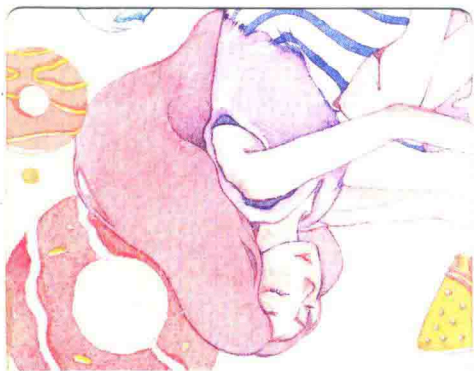
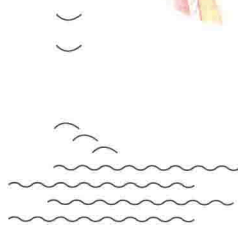


爱情公式

lysbvob 6urbio
remia w epom

我的 美味



爱人
气暖
作者
萱草妖花



他
—●—
她

每一道菜都有独立的美味秘方，酸甜苦辣乘除相加，便成了只属于她和他的美味爱情公式。



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

我的
美味
爱情公式

萱草妖花

modermet
linggongshi

美味



江苏凤凰文艺出版社
JIANGSU PHOENIX LITERATURE AND
ART PUBLISHING, LTD

图书在版编目(CIP)数据

我的美味爱情公式 / 萱草妖花著. --南京: 江苏凤凰
文艺出版社, 2017.2

ISBN 978-7-5399-9888-6

I. ①我… II. ①萱… III. ①长篇小说—中国—当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第009319号

我的美味爱情公式

作 者 萱草妖花
出版统筹 黄小初
选题策划 杨翔森
责任编辑 胡小河 姚 丽
特约编辑 邓瑾雯
封面设计 小 乔
版式设计 李映龙
责任监制 刘 巍 江伟明
出 品 大周互娱
出版发行 江苏凤凰文艺出版社
出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.jswenyi.com>
经 销 江苏省新华发行集团有限公司
印 刷 长沙鸿发印务实业有限公司
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 372千字
印 张 18
版 次 2017年2月第1版 2017年2月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5399-9888-6
定 价 29.80元

(江苏凤凰文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)



紫微茶館

目 录

CONTENTS

第一章 西米的青冬河鲜面	001
第二章 切脍	022
第三章 大油炖野蘑菇	037
第四章 金汤烩野菌	049
第五章 红烧狮子头	068
第六章 孜然石斑鱼片	089
第七章 榴莲肉丝炒饭	102
第八章 天蚕土豆	121

第九章 无油炒饭	140
第十章 西氏蛇羹	163
第十一章 嘉陵咸鸭蛋	185
第十二章 混套	200
第十三章 甜心棉花糖	210
第十四章 亲昵小豆腐	228
第十五章 面包戒	251
第十六章 我的美味爱情	258
番外 1 想与你在平淡岁月里虚度时光	263
番外 2 爱在我心蔓延时	268

