舌尖上的六安

六安地处江淮分水岭，中国的中部。南北文化在这里交汇、融合。就餐饮文化来说，南北菜系，兼收并蓄，各种口味，精彩纷呈。粤菜的鲜，川菜的辣，徽菜的重，相互碰撞，绽出了火花。加上当地山川地貌，风土人情，物产资源等元素，便形成了颇具特色的“六安味道”。可以说，全国各地的人，到六安都可以找到自己舌尖上的美味。六安的菜，适应性广，特别值得津津乐道的是，它们都是“有故事”的。

干风羊肉是徽菜的十大名菜之一，它的诞生，源于人们的生活实践。六安从南到北，地形由高山，到丘陵，到平原走势，因水草丰茂，适宜养羊。冬季山羊出栏，农户宰杀过年，清洗干净后，空腔不放盐，挂于屋檐下通风处，慢慢晾干。本意是为了低温自然保鲜，以便储存。结果竟成了美味。人们将风干的羊肉煮熟后，剔骨撕成丝条，再红烧，兑上粉丝或徽子，做成锅仔，肉丝红润，膻味全无，香鲜异常。于是便一“风”出名。

金寨吊锅

金寨吊锅这道菜，与山民生活习性有关。冬季农户过冬居家，为了取暖，便在室内的一角，挖一火塘放树根烤火。为了省事，便在火塘上拴绳系钩，挂一铁锅用于烧水做饭。做菜时，许多不同的菜放在一起“一锅煮”。家人围坐，一边烤火，一边吃饭。家境好的户主，一手端着酒杯，一手拿筷子夹菜，其乐融融。不过夹菜时要注意，要垂直下筷去夹，以免吊锅摇晃，影响他人。这种吃法，就是后来金寨吊锅的原型。时代沧桑，今非昔比。现在的吊锅已经从火塘搬到餐桌。锅内放进猪肉或土鸡为主菜，佐之以山珍、蔬菜。桌边还有几道凉盘，以供下酒。而且，吊锅已由冬季的菜肴变成四季口福了。天堂寨每年的天贶节，是古历六月六。这天设“吊锅宴”招待游客。沿街搭百个红棚，千人围坐，品尝美味。街中心，舞龙灯、玩旱船助兴。游客赞道，三伏天吃吊锅，看节目，痛快，凉快！

美食文化

六安味道

史红雨

蒿子粑粑

六安有道小吃，叫蒿子粑粑，几乎家家会做，人人爱吃。每年古历三月三前后，野地里蒿草发芽了。人们将其采集后，先榨水洗尽，与米面和腊肉丁一起，做成粑粑吃，清香爽口。因为它是野菜做的，生态环保，而且还是祭祀祖先的贡品。寓意是，把先祖的灵魂“粑”住，留在这块土地上，护佑子孙后代的平安。有的人还把这个食品编了歌子唱：

三月里，和风馨，
桃红柳绿艳阳春，
蒿子破土抽嫩芽，
掐一篮子往家拎。
丈夫磨米面，
媳妇切肉丁，
婆婆做粑粑，
老汉点灶门。
小小粑粑圆又圆啊，
咬在嘴里香喷喷。
哎呀伊呀嗨呀，
吃过粑粑有力气，
男女老少闹春耕。
……

鲊菜，又叫“懒汉的速成菜”。六安却传说由一个美丽而又勤劳的农家女人首先做出来的。当年，舒城县吏焦仲卿娶刘兰芝为妻，夫妻相亲相爱，感情很深。但婆婆嫌刘兰芝出生卑微，对其百般挑剔，冷眼恶语对之，最后硬是将他们夫妻拆散。这就是《孔雀东南飞》所写的故事。

