美食

蟹螯如臂正当时

袁牧

每年农历十月份，秋冬交替之际，大地万物在静谧中积蓄，品尝螃蟹的绝佳时节便到了。

无为市地处长江之滨，境内河网密布，水系纵横交错，宛如一幅天然的水网画卷。众多内河作为长江的支流，带来了源源不断的优质水资源。这里的水质清澈，为螃蟹的生长提供了得天独厚的生态环境。清洁的水源不仅滋养着螃蟹，也孕育出了无为螃蟹独特的品质，使得它们肉质饱满、膏黄丰腴。

无为的螃蟹养殖历史悠久。宋代诗人王之道，这位土生土长的无为人，在他的诗词中多次提及无为螃蟹。《水调歌头·赵帅圣用生日》里那句“牙床锦帐，三岁江北叹淹留。好在蟹螯如臂，判取兵厨百斛，与客醉瑶舟”，生动形象地描绘出当时无为螃蟹的肥美。“蟹螯如臂”这一夸张而又贴切的比喻，足以让人感受到在宋代，无为的螃蟹养殖就已经盛行，并且深受人们喜爱。从那时起，无为螃蟹就逐渐成为了当地的一张亮丽名片，承载着无数人的味蕾记忆和文化情怀。

随着时代的发展，无为螃蟹养殖技术不断传承与创新。养殖户们凭借着世代相传的经验，结合现代科学技术，精心养殖螃蟹。他们严格把控养殖密度，合理搭配饵料，注重水质监测和生态保护，确保螃蟹在自然、健康的环境中生长。在养殖周期内，螃蟹们自由穿梭于水草之间，捕食水中的小鱼小虾、螺蚌以及各种水生生物，经过数月的生长，最终长成个体硕大、品质上乘的无为螃蟹。

当无为螃蟹成熟上市，最经典的烹饪方式当属清蒸。清蒸螃蟹看似简单，实则暗藏玄机。挑选螃蟹时，要选择外壳坚硬、活力十足的个体，这样的螃蟹肉质紧实，味道鲜美。将选好的螃蟹用清水冲洗干净，绑上草绳，防止在蒸煮过程中挣扎掉腿。然后在蒸锅中加入适量清水，放入姜片和葱段，既能去腥又能增添清香。水烧开后，将螃蟹腹部朝上放入蒸锅中，盖上锅盖，用大火蒸制。根据螃蟹的大小，蒸制时间一般在15到20分钟左右。在蒸制的过程中，螃蟹的颜色逐渐从青灰色变成诱人的橙红色，浓郁的蟹香也随之弥漫开来，勾得人食欲大振。

轻轻掀开外壳，首先映入眼帘的是那金黄金黄、油润饱满的蟹黄。蟹黄质地细腻，口感绵密，入口即化，浓郁的鲜香在舌尖散开，瞬间征服味蕾。蟹肉洁白如雪，肉质鲜嫩无比，丝丝缕缕都饱含着清甜的汁水，轻轻一咬，鲜嫩的蟹肉便在口中散开。

品尝无为清蒸螃蟹时，搭配上特制的姜醋汁更是一绝。将生姜切成细丝，放入碗中，加入适量香醋和白糖，搅拌均匀。姜的辛香可以中和螃蟹的寒性，醋的酸甜则能进一步提升蟹肉的鲜美，二者搭配，相得益彰。

除了清蒸，无为人还创造出了多种多样的螃蟹美食。香辣蟹就是其中极具特色的一道佳肴。先将螃蟹洗净切块，放入油锅中炸至金黄酥脆，捞出备用。另起锅热油，放入干辣椒、花椒、姜片、蒜瓣等香料爆香，再加入炸好的螃蟹翻炒均匀。随后，加入适量的豆瓣酱、生抽、料酒、白糖等调味料，继续翻炒，让螃蟹充分吸收调料的香味。最后，撒上葱花和香菜，一道香气扑鼻、麻辣过瘾的香辣蟹就大功告成了。蟹肉外酥里嫩，香辣味十足，每一口都唇齿留香，让人吃得酣畅淋漓，直呼过瘾。



四个锅子

许若齐

村子在一个山洼里，全名叫“月亮湾作家村”，是当年一个三线工厂改建成的。王蒙先生来过，诗意盎然地说：一轮皎洁的月亮升起来了。眼下这里的文旅做得风生水起，主人在“吃”上显然也下了功夫。既然在乡村，菜肴当然要主打一个“土”字，筷子头上也有情绪价值嘛！