Chapter 1

第一章



西米的青冬河鲜面

过了六点，应食轩总店清场。

垂着葡萄藤的长廊通道口，挂出“暂停营业”的红漆木牌。店长带着上百名工作人员，排成两列，分别站在葡萄藤走廊两侧，大家微颌首，双手交叠在前，屏住呼吸迎接大老板。

没人敢说话，甚至没人敢大声喘气，尽量让自己的存在感降低。

六点十五分，一辆黑色轿车在大门外停住，车门从里被推开，最先是一只手探出来。

那手随意搭在车门边缘，在黑色车门衬托下如白玉雕琢，直到修长食指微动，才有了几分真实感。

大老板下车，修长笔直的双腿落地，两根玉白手指在领带结处摁压，又捏住喉结处，轻捻慢揉，直到发出一声轻咳，紧蹙的眉头才舒展开，舒坦了。

男人的咳嗽声很低，却透着似有似无的清朗。

他的五官与漂亮的手成正比，浓眉高鼻，细碎黑发短而削薄。

高定西装勾勒出男人的力量线条，肩线立体有棱角，胸部挺拔，腰部窄瘦，一举一动都彰显出了男性的荷尔蒙气息。

应曲和跨入进应食轩的必经通道，绿藤下沁人心脾的清凉扑面而来。

这条走廊挂满了葡萄藤，支架为拱形，现下季节正好，一串串葡萄水汽泱泱，青翠剔透，如成串的翡翠珠。

他越往里走，员工们头越低，他从他们身边经过时，他们简直连呼吸都不敢，生怕呼吸声引起大老板注意。

应曲和在中间停住，一扭头，对上一个白净小厨师的目光，对方正盯着他的手看。

他走过去，特意伸一只手过去，骨节分明的五根手指随意张开：“很好看？”语气清冷得如浸骨冰凉的幽深潭水。

应曲和周身气场很强，以至于小厨师一抬头，看见他那双疏离的深眸，立刻垂下

头，一双手不停地颤。他是没见过这么好看的手，所以忍不住多看了两眼。

应曲和垂下手臂，问他：“怕我？”他眉宇间的冷漠如萦绕在山巅的冬雪，让人只能遥望，不敢近距离触及。

小厨师垂着脑袋，不敢回答——

说怕，饭碗保不住；说不怕，他双手忍不住要颤，明显是假话。最后他干脆垂下脑袋，沉默着不说话了。

能在应食轩任职的厨师，都是行业内拔尖的大手。

但这些大手在应曲和跟前，没几个敢大声出气儿的。一来因为他是老板，二来他的舌头挑剔、毒辣，能把人的自信完全剥夺。

应曲和指着小厨师说：“就你了，跟我进来。”

大老板挑好助手，其余厨师都松了一口气，顷刻间，所有僵直的肩膀都轻松地垂了下去。

应食轩是应氏集团下，规格最大的中式高档连锁餐饮店，除了锦阳，每个省会分店绝不会超过一家，对厨师、菜品的要求极度苛刻。

拿小厨师来说，天赋型厨师，拿过美食大赛第一名，到了总店也只能做一个打下手的。

应食轩是国内名厨都想进的神圣餐厅，能进这里，厨师的荣誉和财富就齐全了。

大老板的专用厨房内，大小厨具一应俱全。

进入厨房，应曲和换了一身厨师服，纯白颜色，肉眼看不见丁点污渍。他没有做菜，只是掏出手机坐在靠椅上，小厨师站在一旁大气也不敢出，紧张又激动，手不停地哆嗦。

小厨师紧张地紧咬嘴唇，几乎渗血，他站在应曲和身侧，偷偷瞟了一眼大老板侧脸。

俊，真俊，能把厨师服穿出大牌时装的味道，这是气质。

他坐在椅子上，食指漫不经心在挺拔的鼻梁骨上一扫，深冷的眸子里透出一丝不耐烦。

小厨师偷偷瞥大老板手机屏幕，震惊了一下，以为是眼花。大老板的微博居然是……美食道！

小厨师激动得想抱住大老板的大长腿，跪着唱《征服》。碍于大老板不怒自威的慑人气势，他到底还是忍住了。

美食博主“美食道”，每月更新一条美食视频至微博。他总穿白衬衣做美食，会用



原音讲解菜谱；他的菜谱简单而有特色，又有一双美手和低沉嗓音加持，看他的美食视频不仅是视觉盛宴，也是对双耳的完美洗涤。

他靠精湛厨艺吸纳了千万粉丝，被粉丝们奉为微博第一美手，微博最美低音炮。声控、手控、美食控，只要是个女的，不论老少，都想嫁给他。

应曲和打开微博私信，毫无意外的，果然又收到“西西西米”发来的诅咒。

西西西米：鳖孙道，又不打招呼更改我的菜谱，祝你炒菜没盐，舌头变甜。

应曲和手指撑着下颌，单手控制手机，打开她的微博主页。

没有更新……她依然没有发布新的微博，新的菜谱。

以往每月1号，西西西米会准时更新古法菜谱，上个月是“金钱片腿”，上上个月是“清蒸河豚”，上上上个月是“西氏咸菜茨菰汤”……

而应曲和每月1号会按照“西西西米”的食谱做一道菜，因为是古法菜谱，很多食材失传，他会想办法用其他食材替代，适当更改菜谱。

而私自更改菜谱的做法触怒了“西西西米”，以至于这姑娘每天清晨六点，上微博准时发私信，用尽各种姿势骂他。

仿佛换个姿势真的就能把他骂成狗似的。

“西西西米”粉丝99，开微博十二个月，更新了十五条微博，其中十二条微博是已经失传的古菜谱，剩余三条是姑娘的吐槽微博。

应曲和坐在椅子上，继续刷新她的微博界面。

应食轩的厨房食材、厨具皆不缺，万事俱备，只欠一个菜谱。

他坐在厨房刷了足足三个小时微博，姑娘总算更了一条微博。

西西西米：明天就要嫁人了，比自己大二十岁啊！二十岁什么概念？相当于嫁老头啊！生活在这种家庭，我想用东北嫩豆腐闷死自己。我的好日子就这么到头了，以后都没办法再分享菜谱了，微博再见，我仅有的99个粉丝再见。

应曲和手一颤，手机差点掉地上。

下面评论——

小泥鳅：什么？小西米你要嫁人了？什么情况？

花家黄花菜：这是家里逼婚的节奏？

西西西米回复@花家黄花菜：家里老头逼婚。

逼婚？什么年代了，居然逼婚？应曲和蹙眉，厨房空气仿佛跟着一滞。终于，血气方刚的大老板任性留评。

美食道：??

