

安徽文化地理



《春天的时令味道》

又是一个春天，闻着湿湿的空气，便回想起属于它的独特味道了。

总是在这样的季节，伴着几场春雨的润物无声，人们吐故纳新，调换衣装。而且复苏充盈的不仅仅是全身的细胞，还有舌尖的精细味蕾。浓郁的春天气息在美食的空气中广泛地散布：田野里，院角落，树根旁，花圃中，各式各样的野菜星罗棋布，还有一些花草美味，足以让人垂涎三尺。

在每家“大厨”手中，春季的食材，不论是时令蔬菜，还是应季河鲜，都像音符、颜料和字符一样，统统地进入家里温暖的厨房中，经过精心的秘制烹饪，呈上餐盘，随着一桌春天的气息展现在每个家庭成员的面前。

而我记忆里春天的滋味是淡淡的清甜，有榆钱花的嫩香，更有那一串串槐花的甜美……

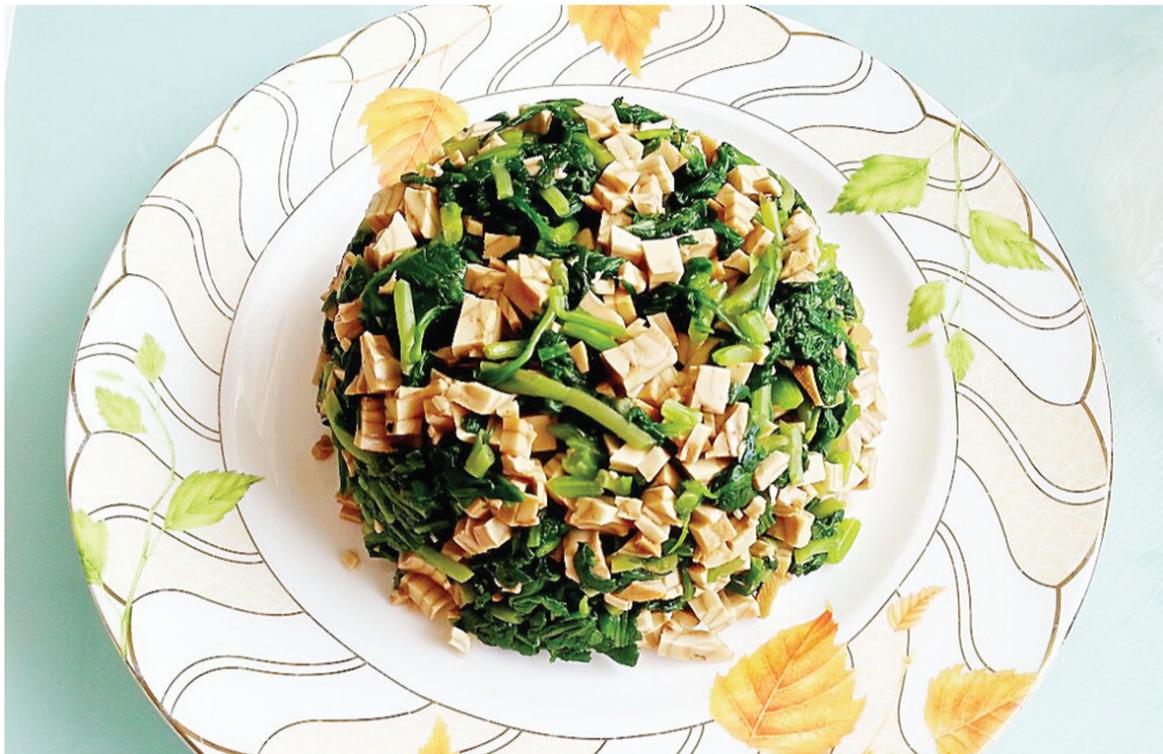
年少时的每年春天，母亲总会挑些时间，去寻找河埂上发芽了才几天的柳树。把上面的柳穗捋下来用清水洗净了，拌上面粉上锅蒸了再用油盐调一下，便成可口的美味。有时候大院里几个母亲相约带着孩子们一起去。记得当时一路上我们打闹着来到位于西门的河埂上，柔柔的柳条垂在河坡，不需要费多大劲就可以够得到，不一会我们就将满了篮子，想着晚上的美食，我们都激动地跳着笑着。

过不了多久，大院里十来棵的榆钱映着日光，闪烁着诱人的色彩。大点的孩子就会用自制的带钩子竹竿去树上钩榆钱，有时候为了钩更多的榆钱，就需要爬到树上去钩。邻家的哥哥把鞋一脱，两手抱住大树，像猴子一样攀上了树杈，举起钩杆把开得正盛的榆钱一枝枝地钩了下来。我在树下面拾到了，就直接塞进嘴里，那真叫一个清甜，至今回想起来还仿佛有榆钱清甜的味道。榆钱过后，槐花也同样极受欢迎的，它比榆钱还好吃，要香甜的多。

春天里，你能在安徽各地吃到什么样的美食吗？又有什么样的美食你只能在春天的江淮土地上品尝到？本期策划，采访一些安徽各地的人，分享他们只能在当地尝到的春天味道。

在这个季节，愿您能够尽享和煦的春风和美食所带来的美妙感受。

张亚琴



香干马兰头

毛香粑：天柱山的丛林美味

受访人：胡平平，安庆人，媒体从业人员



毛香是山里常见的一种野蒿

春天的天柱山，最著名的特产美食就是毛香粑了。

毛香是一种长在天柱山高山丛林中的一种毛绒绒的小草，有特别的香味，为皖南（安庆、黄山、六安）地区特产。我们当地的天柱山人，每到这个季节，都会上山采摘嫩嫩的毛香苗，洗净，弄碎成泥，掺和在籼米拌糯米磨成的米粉里，再拌上农家腊肉丁，做成墨绿色的毛香粑，用天柱山的金边竹叶包着隔水蒸熟，咸糯可口，特别好吃。