吃土菜的地方由废弃的车间改造而成。褪去了工业车间的冷冽，盛满了乡村浓浓烟火。门口有一行大字：放开肚皮吃饭，倒也坦荡直白。里面十个砖砌土灶一字排开，每口灶上支两口生铁大锅，灶膛敞大，边上堆着柴薪。与之对应的，是十张四方桌，每桌标配四条长凳，一派乡村风情。主事者说，若客人多了，外面还可以摆十来桌。可以想象那场景的火红热闹，估计还有不少人怕是上不了桌，呈流动状或蹲在墙根下扒拉碗里的饭菜，这叫“驮碗”。如此，怕是十个大锅灶也跟不上，“前厅紧吃，后堂吃紧”啊！

此时，即便是嗅觉再迟钝的，也会被饭菜的香味熏得胃口大开。四个炉子已在桌上端正摆好，主人笑吟吟地说：这顿请你们吃四个土菜锅子。我们很满意，谁都知道六安的锅子名气很大，豪放、实在、味道好极了！

第一个锅子是猪血炖白菜。说是早晨杀的农家猪，血既紧实又嫩滑、毫无腥味，白菜也是村民菜园里种的，或许是夜里打过了薄薄的霜，菜叶绵润，菜梗脆甜。猪血大锅热油翻炒，添上清水慢炖，然后加进白菜。猪血吸足了白菜的青蔬，白菜浸透了猪血的醇厚，简简单单的荤素搭配，便成了一道性价比甚高的佳肴，但见筷子起落不停，足见其脍炙人口。

第二个锅子是红烧土鸡。鸡是村里散养的走地鸡，我们散步时常见到。这里青山绿水，空气清新；鸡生活在一个未曾污染的自然生态里，长得都很干净富态，羽毛整齐发亮，时不时钻进菜地里趴拉个虫子出来，凿个菜叶什么的。作为一道菜，肉质紧实劲道、肌理细密。也是大锅旺火煸炒，入葱姜蒜，慢焖收汁。出锅的鸡块色泽红亮，入口浓郁醇厚。

第三个锅子炖鱼。鱼是附近磨子潭水库里的，水质是一流的，养出来的鱼自然肉质细腻，鲜美嫩滑，无需放什么作料，熬出的鱼汤奶白浓稠，原汁原味，醇厚浓郁。我们舀汤喝，一碗接着一碗，嘴里还不停地说：鲜掉眉毛了。

第四个锅子是土猪肉烧豆腐。赫赫有名的霍山黑毛猪肉，肥肉不腻，瘦肉不柴，肉香浓郁。豆腐是从村里乡亲那里买的，手工做的。几年前，都夜里十点了，某著名作家把我们一群人叫起来，说是去吃刚出锅的豆腐。于是到了一户人家，里面热气腾腾，一板板的豆腐刚出来，灯光下，雪白如脂。于是众人吃将起来，有人不讲吃相，抓起豆腐就往嘴里塞；有人喜欢甜一点，则加了糖；我讲究，加酱油，加香油，还有几段小葱。大家都吃得眉开眼笑，热汗涔涔地踏着满地月光回去，一路上交口称赞。这样的豆腐加持进来，炖得洞眼绽开，最能吸汁入味。猪肉的油脂鲜香混合豆腐的豆香，醇厚绵长。

四个锅子的愈发入味在于锅下炉子里的火一直旺着。锅的平面有汤汁浸润，初始“无动于衷”，一会便微微涟漪，很快上下翻滚，半个时辰下来，连蒜瓣几被炖化。作家阿城特别强调“镬气”（镬，锅也），以为是菜肴的灵魂所在。吃锅子就是要一个“热”，我的老家徽州谓之“吃滚”，还用了一个“嘀笃翻”，把“滚”之状态表达得鲜活生动。

四个锅子成一席，野茶当酒也可推杯换盏。最后上饭，白花花的柴灶米饭当然好吃，可面对着却有点无动于衷，惦记着的是锅巴。主人知道我们的心思，去薪退火，用余温烤出一张完整的锅巴。它散发着焦香，被我们掰成一块块，在锅中的汤汁里深深地蘸。脆硬的锅巴润软了，细嚼慢咽，这顿饭亦画上了圆满的句号。

山芋之味

仇多轩

又到了挖山芋的季节。小城小巷，一个简易的铁皮炉子就是烤山芋的摊点，烤芋皮质焦黄，香味四溢，选一个拿在手里，热乎乎的，涌现一种熟悉的味道。

家乡毗邻古镇，依偎湖畔，乡邻在农业生产上铆足干劲，一点也不蓄力。儿时，每年母亲都会栽亩把地山芋。明媚春天，从集镇上买来硕大山芋或是自家窖藏好的芋头，在院中整垄用薄膜覆盖下芋头秧。芋头秧苗在农家肥和光照的作用下，努力一路往前攀爬，长出长长的个子，青绿粗壮的芋头秧很可爱。