小泥鳅秒速转发了应曲和这条评论。



小泥鳅：天哪！美食道评论了@西西西米的微博！两个问号好有深意！隔着屏幕都感受到了美食道的帅！

很快，这位拥有千万粉丝的美食博主跟“西西西米”互动的消息在微博沸腾。

美食道作为微博大V，高冷的姿态令粉丝发指。

应氏集团总裁应笙南是他的粉丝，微博知名红娘乔珊是他的粉丝，天后郭菲是他的粉丝，然而他一个也没回关，也从来不会回复评论，甚至没有转发过微博。

他的关注人数为0，悄悄关注：西西西米。

美食道忽然跟一个粉丝99的博主互动，各路少女粉、大妈粉、吃货宅男粉、天后粉前来围观——

心疼我应总，好歹是个霸道总裁，美食道居然从来没有回复过他的评论，他居然不如只有99个粉丝的小博主。

心疼我乔珊，好歹是个网络红人，居然不如99个粉丝的小博主。

你们都别心疼了好吗？心疼我天后，居然比不上一个99粉丝的小博主！

……

西米靠在厨房灶台上，一双蘸水的小嫩手在围裙上擦擦，从兜里掏出手机，打开微博发现评论区已经被各路观光团霸屏。

讨论区如火如荼，堪比夏日沸腾的火锅。

评论区里大多都羡慕她能得到美食道“垂涎”，然而她攥着手机却恨得牙龈发痒。

对她来说，美食道就是微博美食界的败类，小泼皮，大无赖！她发什么菜谱，他做什么菜，不要脸的是他居然擅自更改菜谱。

西米收到美食道发来的一条私信：逼婚？什么年代了？逃婚会不会？

西米捧着手机想骂：关你屁事！狗拿耗子多管闲事！

然而一句话才打出一个“关”字，美食道给她发了一个红包。她顺手戳开，红包里面居然有九千九百九十九元。

西米震惊，因为特殊的家庭环境，她没见过这么多钱，手指戳着屏幕，来回数，确定是九千九百九十九块，而不是九块九，她目瞪口呆地打字：鳖孙道，你这是什么意思？

美食道：逃婚经费，不谢。

西米：……

西米反对婚事，家里第一时间断了她的经济来源，导致她寸步难行。

美食道的红包无异于雪中送炭，让西米看到了希望，对方的形象在她心里瞬间从一米五，变成了一米八。



她激动得无以复加，手指颤抖：鳖孙道，虽然很感激你给我提供逃婚经费，但是一码归一码，钱我会尽快还给你。

美食道：不需要，这些钱就当是你的菜谱版权费。

西西西米：谢谢鳖孙道，江山不改，绿水长流，有机会我会继续发食谱，但你擅改食谱我依然会骂。

嘉陵古镇，西家食楼已经打烊。

厨房的雕花格窗推开半扇，一束夕阳慵懒地洒进来，空气里金色尘埃在小姑娘棕栗色的短发上盘旋。

西米蹲在厨房灶台后，捧着手机，打字时神情十分专注。

等微博红包提现成功，她眉间紧聚的愁云终于散开了，她开心地用双手搓搓白嫩脸蛋。

有钱了。

西老头再见，想吃嫩草的老粪再见！

西西西米没有上传菜谱，美食道没有发布美食视频。

微博评论区的粉丝嗷嗷待哺，最终等来的却是美食道“暂停更新微博”的消息。粉丝们去应曲和微博哭，不过瘾，又组队去西米微博下哭。

她的微博下有一种奶奶粉、少女粉、宅男粉手拉手集体坐在她跟前，边哭边耍泼的既视感。

应曲和应邀去担任《中华至味》评委，这档节目致力挖掘中华美食，以比赛方式吊观众胃口，获取话题收视率。

进入三甲的厨师，可以拿到进入应食轩总店的工作卡，并拿到应食轩提供的千万元入职奖金，有不少大厨报名参赛，不仅冲高额入职奖金，也冲着应食轩的招牌和冠军的荣誉。

《中华至味》的初赛在棠西古镇开录，古镇位于巴蜀小盆地，背靠陵江，距今有两千五百年历史，从前是巴蜀国军事重镇，美食文化极深。

