

小饼如嚼月 中有酥与怡

通讯员 刘声浩

小饼如嚼月，中有酥与饴。默品其滋味，相思泪沾巾。每逢中秋佳节，月饼乃是中国过节的必备。然而对于地道的庸城人我而言，现在的月饼，却很难有儿时的那个味道，毕竟鱼龙混杂的品种中，冒名顶替的产品太多，唉！

忆往昔，每逢中秋三三两两的小伙伴相约月色之下，带上各自的本地月饼，小伙伴们同时小心翼翼的拨开被油脂浸得透亮的外衣，瞬间一股猪油的清香萦绕鼻间，那酥脆的外皮，娇贵的只要你轻轻一点力就能让它层层脱落。享受它最好的办法就是在你下嘴前，用其包装纸托在你的下颚，否则冒然一口下去松酥的外皮就会散落一地。我尝一下你的，你尝一下我的，小伙伴们在月下把饼言欢，好生惬意。我依稀还记得那时爸爸老是哄我，能给我咬出不同的月亮，懂事后才知道其实爸爸只是谗它的美味罢了。

带着记忆，我踏上寻觅儿时味道的旅途，蜿蜒的公路，山峦间，这里没有城市的喧嚣，只有山野的宁静和高岗的峻秀。依崖而建的永定食品厂里，新掌门人陈念念，正召开着中秋佳节备货会，她身后那琳琅满目的熟食展品，透过灯光，诱人至极，有黄牛肉、手撕腊肉、手撕腊鱼、腊肉酱、葛根粉等等。货架高处那众多荣誉奖牌中一块

湖南老字号格外抢眼，这里会不会就藏匿着我寻觅已久的味道呢？带着疑问，做完消毒，套上头套和鞋套，我跟随陈念念步入生产车间，推开门，一条手工流水线进入眼帘。条案上陈师傅正揉搓着面粉，据说这陈师傅来头可不小，是传统月饼制作的传承人。操作台上工人们正忙着将拌好的馅儿包入一个个面团中，捏紧、压扁，打上招

财进宝印章，装上托盘，送入烤房，制作方法就跟50多年前一样。冷却房里炙烤金黄的月饼，还冒着热气，满屋子的香味让我迈不开了腿，口水都咽了好几回。

见状，陈念念便顺手递给我一个包装好的月饼，我迫不及待地跑出车间，如同刚从饿牢里放出来似的，也顾不得它碎与不碎，只想马上充实我饥渴已久的味道。扒开其外衣，金灿灿的焦班，松脆的外皮，香味依旧。松脆、香酥、层层相叠，软糯的馅料里掺和着冰糖、杏仁、芝麻、腰果、橙皮等等，它们在我口腔里碰撞、融合着，不停地挑逗着我的舌尖。哇塞！还有腊肉丁呀！那种满足感不言而喻。油而不腻，甜咸适口，入口齿颊留香。不懂得怜香惜玉的

我，因一时操之过急，使得其松脆的外皮洒满一纸，这可不能浪费，和小时候一样，伸出舌头，舔着落满纸上的酥皮，那香酥的味道依旧。

它没有广式月饼那样的粘嘴和华丽的外表，倒是与苏式月饼有异曲同工之妙，但其馅料更加丰富多彩。50多年的味道，半个世纪的传承，味道极佳的它有着2项专利，还被认定为湖南省著名商标，并获得了湖南老字号称号。月饼过三巡，我带着餍足踏上了返程的路途，那无法忘却的味道，口齿间的余香，又勾起了我儿时的记忆，它便是我心心念念的太师月饼。



秋食螃蟹正当时 这些购买和食用注意事项你知道吗？

秋季的螃蟹最为肥美，其肉质鲜嫩、营养丰富，蟹黄饱满，因而深受消费者喜欢，但螃蟹的购买和食用都很有讲究。

购买螃蟹应掌握挑选方法。购买时应选购色泽光亮、无腥无臭的螃蟹。以蟹壳呈青灰色（河蟹为黑绿色）、鳌足绒毛丛生、肢体连接牢固、腿部完整无缺的鲜活螃蟹为佳。购买时，用拇指和食指捏起蟹背并轻轻晃动，蟹爪下垂并跟着晃动的是死蟹，蟹爪坚挺并自行摆动的是活蟹。

另外要抵制低价诱惑。大闸蟹的产地众多，不同地区出产的大闸蟹价格差异较大。消费者要提前了解一下当下螃蟹的市场价范围，警惕超低价猫腻。一般而言，大闸蟹个头越大，重量越重，价格越高。网络上的大闸蟹礼券常以公母组合的形式出现，消费者在选择时要注意看清楚网页上对大闸蟹重量及数量的说明，留意价格的差别。

同时，螃蟹虽鲜嫩肥美，但食



用时还应注意。死的螃蟹最好不要食用。蟹肉性寒，不宜多食，脾胃虚寒者尤应引起注意。患有伤风、发热胃痛以及腹泻的病人、消化道炎症或溃疡胆囊炎、胆结石症的人不宜食蟹；患有冠心病、高血压、

动脉硬化、高血脂的人应少食或不食蟹黄；体质过敏的人不宜食蟹。螃蟹不宜生食，烹制时要彻底加热煮熟。宜现做现吃，如有剩余要保存在干净、阴凉通风的地方。

（据新华网）



劲道魔芋干

家乡味

刘静

每个城市都有不一样的街景，不一样的美食。如果要我给别人推荐张家界特色的美食，魔芋干一定是我第一选择，健康美味，风味可口，用来当小吃或者做菜皆可，适合大众口味，除了辣味较重可能让吃不了辣的人有些受不了外，并无其他缺点了。

最早记录魔芋历史的书籍就是西汉时期的《神农百草经》，书中将魔芋列为药物。为了增加魔芋的储存时间，张家界人研发出了魔芋干，同时张家界人也跟大多数湖南人一样嗜辣，便制作出了劲道魔芋干。魔芋干深得男女老少的喜爱，每次回家总是要备一些魔芋干，远行也离不开魔芋干。

初尝，一咬鲜香四溢，汤汁在舌尖跳跃，再尝，回味无穷，劲道耐嚼，还有辣意。为了方便远行的人们携带，魔芋干大部分是真空包装，就算长途跋涉，也不失其鲜美。在外上学时，无比思恋其味道，便外带几包，在空闲时品尝一口，舌尖芳香四溢，与同学分享大家无一不夸赞其美味，更有甚者望我年年带给他们。家乡美食深受别人的喜爱，我也不免有些自豪和喜悦，就像是自己做的东西得到别人认可一样。

魔芋干分为三个辣度，有微辣、中辣、爆辣，不能吃辣的微辣都觉得无法忍受，爆辣我也至今不敢尝试，因此也叫劲辣魔芋干。虽然很辣，但是并没有任何添加剂，而是用一种很辣的本地辣椒所做的，又因魔芋干被晒干了水分，更容易吸收辣汁，因此吃的时候辣味十足，同时也很鲜香。魔芋干相较于魔芋，因其被太阳暴晒过，水分流失使得其嚼劲十足，耐吃，饱腹感强，也是减肥人群的不二之选。

魔芋干有很多种吃法，最常见的就是作为小吃，在追剧或者无聊的时候来一口，或者在三两好友聚会的时候，饮点小酒，吃点魔芋干，惬意十足。其次可以作为一道菜，把魔芋干放入锅中用大火爆炒，加入少量纯净水、生抽、醋、大蒜，爆炒几分钟就可以出锅了，十分下饭。

来一趟张家界总要品尝一次劲道魔芋干，感受魔芋的不同风味吧！