



霄坑村清澈的溪水是制作豆干的精髓所在

贵池味道：千山万水总“吃”情



烟雨蒙蒙中，诗人杜牧冒雨借问“酒家何处有”时巧遇一牧童，牧童不用口答一遥指，“杏花村”。因此留下一首千古绝唱，这便是贵池。贵池，北临浩荡长江，南接雄奇黄山，物产丰富，平天湖与齐山水天一色相映成趣，一池湖光山色，一池草茂鱼肥，一池烟雨江南……跨越千山万水，寻找贵池味道为“吃”情。

■ 记者 刘润宇/文 张倩莹/图



贵池小粿

舒糖

西山胶枣

乌沙交切

梅村豆腐干： 最简单的食物有它的“魔法”



梅村豆腐乳

行车穿过山野，远离世俗和尘嚣，一条现代化公路分隔开遥远的都市和新式乡村，群山环绕之下，循着浓浓的豆香味，我们找到了储明德的作坊。

所谓“风物”，就是当下所出产的季节限定。最简单的食物最难做好，然而，如果能找到其中的魔法，最美丽的奇迹就会发生。储明德的作坊里每天要产四五百斤的豆干，他每天凌晨三五点就起床，一直工作到下午四五点。他的豆干基本供应的是酒店和菜市场，很多人慕名来买，“豆干好吃，关键在水。”储成德道出了他的“魔法”。

储明德家紧邻霄坑，

霄坑大峡谷流的是天然山泉水，最高海拔1086米，森林覆盖率98%，雨水充沛，谷底溪水长流不断，岩石晶莹剔透。“我们用的都是对面霄坑大佛堂山的水，将水引进家里制作豆干，没有任何杂质。”

豆腐干与豆干是不一样的。豆干口感稍硬，梅村豆腐干在太阳底下晒干，其外紧内松、韧而不硬、松而不散，酥软鲜香，口感淳朴，极耐品味。制作流程从黄豆清洗、浸泡、磨碎、蒸煮、过滤、点浆、凝聚、浇制、压榨、划坯、卤煮，每一道工序都是精雕细琢。其坯晒干成型后，再经长时间文火卤煮，让秘制的卤汁渗透其中，就成为闻之香气扑鼻、食之软绵如糯的“梅村豆腐干”了。储成德的作坊还保持传统的过滤技艺，没有一丝一毫的懈怠，对食物的尊重与坚持是他的信仰。



池州干支糖

贵池小粿： 早餐“TOP1”



池州洗团子

北纬30度被誉为中国最美的风景走廊，贵池就在其中。而贵池人民“民以食为天”的理念深入人心，很少有人会不远千里万里托人带家乡的早点，特别是那些不宜保存的早点，但贵池小粿例外。

每天早上，站在小粿前的队伍就没断过。外乡人对此很不理解。贵池小粿，姿色平平，谈不上精致，只是起锅时黄灿灿的一片，稍微感觉有点亮色，做小粿的食材更是普通，除面粉之外，也无非就是粉丝、萝卜和腌菜，且绝不见荤，见荤的就叫水煎包了。

“你不懂，那不是从小就吃的？早上买几个，好吃又饱肚。”“排队啊，人多啊，都习惯了啊，早上吃一个心里舒坦。”

何为小粿，即用面粉和水经过反复揉捏，揉成面团，用刀切成条状。揪一小撮面团，擀平，中间摁一个坑，填上不同的馅儿（腌菜、粉丝、豆角、萝卜等），置于两人合抱的浅底大煎锅中，用油煎焖，三分钟即可出炉。圆形，近大半个手掌大小，呈金黄色。

豆角馅：将豆角焯熟后冷水浸泡十分钟，加入蒜泥、猪油；

萝卜馅：用菜籽油将萝卜炒熟，加入辣椒粉、葱花；

腌菜馅：取出入味的腌菜，炒熟后加辣椒粉、葱花；

粉丝馅：挑选可口粉丝用菜籽油炒熟，加入韭菜、辣椒粉。

煎小粿的平底锅，中间放的是小粿，小粿的外边，往往会混搭着一圈水煎包，一圈水饺，一起煎，一起出锅。后两者都是肉馅，也是池州人的热爱，但却从来没有动摇小粿在池州人早点中的地位。

■ 据《安徽画报》