刘兰芝吃苦耐劳，心灵手巧。婆婆让她下田干活，回来还要做一家饭菜，稍迟一会儿开饭，就对她责骂。刘兰芝为了抢时间，把大锅米饭烧开后，将米汤撇掉，留做锅巴汤。然后把苋菜、茄子、辣椒等用面粉拌在一起，放在米饭上面盖锅蒸煮。饭熟了，菜也熟了。刘兰芝把菜按种类分别装盆，再用盐、香油、葱蒜等搅拌食用。这种菜烂乎乎、软绵绵，很合家人口味。后来，她把面粉改为炒米粉或锅巴面，而且还用来和猪肉、鹅肉拌一起放在饭头上蒸，使菜更香更有味。后来周围邻居都仿效刘兰芝“饭菜一齐熟”的方法做饭，并把饭头上蒸熟的菜叫着“鲊菜”。我们现在吃的米粉肉，又叫鲊肉，都源于这项发明。

六安还有几道菜，别有一番情趣。名字别致，富有深意，每道菜都有个故事。人们吃这道菜，顾名思义，听听故事，气氛热烈，不亦乐乎！如甲鱼锅仔放韭菜，曰“久别重逢”；千张卷油条曰“金玉良缘”；黄蟮腊肉扑鸡蛋，曰“淮滩三黄”；猪肉烧干子，曰“两厢情愿”，等等。点上这几道菜，这顿饭就是有品味的“文化餐”啊！

饮食，它给人们的不仅是物质享受，更是精神上的享受。过去是填饱肚子，现在是提高品质，寄托向往。六安的年夜饭和“十大海”，是两个重要的宴席，前者为家人团圆宴，后者是招待贵宾宴。非常讲究，十分丰盛，要具备“色、香、味、型、文”五个要素。所谓“文”，指菜名有内涵，有禁忌，有礼仪。年夜饭必上的几道菜，圆子，含意“团团圆圆”；酥鱼，含意“年年有鱼”；大肠，“常吃常有”；豆腐，“越斗越富”；荸荠，“童言不忌”。有的菜上了，也要换名字，避免有歧义。如舌条，要叫“赚头”；猪耳朵，要叫“顺风”；粉丝，要叫“钱串子”；萝卜，要叫“大头菜”，指袁大头银元。

“十大海”，是六安一种民间宴席，多用于招待新上门的女婿，又谓“接新客”。“十”，即十道菜，切合“十全十美”之意。“大海”，指用大的海碗盛菜。这种碗，是蓝边细瓷，做工精细，能装得多，显得老丈人高雅、大气。宴席前，央新客坐头座(根据方型八仙桌的桌缝确定)，其他陪客依次安排。十道菜不固定，是家里拿得出手最好的。菜上到新客前面，上一道，吃一道，撤一道，最后四道不撤，以便就饭。十道菜中有一道必上的，即仙迷汤。这种汤不是一般的汤，它是用浓鸡汤、肉丁、蛋花、小粉等熬成，香喷喷，稠乎乎，可以在汤匙中堆起来，连神仙见了都着迷。这道菜端上来时，新客要起身接，并掏出红包打赏给捧托盘上菜的人，以表谢意。吃十大海，是一种享受和尊严，现在六安一些地方，以这种形式招待游客，颇受欢迎。因为他们在六安也享受到了浓浓的乡愁。

饮食是一种文化，但文化也需要提升。社会在发展，时代在进步，人们的需求也在不断变化。食品面对大众，大众各有口味。市场是天平，能测量人心所向。但消费者认可的共同点却是一致的，是绿色、环保、营养、安全，是食材，做工，包装，价格。六安人深谙其道。多年来，致力于保护环境，植树造林，营造优美家园。六安的山，四季常绿，花果飘香，天然氧吧，低碳世界；六安的水，竹根过滤，清冽甘甜，水库涵养，天河流泉。绿水青山，秀美田园，孕育了丰富物产。山上的茶菌菇笋，水中的鱼鳖虾蟹，庄户的鸡鸭猪羊，田园的稻麦油料。六安是国家级商品粮基地；六安的霍寿黑猪、麻黄鸡、小尾山羊是优质畜禽品种；六安是皖西白鹅的王国。