“谷雨栽上红薯秧，一棵能收一大筐。”旱地里的豆类作物收割过后，大人们就会看好墒情，整理田垄，讲究一些的老把式把田垄整得笔直、对称，看着就像是一幅作品，特别美观。大家多会选一个下过雨的天气，把芋头秧整枝剪下运到家中或田中，再用剪刀剪成一株株的小苗。这通常先由大人操作示范，之后小孩们参与其中，我喜欢干这农活，不一会，身边就会堆满小苗，自己很有成就感。然后把苗放进用蛇皮口袋做成的泥兜，用扁担挑到田里去。到了田里，在田垄上用小铲子挖一排排小坑，放进幼苗，浇些水，培好土。还要注意苗间距的合理，不然稠了就会疯长，稀了影响长势，影响收成。小孩子们在劳动中接受生活最初的教育，一年又一年，撒播饱满的种子，收获沉甸甸的希望。

芋头秧渐渐返青，渐渐覆盖一垄垄的黄土，茎叶情无声息而努力向外攀爬，互相美好地缠绕，与风儿耳鬓厮磨。它们的根茎，向下嵌入、生长，显得饱满、丰润。茂盛的田里，其间夹杂着昆虫的窸窣声，叶子摇曳时的簌簌声，甚至还有野兔、水蛇在里面穿行。芋头地里，成为小动物们的快乐温床。

芋头秧生长一段时间，延伸的部分会渐渐扎根，要人工把它翻过来，再锄锄草，松松土，这样便于结芋头。遇到疯长的秧苗，大人们会把它们扯下一些带回家，用手撕一下茎的两头，除去表皮，就地取材就可作一盘菜，炒好后味道清香，口感脆嫩，我们都喜欢吃。女孩子们大多爱美，会用茎叶做成耳坠、项链、手链，童年的游戏让人回味。

夏秋之交，芋头结出拳头大小。看着芋头长势旺盛，调皮的孩童们就不安分起来，在上学和放学的路上，顺手挖上几个，简单洗洗就生吃了，如果是南瓜芋头（有的地方叫红心芋头），就特别地甜。曾经，我们把南瓜芋头当作水果来享受。

起山芋时，大人小孩或扛揪扛锄，或推着独轮车，兴冲冲地来到田间，拉掉芋头秧，顺着主根用揪挖，用锄敲打大土块，新鲜硕大的芋头就破土而出，不时会有一串串的芋头，大家连声赞叹。芋头收成大，收获工程结束后，小孩们还会扛个锄头，到地里还能再捡到一些，以期获得长辈们的表扬。俗话说：土里的东西是翻不尽的。无论你把地翻多少遍，都有漏网之“芋”。食用芋头，或大或小，各有风味。冬天，用柴火做饭时，我们会在灶下放几个芋头，不断地给它们翻身，就能够吃到喷香的烤芋。吃的最多的，就是芋头煮稀饭了。还有用大锅烀芋头，大家会拣品相好、很稀浓的芋头吃，剩余的喂猪。拉下来芋头秧也能派上大用场。牛、猪、羊等喜欢吃新鲜的，如果牲口们暂时吃不完青饲料，就可以把芋头秧、豆秧等晒干，储存作冬饲料。有时也到镇上机房里，打成粉末状，在冬季给牲口添加营养。那时，牲口们吃的都是孩子们利用空闲时间，打的猪草、摸的螺蛳等，和筛下来的碎米一起烀，是天然的绿色食品，无怪乎那时的猪肉特别香。

山芋种植多的人家，收获也多，地方不够存放，就会晒山芋干。晒山芋干的场面很壮观，田地里或是院子里，一条大板凳上面绑着刀具，大人小孩轮番上阵，削芋头，半天功夫，身边就堆成了雪白的一片。晒上几个日头，就可以收回家了。芋头干煮稀饭既好吃，又比单纯吃稀饭经饿。芋头干还是酿酒的原料，那时乡间老百姓多是喝一种叫做“八毛冲”的散酒，用山芋干酿造，大家喝得津津有味，平凡的日子充满温馨。

出版单位：安徽市场星报社 地址：合肥市黄山路599号时代数码港24楼 新闻热线：62620110 广告垂询：62815807 发行热线：62813115 总编办：62636366
采编中心：62623752 新闻传真：62615582 市场星报电子版www.scxb.com.cn 安徽财经网www.ahcaijing.com Email:xbxy2010@126.com
零售价：1元/份 全年定价：240元 法律顾问：安徽美林律师事务所杨静律师 承印单位：新安传媒有限公司印务中心 地址：合肥市望江西路505号