听老人们说，农历三月初三被人们称为

“鬼节”。“鬼节”前夕，人们都涌到庙里烧香磕头，祈求观音庇佑。传说有一天晚上，观音托梦给一个老奶奶：“我乃南海观音菩萨，得知人间有难，特来搭救。我赠你仙草一株，与米粉做粑服用，可作‘镇魂’之用。”老奶奶一觉醒来，手里果然拿着一株青茸茸的小草，仔细一看，跟地里长的青蒿（毛香）一样。她把观音菩萨托梦赠草的事告诉乡亲，大家都很高兴，忙到地里去采摘青蒿，磨米做粑吃。说也奇怪，凡是三月三吃了毛香粑的人都平平安安地过了“鬼节”关。这个消息很快传遍各地，每年三月三前夕，姑娘妇女们就成群结队地到山间地里采摘毛香做粑。

小时候，我们放学回家，便提着小篮子到野外采撷，只掐嫩得出水的那一部分，毛香菜散发着一股淡淡的芳香。采回来的毛香菜母亲要细细地拣一道，把草屑剔出来，然后用清水淘洗干净，用烫水余过，去掉涩味，和泡涨的糯米一起放进甑子里蒸，蒸透煮熟后咬上一口，满嘴生香。

茭儿菜炒蛋：水边的野生时令菜

受访人：蒋永庆，芜湖人，小学教师

我很喜欢烧菜，看着家人一边吃一边夸奖的时候，心里别提有多美。春天的时令菜，都是小时候跟父母亲学的。他们有很多拿手菜，后来成家后，不知不觉就把他们的手艺学来了。

比如说，咸肉炒芦蒿。芦蒿（又名菱蒿）是一种天生地长的野菜，散落在江滩和芦苇沙洲上。草长莺飞的江南三月，正是芦蒿清纯多汁的二八年华，十天半月一怠慢，就是迟暮美人不堪看了。二月芦，三月蒿，四月五月当柴烧；“听说河豚新入市，菱蒿荻笋急须拈”，就是咏叹芦蒿青春年华之不容耽搁。

入口脆嫩的芦蒿，辛气清涩，不绝如缕，正是那股撩拨人的蒿子味，让你眼前总是晃动着江滩上那一丛丛青绿。远离长江的外地人可能闻不惯那股冲人的青蒿气，吃不进口。

买回来摘掉老的部分，洗净，就可以下锅。但先要将咸肉切丝，要半肥半瘦，下锅干

炒，到出油了，才下芦蒿。芦蒿也可以用豆腐干丝或干张丝炒。

茭儿菜炒蛋也是春天里的一道菜。茭儿菜是茭白的前身。它是水生植物，和茭白一样被绿色的硬叶包裹，和竹笋一样。吃时要一层层地剥。但是它细得多，只有指头粗，剥到末端，只剩下铅笔芯似的绿梢，前段长在水下的嫩皮也是可以吃的，和笋衣一样。它一般长在池塘的边缘水浅的地方。买回来再稍微剥掉部分老的，掐成寸长，先把蛋加盐炒好，盛起，再炒茭儿菜，加盐，茭儿菜一炒就出水。然后再倒入蛋，混合后即可。

吃茭儿菜每年就短暂的个把月可以吃到，地道的芜湖人也不是每年都有机会吃到茭儿菜的。芜湖人吃茭儿菜的主要做法是做汤，其中茭儿菜肉片汤，清新爽口不失为汤中极品。茭儿菜虽然在江南一带都可见到，但芜湖人对茭儿菜最情有独钟。

香干马兰头：耐人寻味的清蔬

受访人：

张晨，庐江人，轮胎公司销售主管

春天里，田边地里满眼都是马兰头的嫩绿，空气里荡漾的全是马兰头的清香。

在家里吃的话，三四两马兰头，五六块小白香干就好了。烧锅开水，把拣好的绿芽苗烫下，捞出来挤干水，切碎。那些小白香干也烫下，一样切碎。当然这里面的精细度是要你自家掌握了，麻将牌一样大小的香干可以横里切成三片，然后切成丝，再切成末。所谓口感，全掌握在你的手里。两样都弄好后，加点白糖、一点盐，最主要的还要淋些麻油。两三滴上去，香气立刻被带出来，色、味好了很多。这菜就如同女人的脸，妆要画，但不能浓，重要的还得底子好。

樱花除了看，还能吃。盐渍樱花是我从公司同事那学的一道春季里的美食。去年清明节去爬山时，发现了一处幽静的所在，路边开满了紫色的小花，不时点缀着粉红的樱花和桃花。

我在路上采了一些八重樱，想做盐渍樱花。具体做法是：先用淡盐水浸泡几分钟，将里面的小虫子泡出来。再用清水冲洗干净。晾干水分后，找一个容器，底部先撒一些盐，再按照一层樱花一层盐的顺序摆放好。罩上保鲜膜，上面用一个半斤左右的重物压住，放冰箱冷藏腌渍两天。两天后，从冰箱取出，挤干水分。继续摆放在容器内，浇上两汤匙米醋。仍然罩上保鲜膜，用重物压住。冰箱冷藏放置5天。之后，将樱花取出，平铺在通风处阴干。阴干后的樱花，放进密封瓶中，撒上2大匙的食盐，盖上盖子即可。