环境好，食材好；食材好，食才好。这是六安的优势。山川秀美，物华天宝，使这方红土地经济增添了活力，为六安的饮食多样化提供了不竭的源泉。

十大海

美食记忆

卤鸭子和蒸干子

张 军

真的，我再也没有吃过那么美味的卤鸭子了！食品站墙上收钱的那个圆洞总是让我心生敬畏，就像我下河顺着堤岸摸鱼时看到的泥洞，里面是鱼是蟹？还是一条赤红的长蛇？未知的恐惧常占据着我的心。但是这一次我却对它充满了好感，甚至是莫名其妙的热爱，因为食品站运来了一车卤鸭子！

半条街都弥漫着卤鸭子的香味，那香味能勾走人的魂！当我兴冲冲地把这个重大消息告诉我妈时，她平静地说：“知道了。”“知道了？你什么时候知道的？”“我散工时路过食品站门口。香着呢！”“我们想吃。”我眼巴巴地看着她。“五毛钱一斤，太贵！等两毛钱一斤时，我就买了。”我不知道两毛钱和五毛钱到底有多大的区别。

可能五毛钱一斤是真的太贵了，它至少消灭了我简单的想法。我不能怨怪我妈，也不敢怨怪她。我只能在他们上工后，悄悄遛到食品站门口，默默地看着其他人买走了一只又一只卤鸭子；我只能站在食品站门口狠劲地猛吸几口气，好让自己整个人都飘起来，就像躺在暖暖的香香的泡泡里。甚至我晚上都做了个梦，梦见一只肥大的卤鸭子笑嘻嘻地朝我飞来，浑身油亮亮的……

事情的发展往往会有戏剧性转变。第二天傍晚我妈散工时，居然端着满满一大瓷缸子卤鸭子回来了。我简直不敢相信自己的眼睛，那一刻我妈简直就是救苦救难的观音菩萨，她是世界上最伟大的、最了不起的妈妈！原来食品站担心时间长了，卤鸭子会变质，只好降价到两毛钱一斤。我妈听说后，让人到食品站里挑了满满一大瓷缸子鸭腿。为了吃得放心一些，她又在锅里放上生姜、蒜瓣和醋等佐料，把卤鸭腿子炒了炒。我们兄妹三人围在灶台边，不停地咽着口水。那天晚上，我们个个撑到肚子圆。那年我虚岁8岁，还没上小学。这是至今我吃过的最美味的卤鸭子，没有之一！

俗话说“青菜豆腐保平安”。顺河集出产的青菜翠绿鲜嫩口感一流，豆腐、干子质量也属上乘。豆腐、干子等豆制品的质量与口感取决于黄豆品种、水质和工艺。顺河集坐落在淠河西岸的沙土地上，从大别山款款而来的淠河水滋润着两岸的每一寸土地。受淠河影响，两岸的冲积平原地下水水质清澈甘甜，是制作豆制品的优质水源。至于制作工艺，豆腐店的老板们则各有各的招。每天清早在微曦的晨光中，农贸市场豆制品区域的水泥台上，各家的豆制品就整整齐齐地摆上，等待顾客的光临了。精心制作的豆干比一元硬币略厚，上面压满了白棉布的布纹，洁白中泛着淡淡的乳黄，闻一闻有着浓郁的豆香味。这样的豆干往往口感柔韧劲道，我小时候帮父母去街上打干子时，一定要偷偷掰一块放在嘴里直接食用的。

干子炒青椒是最常见的吃法。但农忙时节，蒸干子就是最省事的吃法了。生产队那会儿，我妈怕我切着手，她上工前总会把干子切好。她把几层干子放右手掌上(我妈是左撇子)，左手拿刀，先横切几刀，再竖切几刀，好几层的干子都被切成了大指甲盖大小的方块。我特别惊叹她对力度的把握，既完美地切开了干子，又不至于切伤自己的手掌。切好的干子放在一只大碗里，堆成四周高中间低的样子，就像一小块山间盆地，再用筷子挑几筷子自家制作的黄豆酱放在碗中间的盆地里，青椒和红椒切成丁放在酱上，再拍几粒蒜瓣放上去。干子蒸得多时，米下锅时它下锅；蒸得少时，等闷饭里下锅也不迟。开饭时，轻轻转几下碗，把碗端出来放在灶台上，炸好的菜籽油装在瓶子里，揭开瓶盖滴一些下去，再用筷子拌一拌，一碗让人垂涎欲滴的蒸干子就算做好了。

