



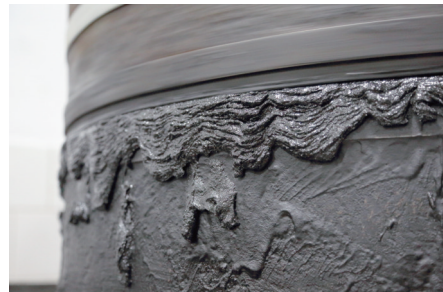
绿豆糕成品



分装压制好的墨子酥



包子一出炉就被抢购一空



将炒好的芝麻研磨成墨泥

寻味安徽

安庆·迎江



将米粒翻炒至金黄，炒米就完成了

安徽，地貌丰腴，有山水明秀，丘陵起缓，平川沃野。在这物华天宝之地诞生出来的食物，是世居于此的人日常所系，是行千走万者心中的味觉坐标。不论是高超的技艺，还是粗放的做法；不论是精致的器皿，还是简单的碟碗，总有一种味道，让人思之念之。寻味安徽，和记者一起，给味蕾和情绪寻找最温暖的安放。

□ 殷艳萍 高庆宁 / 文 张倩莹 / 图

如此“炒作”，心头最爱

一万多年前，水稻便在中国生根发芽。水系丰富的江南，最是稻花香里说丰年。稻米吃法甚多，在安庆，炒米颇受百姓喜爱。

鸡汤炒米，是安庆的一道名吃，也是饭桌上，招待贵客的象征。支起一口铁锅，备好一袋糯米，烧上一盆热水，太阳还躲在云里时，蒋立强已备好了这些家伙事。水要七十度，米要好，锅要老。常年的操作，蒋立强伸手在热气上晃几下，便知温度可否。把糯米放在水里浸泡四分钟后，舀出倒在箩筐里沥干。此时，大锅已热气腾腾，拿起竹制的小笏帚，蘸上油，在锅里绕上几圈，将米下锅，只见笏帚旋转飞舞，米粒顺势飞溅，一会美成心形，一会打着太极，一会开成花瓣，一会变作田螺，笏帚越扫越快，造型越来越多。不多会，米粒蹦跳成金黄，香气扑鼻，出锅了——抓把放手里，顾不得烫，一咬嘎嘣脆，香甜可口，嗯，像嗑瓜子一样，停不下来。

这米一定要上等的糯米，黏性好，蒋立强说，炒出来脆香，色泽好。二十多年的“炒作”，蒋立强创立了毛头炒米食品有限公司。毛头，是他小名。如此好米，当然要配好汤。“鸡功最巨，诸菜赖之”。老母鸡汤泡炒米，便是一场天作之合。用当地的“本鸡”炖煨的汤，色泽金黄，香味浓郁，味道鲜美，盛上一碗，加两勺炒米，一道人间美味就这样诞生了。吃着吃着，不由得再来一碗，再来一碗……

回家探亲的重要内容

安庆，一座沿江古城。老南门，是人们上岸后的进城首选。这条拾级而上的麻石路，来往着匆忙的人群。

聚居在这里的回族老乡，商量着开个早点铺，大南门牛肉包子店应运而生。清真屠宰的黄牛肉，选用细嫩部分，打碎，搅拌在传统老豆腐里，加入菜籽油



新鲜出炉的大南门牛肉包子

调和。每天清晨，十多个工人，分成不同的组，开始了包子的美味之旅。现场加工，拌馅、和面、包好、油煎。出锅的包子色泽金黄、馅大皮薄，咬一口香滑、鲜辣、软糯，牛肉的鲜和豆腐的香，迅速陶醉了味蕾，让人欲罢不能，一个接一个吃下去。

这种味道俘获了孙寅五六十年。今年70岁的孙老，家住南门附近，孩童时吃着包子长大。娶妻生子，儿子也吃着牛肉包子长大，有了孙女，一家人便带着孙女来吃包子。孙老老人在北京工作，见到安庆老乡，总是要聊聊家乡的包子味。每年回家的第二天，必来大南门，“这是我们回家探亲的重要内容”，不吃顿大南门牛肉包子，像这样让孙寅魂牵梦萦。

麦陇风来饼饵香

世间总是有一些食物，越是用料简单，越是迷人。如同鸡汤炒米，如同牛肉包子，自然的原材料，简单的制作，便能勾住人的魂。

墨子酥，就是这样一种食物，来自芝麻和糖调制而成的美味。

在糕点名坊“麦陇香”，72岁的潘功胜和黑芝麻打了三十多年的交道，淘洗、过筛、翻炒、磨碎，每一道工序都精工细作。他的左膀右臂——两座石磨，工龄三十年左右。用石磨磨芝麻，自然醇香，这是电磨比不了的。选用的黑芝麻，来自望江和太湖地区，粒小、饱满、味香。石磨和黑芝麻，用这种方式相遇，在时光匠人的牵线下，摩擦出沁人心脾的缘分，衍生出傲娇的黑玫瑰——墨子酥。

成品的墨子酥，形如古墨，色泽乌黑，油润松软，细腻紧密。吃上一口，油而不腻，香甜爽口，唇齿留香。

绿豆糕，同样让人爱不释口。制作美味的绿豆糕，少不了精致的模板。一块檀木模板，在菜籽油里浸泡一个月，油充分渗透到木块的纹理中。这块模板，饱含着油的光润、木的微香。在给绿豆泥塑形后，制作者摔打数番，小巧精致的绿豆糕出世了，一身亮黄，入口香酥，甜而不腻，绵软细润，让人垂涎欲滴。

无论是世居安庆，还是游玩至此，或是游子归乡，带几盒“麦陇香”，是大家的心照不宣。这些食物简单，却惊艳了时光。

□ 据《安徽画报》



给炒米降温



一碗鸡汤舀上一勺炒米，安庆人家的餐桌上独特的味道