

诗词里的安徽美“色”·饮食篇

味道流淌唇齿 飘袅字里行间

“民以食为天”，从古至今，无论凡夫俗子，还是圣贤英雄，由舌尖美食延伸出的诗意情怀和俗世快乐，都让人们找到了生活中最本真的乐趣，并且世代代，乐此不疲。

美食之于我们，堪称符号与标签。因为即使是文人墨客的诗词歌赋，也不忘捎带上与五千年文明共生共存的美食。

当美食遇上古诗词，美食情结就有了一种难以释怀的文化品位。

今年春节期间，朋友圈里很多人都在晒挖荠菜。荠菜入诗，最早见于我国第一部诗歌总集《诗经》，其《邶风·谷风》篇中有“谁谓荼苦，其甘如荠”的诗句，足以证明人们食用荠菜的历史源远流长。在所有的咏荠诗中，流传甚广，堪称代表的，当推南宋词人辛弃疾的“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”的句子。

而对美食有着难以割舍情怀的文人，首推苏东坡。他不仅是个大诗人，也是一个大美食家。以他名字命名的食物特别多，“东坡肘子”大家想必是最熟悉不过的了，除此之外还有“东坡豆腐”、“东坡腿”、“东坡芽脍”、“东坡墨鲤”、“东坡饼”、“东坡酥”、“东坡豆花”。

今天读这些古诗词，字里行间仿佛飘袅而出一股浓浓的菜香，陶醉的不仅仅是我们的味蕾，还有一颗奢望品尝美食的心。

张亚琴 实习生 金雯



银鱼蒸蛋

孟姜女的泪珠变巢湖银鱼

诗词：

初疑柘茧雪争鲜，又恐杨花糝作毡。
却是翦银成此叶，如何入口软于绵？

——宋·杨万里《银鱼干》

美食：巢湖盛产银鱼，银鱼古称“脍残鱼”，俗称“面条鱼”、“绣花针鱼”。体型小而细长，头部扁平，背鳍和脂鳍各一，通体无鳞，呈半透乳白色，在阳光照耀下，闪闪发出银光，故取名“银鱼”。有关银鱼的美味，自古以来不乏文人墨客的咏叹赞赏。

颜色雪白，入口细腻，这正是巢湖银鱼的特点，巢湖银鱼虽小，但肉质细嫩，味道鲜美，营养价值高，含有丰富的蛋白质，可以烹制各种美味佳肴。烹食的方法很多，习惯吃法有：银鱼炒鸡蛋、银鱼蛋羹、面炸银鱼、银鱼炒韭菜、银鱼烧豆腐、银鱼包饺子。

人文：银鱼的来历，传说中非常神奇。说是秦时的孟姜女万里寻夫，历尽千辛万苦，没有找到万杞良，痛不欲生，眼哭肿了，一串串泪珠掉进水面，变成一群群晶体洁白的银鱼，回溯江河，最后到巢湖落了户。银鱼的一对大眼睛，真像孟姜女盼夫那望眼欲穿的神情。

上世纪60年代毛主席来到合肥，招待他的一道名菜就是：银鱼蒸鸡蛋。可见巢湖银鱼的美名。

太和香椿被御封

诗词：

山珍梗肥身无花，叶娇枝嫩多杈芽。
长春不老汉王愿，食之竟月香齿颊。

——清·康有为《咏香椿》

美食：采香椿而食的风俗自古有之，太和县出产的香椿因其芽头鲜嫩，色泽油光，肉质肥厚，清脆无渣而被称为“太和椿芽”，佳誉驰名中外。

《太和县志》对太和椿芽有如下记载——“肥嫩、香味浓、油汁厚、叶柄无木质，清脆可口”。

香椿尤以谷雨前的椿芽品质最为优良。在谷雨前采摘的椿芽香脆鲜嫩，清香扑鼻，食之能使人提神、明目。椿芽鲜食或盐渍均可。春天用椿芽炒鸡蛋，三伏天用它拌凉菜（一般是拌豆腐），冬天则做热腾腾的椿芽辣子汤，有驱寒的效果。

