

# 舌尖上的神仙豆

---

## 心尖上的乡愁

本报记者 李钧 李严 摄影报道

吃上一口芦村湾的神仙豆，就是那小时候的味道。

小时候的味道是乡愁，是深深印记在脑海里的东西，是对故土的眷恋。乡愁是一种模糊的怅惘，是梦中的橄榄树，又或是家乡的红高粱……

近日，淮河早报、淮南网记者吃了一  
口“淮畔良品”芦村湾神仙豆，顿时感觉  
回到了小时候。在淮南长大的人，几乎  
都有过这样的经历：将一块馍馍掰开，再  
抹上一点臭豆子（神仙豆），然后咬一回，  
馒头包裹着豆子咽下去，简直是神仙般  
的感受。

淮南人对神仙豆的喜爱，已经到了无法形容的地步：哪怕是到饭店吃饭，已经酒足饭饱，但如果最后一道主食上的是神仙豆夹馍，那也会因为那盘豆再多吃一个馍。



# 淮畔良品

## 淮南特色农产品品牌巡展

## 美丽传说

## ——神仙豆的起源与传播

淮河岸边的神仙豆,不仅好吃,它还有一个美丽的传说。

传说大禹治水时，凤台硖山口水道狭窄，分洪困难。大禹化身一只参天黑熊，手持开山大斧，背东面西，震天动地，劈开峡石，至此，硖山口水道畅通。大禹劈山时足下的两个脚印就是现今的凤台县灯草窝子和潘集区的上六坊湾。因后来盛产芦苇，《凤台县志》载，这两个湾都叫芦

村湾。

相传秦将武成侯王翦，平定燕、赵之后，即率六十万大军伐楚。公元前 225 年途经芦村湾时，阴雨连绵，王翦便命人在芦村湾沙地支起一座座帐篷扎营。为了补充军粮，即煮芦村湾大豆作下饭菜，有些煮熟的大豆放了几天之后，就变臭了。因当时军粮紧张，有一个火夫没舍得把臭豆扔掉，加了盐又炖了一下，结果臭中溢香，鲜美无

比。该军营校尉将美食献给王剪,王剪品尝后大加赞赏,即命全军煑臭豆为下饭菜。军队从此有了这方便可口的军菜。

王翦,生卒年不详,但民间传说他活到了94岁,被称为“活神仙”,因而这臭豆便有了名——“神仙菽”,即神仙豆。

神仙豆,即纳豆,始之秦、汉,传播于淮河流域,唐中期传入日本,明初传入东南亚。

## 美味乡愁

## ——神仙豆制作技艺的守望与传承

芦村湾生态农业有限公司企业负责人王若愚、王若哑，自其爷爷的爷爷时起就从事神仙豆、糯米酒、西瓜酱、绿豆圆、贡品馓子、萝卜干等美食制作，方圆百里、名闻遐迩。如今，兄弟俩利用这一六代传承技术，开办了芦村湾生态农业有限公司，公司占地60亩，把神仙豆做得风生水起，系列单品多达30多种。

神仙豆的最佳吃法是炖,加豆腐、冬瓜、蘑菇、萝卜其中之一炖食,再加之葱、姜配料一起,味道更为鲜美。

曾有徽州府尹执舟淮河在亲尝了芦村湾神仙豆后赠予对联一副，“蕴味缠绵品味雅，余味三日韵味悠。”

近日,记者来到芦村湾生态农业有限公司,企业负责人王若愚介绍说:“芦村湾神仙豆之所以被评为‘淮畔良品’,是因为公司传承百年配方,致力于发展农村土特产,我们希望将淮南的特色美食呈现给全国甚至全世界爱好美食的朋

友们。我们秉承着现代化的卫生质量理念,又不失传统工艺的美味,全心打造又好吃又健康的食品。”

芦村湾神仙豆为什么这么好吃呢？王若愚介绍说,首先是豆子好,他们选取沿淮流域万亩沙土地盛产的优质大豆(大白颗),豆子个个颗粒饱满,色泽光滑,煮出的豆子又大又有嚼劲。其次是工艺,他们采用传统与现代工艺结合。现代化双控发酵室,严格控制温度、湿度,使其在最适合的温度下生长,传统荷叶发酵使其口味清香,高温灭菌使其好吃健康。

除了神仙豆，芦村湾生态农业有限公司还有一个产品西瓜酱也被评为“淮畔良品”。西瓜酱，酱品中不掺入一滴水，水分全部取自于西瓜和鲜红椒，使用传统工艺、古法制作。以芦村湾优质大豆自然发酵，以西瓜等十余种佐料密封焖制，以传统辛香料秘制加工，终成美味。据说，在网店里一度卖断货，拥有众多“粉丝”。

潘集区是农业大区,厚重的地域历史文化孕育出许多富有地方特色的小吃,如馓子、大救驾、神仙豆、芦集绿豆圆、祁集豆制品、贺疃凉粉、古沟粉皮等。这些地域特色小吃,因品质好,口味香,价格合理,深受本地市民青睐。但这些小吃却一直因家庭作坊式生产,规模小,包装单一,销售范围往往局限于潘集周边地区,制约了向外发展的机会。而现在,更多像淮南市芦村湾生态农业有限公司这样的潘集本地企业,认识到食品品牌化、专业化的重要性与市场机遇,加上政府的鼓励和扶持,逐步让潘集小吃走向更高端。

“我们公司主打本地特色食品加工,通过找寻民间传统老手艺人,挖掘和改良传统制作方法,引进现代生产设备,聘请专门的销售团队通过营销手段,并采取‘互联网+’的模式进行网络销售和实体店销售,树立了良好的企业品牌形象,目前产品供不应求。”王若愚介绍。