应曲和下了飞机，节目组有车来接，去棠西古镇必经嘉陵古镇的主干道。

嘉陵古镇比不上棠西古镇，但这里有家口碑享誉全国的西家食楼，位于中央大街，从康熙年间保留至今。

在当代传承人西文道的努力下，西家烹饪手艺在2003年被列入非物质文化遗产，西文道还有个徒弟三川，青出于蓝，也很出名，是嘉陵古镇的厨神。



他们的车刚开进古镇，就被一支中式接亲队伍堵住去路。

司机被迫将车停在路边，应曲和透过车窗看外面，古镇街道不宽，刚好能容纳两辆车并排而过。

古镇风韵被商业腐蚀，各个小店门头都挂着新漆却故意造旧的木匾，一些廉价小玩意被标出高价，就为了宰一把游客。

迎亲队伍吹着唢呐，喜气洋洋，有那么点当地古韵的味儿，看热闹的游客让街道变得拥堵。

应曲和下车观望。

司机也跟着下车，关上车门道：“应先生，我们运气不错啊，不是逢年过节，还能看见中式婚礼表演。”

应曲和走远了点，围观游客立马扭过身纠正司机：“刚来古镇吧？不是表演，是真人结婚。西家食楼，西文道孙女结婚，听说是内部消化，老爷子把小孙女嫁给了自己大徒弟，啧啧，据说大徒弟快四十了，小姑娘才十九岁，嫩花插老粪。”

看热闹的人潮一拨接一拨，街道拥堵，寸步难行。

接亲的队伍似乎遇到什么状况，有片刻骚动，有人吼了句方言，人潮沸腾，一时炸锅。

场面太混乱，应曲和没了看热闹的心情，准备回车里，然而人群中却忽然冲出一个瘦小身体撞进他怀里。

这一下让应曲和猝不及防，由于砸过来的“物体”太瘦小，他条件反射用手捞住。一只软绵绵的手搭进他手心，被他不经意地握了一下，又迅速抽了回去。

应曲和没什么特别的排斥感，只是觉得……这手很小，仿佛只有他手一半大，很软。

后面又一拨人潮过来。

女孩神色莫名慌张，推开他后迅速拉开车门，钻进他车里。

那拨人从应曲和身边跑过去，匆匆忙忙的，像是在追什么人。等四周人潮都散了，他才回过身看车里。

女孩一张小脸正贴在车窗上，瞅着外面，鼻子被玻璃挤压扁了，隔着一层深色玻璃都阻挡不了她一双深眸里的潋滟波光与灵动。

打开车窗，西米小心翼翼地探出脑袋，看了看左右，确定没有熟人才微松一口气。

应曲和这才看清女孩长相。

女孩皮肤透白，齐耳短发，棕栗色的发梢贴着耳根皮肤，微卷。一双眼很大，漆黑的眼珠子水泽充盈，嘴角轻抿，脸颊露出两个浅浅的小酒窝，她眼睛里外溢的水灵气息



给人一种莫名的舒服感。

西米下车后掏出一张五十元人民币，塞进应曲和手里，戴上鸭舌帽，将帽檐压低，说了句“谢谢”就走了。

因为跟男人的身高差距，西米自始至终没有抬头，也没看对方长相打扮。

西米离开后，应曲和低头看了眼手里的五十块钱，愣了一会儿，顺手塞进司机手里。

司机把车开出古镇，说：“刚才那学生真是没有一点礼貌，不过现在是旅游旺季，人贩子就专挑那种小姑娘，人家说不定也有难处，应先生，刚才那事儿，您不会生气吧？”

应曲和根本没听进司机的话，思绪飘远。

他把搁在大腿上的手翻过来，低头盯着手掌，微微屈指，想起刚才那姑娘绵软的小手，有点感慨。

他的手居然有这么大？

心头有一股软绵绵的情绪萦绕，有点奇怪。

西米坐上了去棠西古镇的火车，她打算去报名参加《中华至味》。

棠西古镇和嘉陵古镇在一个市，小站中途上火车很容易逃脱证件检查。西米借了古镇同学的身份证从网上购票，再让同学去取票，很顺利地上了火车。

抵达县城后她打车去古镇，大约还有一个小时车程，偏偏运气不好遇上堵车。司机打开车窗，抽了口烟，通过后视镜看她，问：“小丫头去看比赛啊？”

