埠双墩石制工具残留的淀粉粒，见证了先民用杵臼加工食物的智慧；5300年前，含山凌家滩陶鼎、陶鬶等炊具，折射了古人烹调生活的趣味。一代又一代江淮儿女接受自然的无私馈赠，经过无数勤劳双手传承，创造出一道道经受时间检验、厚植亲情乡愁的家乡菜、名小吃，形成丰富多样、包罗万千的“皖美”味道。

气候的差异、地理的阻隔、人口的迁徙，随着岁月流变，不同的地域便产生了迥异的口味，江淮大地更形成了徽州、皖江、庐州和淮河“安徽四大美食文化圈”。徽菜乃中华八大菜系之一，追求咸鲜本味，重油重色重火工；皖江美食擅烹河鲜家禽，讲刀工、重形色；庐州菜肴集南北之长，得各式流派交融之妙；淮河风味以面食见长，更兼收南北东西精华。黄山的徽州臭鳜鱼、安庆的老鸡汤泡炒米、合肥的庐州烤鸭、阜阳的太和板面……安徽各地美食种类之多、口味差异之大，令人叹为观止。

生于斯，长于斯，一个人口味偏好的形成，归根结底源自幼时的熏陶。寻常巷陌里飘散出的烟火气，斑驳餐桌上端出的下饭菜，千百个日常倏忽而过，积累出独属舌尖的记忆，那是母亲的厨艺，是家庭的味道。于是，长大后的你，舌尖接触到一种熟悉的儿时滋味，脑海中会不经意浮现外婆家的小菜园；远在他乡的你，味蕾品尝到一道久违的家乡小吃，嘴巴里会念叨小巷的邻里温情。

新春佳节年味浓。年味，年味，啥是过年的味道？一道道独特的家乡菜承载着游子的乡愁，一盘盘母亲的拿手菜蕴藉着挑剔的胃口。熟悉的乡味背后是看得见的乡亲、听得到的乡音、感受到的乡情，这才是最美的新年味道。

舌尖长忆是年味，味蕾深处是故乡。 （张理想）

## 鸡汤泡炒米 承载厚重情谊

■ 本报记者 洪放

一碗浓香的鸡汤泡炒米，是安庆人年夜饭餐桌上不可缺少的美食。鸡汤撒上一把炒米，简单的美食里蕴藏着让人心念不已的滋味。这鲜美滋味之中既有乡愁亦有怀旧，回味绵长。

老家安庆是一个以美食见长的小城，看似简单的鸡汤泡炒米其实颇有讲究。“做炒米，最好选用江南的糯米，米质较松，炒制时容易膨胀，口感脆。”在老城开了20多年炒米铺子的蒋立强师傅道出了选米的奥秘。

不同于机器炒制或者炸制，正宗的安庆炒米，得用一把细竹尖扎成的炒米帚蘸上菜籽油将锅刷遍，再取适量米入锅，用炒米帚顺着一个方向不停划动拌炒5分钟左右，直至炒米表皮皲裂，通体金黄，一份合格的炒米才算出炉。当然，这其中油量、火候的掌控还得靠一双有经验的手。

“油放多了，米就膨松不起来；油放少了，米就会粘锅。放好了油，油温也得控制好，大约在170摄氏度左右炒制最合适。”个性爽朗的蒋师傅大方地分享起自己的“炒米经”。

一把喷香炒米还得有一锅鲜美的鸡汤来加持。选用散养土鸡，炖足火候，汤要清，油要浮。滚沸的鸡汤上撒上一把炒米，不待泡化，舀起，每嚼一口都溢满鲜汁。如此享用，才算品尝到地道的安庆风味。

“为求鸡汤醇厚鲜美，有的人家会用两、三只鸡煨鸡汤。现在不少炒米不是手工炒制的，就缺了点小时候记忆里的味道。”61岁的安庆市民杨女士每年过年都要四处奔走，仔细寻找地道的食材，只为给春节返乡的家人备上一道正宗的家乡美食。

鸡汤泡炒米在安庆人餐桌上的历史，其实由来已久。在物质匮乏的年代，杀一只鸡抑或买一只鸡对于普通百姓来说都是非常奢侈的事。平时都是粗茶淡饭，到了春节，家家户户就炒点米、切块糖给孩子们添点零食。为了款待过年来家的客人，主人家才会破天荒地端出一碗鸡。客人知道主人家虽盛情也勉力，会把鸡腿捞出来架在碗边，只喝鸡汤，这时候撒上一把炒米，因此倒也成了一道美味。

美食背后，人们互相体察关怀的情谊，让这道菜充满了暖暖的人情味。如今，随着物质生活的富足，人们可以品尝天南海北的佳肴，但家家户户年夜饭餐桌上的鸡汤泡炒米，仍然承载着这份厚重的情谊。它不再是那道最亮眼、最奢侈的美味，却还是最独特、最温暖的家乡味。