蒸干子是下饭菜，我爱的还是把它夹在锅巴里或是夹在馍馍里，就像一块汉堡，双手左右捏着，一口咬下去，豆香、酱香、麦香，再加上青、红椒的微辣或清甜，让人回味悠长。

我在洪河中学读书时，有一年中秋节我爸送菜时，就送过一小玻璃罐蒸干子，结果这一小罐蒸干子成了当天许多同学口中的美味，甚至罐子里面也被一个同学用手指伸进去，刮了个干净。

美味生活

只恋味美红烧肉

丁文新

该吃饭了。太阳开始炽热，像煎过了头的鸡蛋，腾起一阵阵轻烟，晃得人眼晕。冬日的太阳，这般热烈，倒是讨人喜欢。周末，在屋内敲打键盘许久，只觉得手足冰凉，赶快把自己扔到阳光下晾晒一番。

推开大门，扑进守候已久的滚滚热浪，措手不及的我顿时像掉进了一锅热汤，翻滚着，跳跃着，放肆着，任其烹煮和摆布。此时，不禁念想起午间餐桌上又会有什么花样美味，编织出满席芬芳，迎接我的饕餮大口。

入冬了，像白菜、豆腐，不能再把它们凉在一边，寒了家人的胃口。不会厨艺的岳父，是岳母身前身后最称职的下手，上炉子，加酒精，端碗筷，洗餐盘，七十多岁的人步伐稳健，毫不拖泥带水。我似乎学会了岳父这一招，像个灵光的跑堂，紧追急赶，唯恐落在岳父大人后面。重要的是，挽回男人的颜面，弥补不会做菜的惭愧与不安，以此壮胆面对数落我不会厨艺的妻，毕竟我也是为这个家庭的吃吃喝喝做出了一番贡献的。

首先扑入眼帘的，是咕嘟嘟浅吟低唱的鸭血旺，沉稳而乖顺地卧在锅底，与清亮的汤汁相依相偎、窃窃私语。小心翼翼挟起一块，迅速投入碗中，唯恐我的迫不及待损伤了它软嫩的身子。却未料进入我的地盘，它却稳稳当当，几粒翠绿的葱蒜依然牢牢地守住这块肥美的紫色，不曾掉队。轻咬一角，仿佛含入了一块温润之玉，既不忍心，又舍不得咀嚼，就让它温情脉脉地在我的舌尖上漫步，逗留。

同样令人心生怜惜的是一碗黄澄澄的炖鸡蛋，透过濛濛袅绕的气浪，映射着正午的太阳，像从天而降的一轮倒影，在白色的粗瓷大碗内晃晃悠悠，悠哉乐哉，挑逗着我的欲望。掂起勺子，像擎起刚出母胎的婴孩，百般温柔地送往一片金黄的汪洋。翻转勺把，落入，提起，一团温润颤巍巍溜入早已干涸的咽喉，正待细品，却一不留神已在五脏六肺内纷纷盛开，每一根筋脉顿时都舞动起来。

清淡是本色，自然养人，可生活也得来点热烈奔放，才可活色生香。岳母的红烧肉闪亮登场了。七十有余的岳母身形较胖，步伐较缓，不算利索的一举一动恰好对应了加工红烧肉应具有的不慌不忙和慢条斯理。岳父母与妻搭档，在集镇的一角经营着一间小百货，门市部与我上班之地不足200米。每日午间或薄暮，当有铲子、锅碗频频相碰之声响起，我便闻到了熟悉的香气，隐隐约约，飘飘忽忽，刺激着我的味蕾，眼前便呈现出一方历史悠久的铁锅，里面正热闹演奏着一支大型交响乐，敲击出的不仅是回肠荡气的激昂，还有让人口舌生津的浓郁而喧闹的香味。一定是红烧肉开始表演了！