西米摇头：“我去报名参赛。”

车堵得无法前行，司机抽了口烟回头打量她：“小丫头，高中毕业了吗？《中华至味》报名时间四点截止，现在已经三点半了。”

西米问：“那我现在跑过去还来得及吗？”

前面拥堵的车流终于有所松懈，司机掐灭烟头，回答她：“跑是来不及了，飞也许赶得上。”

堵车过程太无聊。西米想起来给逃婚赞助者发了条报平安的消息。

西西西米：鳖孙道，逃婚成功，谢谢赞助。

那边大约隔了半个小时才回复。

美食道：不叫鳖孙道还能做朋友。

经过一天一夜，手机电量终于耗尽。没了手机玩的西米更无聊，好在汽车终于进入棠西古镇。

古镇建筑以明清风格为主，单檐歇山式、穿斗式木结构，鳞次栉比。建筑布局以数百米高的塔楼为中心，以十几条大街为主干，层层展开，布局如棋盘，站在高处看气势恢宏。

《中华至味》的比赛在古镇广场进行，她到的时候报名已经截止了，工作人员也已经下班。腹中的空胃开始咆哮，她打算先去找点吃的。

然而以美食闻名的棠西古镇，居然没有多少食店是开门的！

西米饥肠辘辘地找到犀角客栈，进去的时候老板娘正在柜台里面整理资料，看见西米什么行李也没带，调侃说：“你还真是厉害啊，逃婚也得带件衣服吧？什么都不带，你可真是轻装出逃。”

一年前西米来过古镇，住的就是这家店，老板娘人很不错，两个人微博互粉，微信也是好友，经常互相评论、点赞，算有点交情。

西米攥着手机在她跟前扬了扬：“衣服在网上买了些，估计明天能寄到这里。对了，一路走过来，除了街头那家王大娘酸辣粉店开着，古镇其他食店怎么都没营业？”

“别提了，那个《中华至味》的评委应曲和，一来咱们这里，就每家食店吃了一遍，把人家做的菜喷得狗屎不如，嘴下真是一点情面不留，今儿那些厨子集体‘闭门思过’。应曲和那舌头，剁下来能熬一锅毒汤，往黄河水里一倒，全中国的人都得被毒晕。”

“这么夸张？”西米觉得不可思议，揉着肚子说，“老板娘，厨房借我用用。”

老板娘嘱咐她：“那你可得快点，有个客人预订了晚上七点的厨房。”

饥肠辘辘的西米借客栈锅灶煮了碗青冬河鲜面，夏季天气炎热，她用冬瓜、河虾熬汤，沸后下面，煮出来的汤底清澈，面上加两片烫熟的青菜，加上独创配料，泼上葱油，青菜瞬间变得油亮。

西米的手工面拉得纤细有韧劲，有河虾提鲜，青菜、冬瓜着色，很有夏天的清新味道。

西米从厨房出来刚好七点钟，她端着面碗蹲在榕树下，用筷子拨弄了一下韧白面条，冒出一缕热气，面香飘散出来。她鼓着腮帮子吹了吹，先吃了口青菜，口感挺爽脆，汤底也鲜。

她一路舟车劳顿，又在厨房忙活一个小时，身上汗涔涔，衣服贴着皮肤有点不舒服。头顶繁茂的枝叶被晚风吹得沙沙响，带来凉爽，此刻吃着一碗面她居然觉得很满足。

应曲和正往厨房走，一股面香忽然冲进他的鼻子里，他顿时停住脚步。

作为一个老饕，他的嗅觉、味觉比谁都敏感。这股面香像磁铁一样将他吸住，为了

一口吃的，他能干出任何让人出乎意料的事。

西米捧着面碗蹲在院里吃得正香，面前忽然多了一双笔直的大长腿。

她一口面刚塞进嘴里，头顶落下一道低沉好听的男音：“小姐，能尝尝你的面吗？”