鸡汤泡炒米。（资料图片）

庐州烤鸭。（资料图片）

## 庐州烤鸭 蕴藉百姓味蕾

■ 本报通讯员 陈星

合肥，古称庐州，庐州烤鸭是一道合肥传统名菜。

庐州烤鸭的历史可以追溯到明代，明朝宫廷的挂炉烤鸭技艺传入民间，庐州百姓对烤鸭的选材、制作工艺进行改良，成就了这道脍炙人口的美食。

和北京烤鸭所使用的填鸭不同，庐州烤鸭就地取材，选用巢湖、肥东、肥西等地所产的小麻鸭。很多品尝过庐州烤鸭的人评价：肉质鲜嫩，肥而不腻。这和鸭子的处理方式有关。鸭子不开膛，只在身上开个小洞，把内脏拿出来，然后往鸭肚子里灌开水、填葱姜片，讲究点的再塞点黄山香菇，最后把小洞系上后，挂在火上烤。

庐州烤鸭使用极具特色的焖炉，外形像一口大水缸，缸口朝下，缸底朝上，在缸底打洞，洞上卡着铁钩，缸内烧上柴火，将清洗干净的鸭子吊在上面烘烤。由于使用果木炭，烤鸭具有特殊的香味。

菜市场里，熟食摊旁，经常可以看到“大水缸”。摊主一边热情地招呼来往的食客，一边不时探头往“大水缸”里观望，哪只鸭子熟了，就赶紧用铁钩取出来。先把鸭肚子“放水”，再挂起来等待食客挑选。

过去，烤鸭是逢年过节或家中来客时才能吃到的美味。小时候，跟着长辈买烤鸭，一般自带一个搪瓷大盆，透过熟食摊上油乎乎的玻璃橱窗，在一排肥瘦各异的烤鸭中仔细挑选。要丰腴还是精瘦？买半只还是一只？要鸭头还是鸭脖？都要斟酌一番才能决定。最美妙的声音就是摊主拿着菜刀切烤鸭，“嚓、嚓、嚓”，三下五除二，一盘烤鸭就切好了。

饭桌上，烤鸭是主角。橙红色表皮，略带粉色的鸭肉，散发着浓郁的香气。鸭腿肉最多，鸭胸脆皮最美味，鸭脊椎两侧连接鸭腿的部位鲜嫩多汁。烤鸭汁水丰腴，筷子夹起，得用小碗接着，否则汤汁会滴下来。庐州烤鸭不需要蘸酱，吃的就是鸭子本身的鲜咸味，配上一碗白米饭，搭配些素菜，是如今颇为叫座的“烤鸭饭”。

烤鸭富含脂肪，油脂肥厚。庐州百姓发挥聪明才智，用鸭油制作鸭油烧饼和鸭油汤包，颇受老人和孩子欢迎。无论春夏秋冬，鸭油烧饼的档口总是排着长队。刚出锅的烧饼，冒着热气，烫得人直摸耳朵。饼皮烤得金灿灿、油亮亮的，上面还有白色的芝麻，从中间掰开，“咔呲”一声，足见酥脆。

鸭油汤包得现包现蒸才好吃。打开笼屉，就像打开“盲盒”，一瞬间蒸气缭绕，仿佛自带仙气。待蒸气散去，才能看到小笼包的“庐州”真面目。由于纯手工制作，每只小笼包形态各异，拿着筷子轻轻提到勺子里，再蘸少许醋解腻。鸭油汤包最好吃的部分，是包子顶部那一圈褶子，它在蒸制过程中充分吸收了馅料的鲜香，解馋！

庐州烤鸭、鸭油烧饼和鸭油汤包，陪伴一代又一代合肥人，蕴藉儿时的味蕾，保藏“老合肥”固有的乡愁。

## 龙亢改刀鱼 浸润古镇烟火

■ 本报通讯员 吴高翔
本报记者 孙言梅

一大早，怀远县西部千年古镇龙亢镇的农贸市场便人头攒动，赶大集的村民纷至沓来。“四季饭店”当家人、65岁的汤国忠来到集市，精心选购用于烹饪龙亢改刀鱼的新鲜食材。

龙亢建镇历史悠久。据史料记载，西汉建元四年（公元前137年），汉武帝于此设龙亢县，东汉至宋1200余年里，均为县治所在地。这里商贾云集，店铺林立，交易场面热闹红火，天天逢集的习俗沿袭至今。

因毗邻北淝河，涡河又穿镇而过，亢龙境内一马平川，良田万顷，水产丰富，不乏美味佳肴。在当地的传统名菜中，有“两鱼一肉”之说，改刀鱼就是“两鱼”之一。“制作美味的龙亢改刀鱼，食材以5斤以上的涡河野生草鱼为佳，肉质紧实细嫩。我们这里不管大小宴席，改刀鱼都是必上菜肴之一。”汤国忠家自祖辈开始经营餐饮业，改刀鱼也是老汤家店铺的招牌。

依涡河而居的龙亢人，为了使捕获的鲜鱼能够入味下饭，习惯把整条鱼用利刃斩成瓦块状，在瓦罐里温火慢炖成家常瓦块鱼，这便是龙亢改刀鱼的前身。汤国忠介绍，当地流传一则传说，乾隆皇帝第二次南巡，经过怀远龙亢镇品尝当地名菜龙亢瓦块鱼，顿时胃口大开，对这道菜赞不绝口，并说鱼块有点大，再把鱼块改一下刀就好了，从此龙亢瓦块鱼更名为改刀鱼。