签退，抽身，byby，循着熟稔的味道，我像一只忠诚的家犬，不错过一分一秒急猴猴地奔向门市部。一支小曲还未抵达高潮，浓烈的气息便堵住了我的歌喉。岳母宽大的身影阻挡不了我抻长的脖子，凑近，细瞅，闭目，深呼吸，摇头晃脑之际，便忙不迭地摆餐具、上炉子。“咔哒”一声，随着耀眼的蓝光一闪，酒精的刺鼻被红烧肉的勇猛打得落荒而逃，胜利的欢歌便在两老两小的四方围座中隆重上演。此情此景，吟诗一首是一种折磨，唯有二两小酒才是天生一对、人间绝配。十来分钟的小火伺候，红烧肉的橙色开始慢慢褪却，沉郁的棕红便不期而至，铺天盖地，弥漫了一锅。此时，油亮亮的肥肉依然像一位戴着帽子发了福的悠闲贵族，与紧致瘦削的精肉楚河汉界，拉开距离，而绝不会让各有所好的食客下错了筷子，后悔了选择。由起初的略微拽牙，到举一反三的惬意咀嚼，再到齿舌缠绵间的无法挽留，一锅红烧肉完成了一场完美的旅程，沿途邂逅的那些灿烂和温暖，便留在了两盏倾空的酒杯中，唇边残留的星光，在岁月的旗幡上熠熠生辉。

吃是活着，美食才是生活，愿你我的红尘，都有一份味美的红烧肉装点，生色。

邂逅美味

路边店的羊肉锅

木乔

1992年初冬，我从六安到武汉，乘坐的是夜班长途客车，由六安长途汽车站出发，沿着312国道一路向西，经过叶集时夜幕沉沉。月光朦胧，令整座镇区沉浸在一份朴实的宁静之中。

虽然我是第一次路过叶集，内心却无比兴奋，好似正在拜会一位仰慕已久的“名士”。叶集素有“安徽西大门”、“大别山门户”之称，古称鸡父邑，明弘治年间始有叶姓商贾定居此地，形成集市，初名叶家店，至明万历年间，街道就有五里路长了。清乾隆二年，叶家店逐步兴盛，遂取代开顺街成为巡检司治所，定名为叶家集。由此可见，叶集作为皖西地区商贸重镇的历史由来已久。

长途客车驶离国道，驶入一户农家大院，院门上方高悬着“豫皖饭店”的霓虹招牌格外醒目。随着汽车驶入，从院中跑出两位染发青年，一左一右迅速关闭大门，上门拴落锁，一车人被带入一片封闭区域。售票员高喊：“下车吃饭！下车吃饭！”这是那个年代出门在外的人经常会遭遇到的一件事情。

大院中央立着一根柏油浸泡过的杉木，黑黝黝的顶天立地，顶上高悬一盏路灯，可以跟月亮比高低，洒下一大片灯光，在冬夜寒意和周遭岑寂氛围包裹之中，无形间带给我一份穿越感，仿佛身处闹市，仿佛一切都会改变。大院内停放两辆长途客车，看放置在前挡风玻璃上的醒目路牌，我知道这些客车皆是由河南省内各地开往上海方向的。

司机和售票员锁好车门不知去向，令我们这些第一次跻身这家饭店的旅客茫然不知所措，只好跟随他人走进敞亮餐厅。我在心里打起边鼓，不知道在这个地方，不消费将会看到什么样的脸色？消费将会跌进多么深的坑中？出乎我的预料的是餐厅内食客众多，大都是一名旅客或两名旅客，围着一个小火炉，吃得津津有味。情形完全不同于我在这种遭遇下其它场合见到的那种混乱场面。