西米含着面条抬头，看着跟前这位衣冠楚楚的男人，愣了一下，咬断嘴里的面，含混地骂了一句“神经病”，护着自己的面碗回了房。

大哥，搭讪换种方式好不啦？打扮得衣冠楚楚，跑来向姑娘要面吃，丢人不丢人！

她这么狼狈地蹲在院里吃面，居然被搭讪？

西米觉得好不可思议。

被骂神经病的应曲和愣在原地，倒不是因为姑娘骂他神经病，而是因为短短两天，居然在两个不同的地方见到这姑娘。

西米订的是低档客房，在一楼，没有空调，热得她趴在窗户上吐舌头。

窗户不高，她坐在里面，下巴刚好可以搭在窗沿上。

对面是客栈的高档房间，独立小栋，相当于五星酒店的总统套房。她的窗户外面就是一条青石板路，住在独立小楼的客人一定会走这条路，从她窗边经过。

暮色四合，古镇小院亮起灯笼，晚上的客栈更有古韵风味。

手机充好电终于开机，西米悠闲地掏出手机刷微博，她的微博评论区热闹非凡，粉丝也增长迅速，终于破百，从99涨到了199。

西米顺手拍了一张客栈小院，发了一条微博——

西西西米：逃婚成功，客栈环境不错，下午吃了青冬河鲜面，嗝——好饱。

照片刚好将对面的独立小楼拍出来，有一串中式灯笼和老榕树入镜，古风建筑配上老树、灯笼，确实挺美，隔着屏幕都能感觉到客栈的静谧，古镇的风韵。

下面评论——

小泥鳅：不逃婚全世界的蔬菜都鄙视你好吗？（挖鼻孔/表情）

花家黄花菜：就知道你不是逆来顺受型，恭喜获得自由，什么时候发新菜谱？古镇客栈好美！

美食道小号：等菜谱。

小泥鳅回复@美食道小号：咦？真是小号？

花家黄花菜回复@小泥鳅：怎么可能！你见过谁开小号写×××的小号？有病啊！

对，有病啊！西米继续刷微博，接着收到“美食道小号”发来的私信——

美食道小号：是我，逃婚经费够吗？热吗？有空调吗？

应曲和没想到住在对面，做青冬河鲜面的姑娘就是西西西米。一张照片，就让她暴露了。应曲和也是随口一问，对面的低档客房看起来不像有空调，否则那姑娘也不会趴在窗槛上吐舌头。

西米没想到还真的有人会这样开小号。

西西西米：够了。鳖孙道，你无事献殷勤，非奸即盗。

美食道小号：嗯。所以你什么时候更新菜谱？

西米把脑子掏了一遍，棠西古镇背靠陵江，产鱼虾，让她想起一道古菜。这道菜是她在明朝一本食谱里看来的，她尝试做过一次，叫做“切脍”，味道确实鲜美。

自从西家烹饪手艺列入非物质文化遗产后，西老头对西家食楼菜品要求就变得更为苛刻，因为河产生鱼的卫生问题无法解决，感染寄生虫的风险极高，他不允许西米做切脍给客人吃，即便它的味道的确不错。

西米从小有烹饪天赋，舌头、嗅觉的敏感程度超于常人，恰好弥补了她身材瘦弱缺乏力气的缺点。因为身材瘦弱，她小时候学掂炒锅吃了点苦头，不过久而久之，掂锅的手臂已经紧实，力气也就不缺了。

她十五岁凭借这道“切脍”，打败了大师兄林南，成为西家食楼的主厨。因为年龄小，西老头从不让她接触客人。所以外界客人都知道西家食楼有个厨神三川，却从没见过真人，更不知道三川这个霸气的名字背后，是个瘦弱的小姑娘。

她捧着手机坐在窗户前回忆食谱，认真用备忘录记录。

不知道是不是幻觉，她总觉得对面有人看她，抬起头看对面独立小楼，一楼灯亮着，窗户边好像站了一个人，不过隔太远，她看不太真切。

半个小时后，西米更新微博。

西西西米：食不厌精，脍不厌细。切脍是中国古代非常流行的一道菜，古代人喜欢临水钓鱼，取新鲜鱼切脍，切片切丝都有。但是我的做法呢，是切成片，细丝不够爽，切片可以大快朵颐。将新鲜草鱼剔肉去骨，切片，纸张薄厚，再用纸吸取血水，切成形后用嘴吹，可以吹起来的程度就成功了。最后是蘸料，春天用葱，夏天用芥末，吃法做法有点像日本生鱼片，但比日本生鱼片口感还要好。这道菜到今天几乎是吃不到了，很考验厨子的手艺。

这条微博一发，美食道的微博观光团抱团降临——

终于发菜谱了，所以我们家美食道是要做生鱼片了吗？

是切脍不是生鱼片，楼上你把老祖宗的东西跟小日本比真的好吗？说不定小日本的生鱼片就是学我们家祖宗的切脍！