在“四季饭店”不大的后厨里，汤国忠熟练地将清洗干净的涡河草鱼切成1厘米宽、3厘米长的条状，随后又放油锅烹炸成九成熟捞出。换锅，加少许油，将生姜、辣椒等佐料下锅翻炒，再加高汤、龙亢醋，最后将炸好的鱼块放入文火煨制20分钟，一盘地道美味的改刀鱼就出锅了。

龙亢醋是烧制改刀鱼的“点睛之笔”。醋为手工酿造，原料是当地产的高粱、糯米、大麦、小麦、豌豆等五种粮食，经选粮、清洗、蒸煮、糖化、醇化、醋酸发酵等多道工序加工21天后，再醋醅陈酿至少30天。成醋饮后酸味柔和醇厚，余香悠长。“加了龙亢醋的汤汁酸辣可口，有开胃、醒酒之功效，这才是正宗龙亢改刀鱼的味道。”汤国忠说。

龙亢镇历史遗存遗迹颇多，桓傅故里、桓温墓、新四军淮上办事处旧址等，吸引周边市县群众慕名而来“打卡”。在古镇老街上，挣钱的营生特别多，汤国忠带着弟弟汤国勇守着“四季饭店”，就是坚守着祖上的一份家业和老龙亢人舌尖上的味道。漂泊在外的游子，过年返乡便邀上三五好友，到老汤店里点一道改刀鱼，要一瓶龙腾大曲酒，开怀畅饮，叙说今年的收获，畅谈来年的挣钱门路。

家乡味、家乡人，这是满满的归属感。

## 梅渚素鸡 坚守传统乡味

■ 本报记者 罗鑫
本报通讯员 余克俭

“我庭有素鸡，翎羽白如脂。”宣城市郎溪县梅渚镇一家豆腐加工作坊，每天从清晨开始就热气腾腾、豆香四溢。梅渚人过年的故乡味道，离不开手工“素鸡”。

作坊里，乳白色的豆浆从磨浆机口汩汩流出，在一旁的瓦缸里沉淀。不一会儿，细细密密的泡沫，不停地聚拢又散开，发出淡淡的豆香。店主人薛照宁和妻子冯素梅分工明确，一个磨浆、一个卷千张，一个浇百叶，一个榨水分……梅渚素鸡，就成形于他们双手间。

梅渚素鸡以大豆为原料制作，技艺考究。豆花凝结后，压出水分，用浆布反复层叠，再卷成长筒，上笼蒸煮。冷却后，斜刀切片，香油炸透，沸水泡发，再与香料下锅同煮，三开入盆，佐料点缀，形似鸡腿、鸡香扑鼻。口感细嫩爽口、韧性十足、层次分明，令人唇齿留香。民间传说，谢朓、李白、范仲淹等历史名人贤士，都曾慕名品尝。在当地，素鸡为郎溪美食“建平十六鲜”之一，是忘不了的家乡年味。

“平均下来，一天要消耗150斤黄豆，能做成120斤素鸡、出150斤豆渣。”薛照宁说，从豆浆到素鸡，要经过10余道工序，历时7个小时。在老薛看来，这是最熟悉不过的日常。步骤听来简单明晰，但仔细琢磨，不仅是个花时间的体力活，更是个技术活。

“以点浆为例，要边点边搅，直到豆浆面上呈鱼籽一样的颗粒状，点浆才算完成。搅拌的速度也很讲究，搅得不够点浆不匀，搅过了头，就成了老豆腐，影响口感。”今年55岁的薛照宁，做素鸡已近40个年头。价格实惠、味道甚佳，祖传的手艺，在他这里得到了延续，豆腐作坊也成了夫妻店，不过，这老梅渚人熟悉的味道，一直没变。

春节前夕，薛照宁每天接到的订单会比平日里多出不少，有预订50斤的，有预订100斤的，也有一口气要下150斤的，但不论多少，他们都会尽心应承下来。“年前忙是忙，但都是老主顾，回了谁的单子都不合适，一锅一锅慢慢做。”薛照宁说。

在当地，梅渚素鸡是家家户户年夜饭中不可或缺的一道主食。梅渚镇黎明村陆福林是薛照宁家的老客户，每逢过年都要预订。“今年我定了10斤。这家老店，素鸡不仅可口，还很卫生，我们全家都爱吃，过年了多买一点。”陆福林还要给在深圳工作的儿子邮寄素鸡，让儿子在他乡也能品尝到家乡的味道。

“做手艺，讲求口碑。过去日子苦，吃素鸡解馋；现在日子好了，再吃是回味。坚持了几十年，就是为了让更多人吃上地道的梅渚素鸡。”薛照宁说，对传统手工艺的坚持，就是对传统乡味的坚守。“对于在外游子来说，大家吃的是素鸡，品尝的是故乡的记忆。”

▶ 黄山市徽州区容溪村村民腌制火腿。
本报记者 潘成 本报通讯员 闫艳 摄