太和县人会在椿树萌芽时，以空鸡蛋壳套在幼芽上，使其在壳内生长，盈满时击碎蛋壳，而得一丛卵圆形嫩芽，质量更佳。

人文：太和椿芽历史悠久，中国唐代曾用此物作贡礼，清朝时被御封为“贡椿”，名扬天下。

醉倒无数挑夫的五城米酒

诗词：

家酿亦已熟，呼僮偃盎盆。
小妇便为客，红袖对金樽。

——清·郑板桥《雨中》

美食：米酒，又叫酒酿，甜酒。旧时叫“醴”。用糯米酿制，是中国汉族和大多数少数民族传统的特产酒。在安徽，五城米酒可谓闻名遐迩。五城历史悠久，处古徽州州治至婺源县（现休宁县）古驿道上，宋《新安志》即有：“五城村，古之大镇”之说。

至民国时期，古街上仍有南北杂货、山货、茶号、布庄、国药号、糖坊、烟酒、饮食、旅馆、轿行等行业的大店铺近百家，单是酒坊就有一二十家，名号尚未淡出历史的还有祥庙、三顺、祥记、行丰等。

五城米酒口感绵甜，使用小曲制作，酿造技艺与众不同，因此，五城米酒出酒时呈米色，陈酿清澈透明，不浑浊，不沉淀，香气浓郁，甜润爽口，醇厚甘绵。

人文：五城米酒出名，五城人喝酒亦有名，代代相传。那些从龙湾到江湾的挑夫个个能饮，但到了五城则不能言酒，即称不上酒量，传说“五城

一夜醉倒百条扁担”，即醉倒无数名挑夫。

怀远石榴盛誉久驻

诗词：

泉水细润玻璃碧，榴子新披玛瑙红。
落日半山弦管发，百年此会信难逢。

——明·张惟恕《九日登山》

美食：怀远石榴盛誉久驻。清代时已蜚声南北。

怀远石榴见诸文字记载的，从现有资料看，可追溯到明代。张惟恕的诗就是个明证。“九日”即重阳节，正是怀远石榴硕果缀枝，披红挂彩的时候，诗人观清泉，品览红榴，遥想大禹群会诸侯于涂山的雄姿与盛况，其诗情画意油然而生。

人文：怀远虽属县城，但历来吸引了不少游人墨客，不仅这里是禹治水会诸侯的地方，而且这里还有关于大禹、防风、支祁、涂山等美好的民间传说。也不仅是有禹王庙、白乳泉、卞和洞等名胜古迹，更有红石榴增添了此山此水的美色。

义门苔干原为医病所用

诗词：

不将珍错竞甘鲜，春韭冬菹味自恬。
菜号乐园东街字，古彭掌故有食单。

——明·刘基《多能鄙事》



苔干

美食：涡阳县义门镇沿涡一带。苔干是一种由莴苣状的植物加工成半干品的蔬菜。由于在清乾隆年间曾作为贡品纳入宫廷，故得名贡菜。

义门苔干不仅营养价值高，还有食疗价值。

苔干生长较为娇贵，需立秋育种、霜降收获，生长期仅有75天、井中泡芽、育苗、打垄移栽，至于加工技术，那是一绝，打叶削皮、利刀出菜，把握时光，通风晾晒。所以外省外埠想移栽这种植物，发展苔干，结果十种九败。

义门苔干在民国时期就在湖广、南洋一带享有盛名。到了苔干收获季节，南洋、湖广商人便来到义门古镇收购苔干，晾晒苔干需要蓝天丽日，为防老天爷下雨，影响苔干质量，商人们便筹资大唱苔干戏。义门古称庙集，集上有庙宇一百多座，座座庙宇香烟萦绕，锣鼓喧天，不分昼夜。据说这样一来龙王只顾看戏，便顾不得生云播雨了。

人文：苔干原是一种野生植物，传说最早只有老子故里太清宫流星园种植，不做菜吃，专为医病所用。太清宫与义门镇仅有15公里之遥。明清时期，太清宫毁于战乱，这种植物便流入民间，成为宫廷菜肴。