餐厅迎面最显眼位置摆放着上百个小火锅，全是羊肉，分为红烧、清汤两种。红烧羊肉呈现桃汁的蜜色。清汤羊肉肉丝纹理清晰，沉浸在牛奶色泽的汤汁之中。我正在盘算三十元定价是否合理，与我同车结伴的两男一女已经开始跟服务员商议：“上一大锅六十元的红烧羊肉，外加五块钱馓子，五块钱吊炉馍。”看得出他们都是在六安黄大街做服装鞋帽生意的商人，由于经常跑这条线路，对这家乡村饭店特别熟悉。那位大姐仿佛看透了我犹豫不决的心思，热心地对我说：“兄弟，这家饭店的羊肉独具特色，价格不贵。我们每次到武汉汉正街进货，都会特意来这里嘬一顿，饱饱口福。”我感激地向她致谢，询问服务员：“红烧羊肉辣不辣？”大姐爽快地代服务员回答：“不辣，入味，下饭。”与这位大姐之间的对话，令我顿感亲切，心情放松。他们的火锅已经上桌，三个人又要了一斤叶集窖酒，边喝，边吃，边将馓子加进鲜美的汤汁之中，看得我直咽口水。

同车一位中年男子，询问服务员有没有风干羊肉。服务员回答：“暂时还没有。要吃风干羊肉，最好进入数九天气，昼夜温差大，风干的羊肉才具独特风味。”说完话，服务员又自豪地补充一句，“到那时，我们每晚至少要手撕三五头羊，才够第二天卖得。”

我与中年男子同桌，他点的是清汤羊肉火锅，外加两块吊炉馍，二两窖酒。他先拿起一块吊炉馍，浸入汤汁中烫一烫，美滋滋地咀嚼。直到把一块馍馍吃完，他才斟上一杯美酒，慢悠悠地独饮。我的火锅刚刚上桌，看到色如桃汁的羊肉，等不及锅面冒泡，我便迫不及待地夹起一块送入口中。羊肉绵软细嫩，鲜而不膻，有鸡冠的爽滑，桂鱼肉质的鲜嫩。我要了一大碗米饭，浇上浓浓汤汁。汤汁的微辣和鲜美打通我的胃口，只一瞬，我便将一碗米饭吃完。我又向服务员要了一碗米饭。当我将冒尖的米饭吃成浅碗，便站起身端起火锅，把锅中的羊肉和汤汁全部倒进碗中，搅拌均匀，甩开腮帮大快朵颐。我的吃相完全应证了清朝诗人杨静亭《都门杂咏》中的诗句：“酱用清汤色煮红，喜无膻味腻喉咙。”我吃得鼻尖额头布满细密汗珠，浑身暖乎乎，胃中饱饱的，却并没有感觉到通常吃过羊肉后的腻味。

结账时，老板娘只收了我三十块钱，米饭免费赠送，这让我惊讶不已。须知过去我被带进这样的店中，倒一杯开水，最低也要付一块钱，才能避免产生纠纷。

我发现先我们到达的两辆客车已经启动，那两位染发青年跑上前去维持秩序。客车开走，他们返回大厅，安静地坐在角落里，从不去打扰任何一位没有在饭店里消费的旅客。包括那些自备方便面、干粮，借用饭店开水冲泡的人们。

那些年出门在外，我常常会被长途客车带进相似的店中，但是遇到像这样能够真正地展示一个地方风味佳肴的饭店，这还是第一次；遇到像这样做好餐饮本质服务工作的饭店，这也是第一次。

在这次之前我一直满怀好奇：叶集作为皖西地区一个边隅小镇，为什么会有那么大的名声和影响力？通过这次经历，我能够理解叶集人脚踏实地本本分分地做好自己最擅长的一件事情的务实精神。源于这份务实精神给人们留下鲜明印象，深得人心，赢得良好口碑，久而久之，名声在外，就能为一个地方的持续发展攒足底气。

我们乘坐的长途客车离开时，又有一辆挂着河南牌照的客车驶入。因为相对来说，我国东部地区更加发达，所以不难看出，这家饭店主要客源来自于河南省。想到这一层，我的心情莫名激动，原因是在这么偏避的角落里，我却真真切切感受到了改革开放的春风，迎面扑来的气息。就在此时，邻座一位老者发出一句感慨：“还是人家叶集人会做生意！”满车旅客颔首赞许，由衷地表达出对他这句话的认同态度。

长途客车重新上路，迅速驶离叶集地区，进入河南省，我好奇地凝视着平展展的中原大地洒满月光的清辉，满怀着对叶集羊肉的美好回味，心中涌现出对故乡的无限依恋和热爱之情。