

遍地炊烟

巴陵
◎ 编著

巴陵行走全国，尝遍各地名肴及特色饮食。纵观古今中外，有无数的美食家，但真正意义上可以称得上美食家和品食家的人却极其稀少。很多美食著作把笔墨浪费在写“吃”和“食”的感观上，却很少谈到“味”和“品”的雅兴。味是美食本身的味道和散发出来的气息，也是作者通过美食所挖掘和察觉的地域人文；品是美食家的一种行为方式，表现出他的闲情逸致和学识素养。

遍地炮烟

巴陵◎编著



中国人民大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

遍地炊烟 / 巴陵编著. —北京: 中国人民大学出版社, 2014.10

ISBN 978-7-300-20029-3

I. ① 遍… II. ① 巴… III. ① 饮食 - 文化 - 中国 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 220318 号

遍地炊烟

巴陵 编著

Biandi Chulyan

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511770 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 [http:// www. crup. com. cn](http://www.crup.com.cn)

[http:// www. ttrnet. com](http://www.ttrnet.com) (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京易丰印捷科技股份有限公司

规 格 165 mm × 230 mm 16 开本

版 次 2014 年 10 月第 1 版

印 张 12.5 插页 1

印 次 2014 年 10 月第 1 次印刷

字 数 130 000

定 价 30.00 元

版权所有

侵权必究

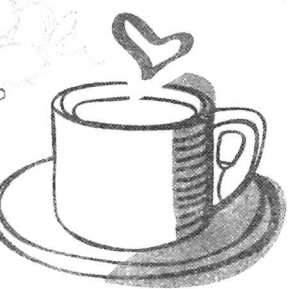
印装差错

负责调换



目 录

- 遍地炊烟 / 001 /
- 龙泉驿葡萄家酿酒 / 007 /
- 虫茶 / 011 /
- 小钵子甜酒 / 017 /
- 辣椒炒肉粉 / 021 /
- 坐杠面 / 026 /
- 辣味湖湘 / 030 /
- 孝感米酒 / 034 /
- 煮面的艺术 / 037 /
- 太子豆腐 / 040 /
- 威宁火腿 / 046 /
- 荸荠 / 055 /
- 威宁马铃薯 / 060 /
- 青衣江雅鱼 / 066 /
- 思念爱人的灯影牛肉 / 076 /
- 卤鲫鱼 / 081 /
- 汉中凉皮 / 086 /
- 西北酿皮 / 090 /



目 录

夫妻肺片	/ 097 /
新疆大盘鸡	/ 102 /
张掖搓鱼子	/ 107 /
杏皮水	/ 112 /
敦煌面食	/ 116 /
蓝莓汁	/ 127 /
酸梅汤	/ 131 /
寒菌	/ 137 /
玉米粑	/ 142 /
脐子油	/ 148 /
别凉了黄花菜	/ 151 /
遍地鱼肴	/ 162 /



遍地炊烟

身居城市近二十年，已经远离农村青瓦屋上升腾的白烟式的炊烟的熏陶和洗礼，却忘不了那一抹代表农村繁荣昌盛景象的炊烟，它时刻在我心里翻腾捣鼓，最近越来越强烈，以致坐卧不安，想去农村享受炊烟的疗治。

我儿时散居家中，闲赋无业。7岁，我方入学读书，在入学之前，我长期在家里充当放牛娃的角色。入学之后，养成的放牛娃习惯促使我还是喜欢给家里看牛，无论是夏秋季节，用牛绳牵着牛在田埂上吃草，还是寒冬与早春季节，把牛赶到无庄稼的山野去放牧，我都可以利用这段时间来读闲书，欣赏书里的故事和生活以外的世界，用文字去了解世界的精彩。除此之外，我喜欢站在放牛的山坡上，看着家的地方。无论是早晨还是黄昏，我都可以远远地看到那几栋青色瓦屋上冒出几缕白色的烟雾，在晨风里飘飘缈缈，在黄昏里飘飘散散。那一抹纱缕，那一抹清淡，那一抹纯洁，那一抹图案，无论江南哪位画家也一直没有描摹得那么清晰、自然。我看



着青瓦屋上这飘荡的炊烟，就像闻到了家里饭菜的味道，肚子不自觉地要绞痛几下。我揉揉那细小的肚子，口水从嘴角流出来，嘴巴不停地颤动。

我住的乡下在梅山腹地的新化农村，那里荒山野岭，走几里路都很难找到几户人家。我喜欢炊烟也许还有另外一层意思，就是害怕孤独喜欢热闹。山村有了炊烟，就有了人家和人类，不用孤单，也不用害怕，孤独的我或者行人都会觉得自己安全、温暖，不再胆怯。在乡下生活，如果在大山里或山路上迷失了方向，我们唯一的办法就是爬上山顶，寻觅附近飘荡的炊烟，只要发现哪里有炊烟，就代表那里就有人家，我们就从山顶冲下来，沿溪找到路径，按着炊烟的方向寻找去，一定可以走出荒芜的大山，找到住在山里的人家，解决自己的饥饿，走上大路，回到自己的家和故乡。

我喜欢炊烟也许还有一个家族遗传性问题的存在。我母亲这支是“吃货”出身，祖上是茶叶商人和排客，一年里有多半时间漂泊在资水和洞庭湖上，外公从小放排，养成了好吃懒做和喜欢喝酒的习惯。我记忆里的外公，他已经七十多岁了，喜欢喝点闲酒，每天要喝五六次，每次喝五钱或一两烧酒（白酒），下酒菜要求不高，一两条嫩仔鱼或一块腊精肉即可。一只手端着酒碗，一只手捏着菜肴，边走边吃。

大舅、二舅、三舅都是农村的屠夫兼乡村酒宴的厨师，村里村外有人家干红白喜事，常请他们兄弟操勺上灶。即使没有担任主厨的机会，他们也喜欢做个帮厨过过瘾，体现自己的烹饪天赋和好吃的天性。我每次去舅舅们的家里，都是他们亲自在家里舞刀挥铲，办理酒席招待我等客人，我从此就享受他们做的美味。



寒冬腊月，农村人讲究吃新鲜牛肉和腊牛肉，外公所在的村庄尤甚。村里杀牛，不管有钱没钱，舅舅们都要去买点牛肉试试味，要是牛肉抢不到，连牛杂、牛肠、牛蹄也不放过，总要带点东西回家，满足一下口福。

农村有句俗话：整天围着厨房转的男人，就是个恋家的好男人和好吃的懒男人。我虽然与舅舅们接触得少，每年还是要去几次外公家，见上几面。但是，人体遗传因子却不用接触生来就有，我从小就好吃会吃。

母亲虽然没有舅舅们好吃，她也想方设法在把我们的生活过好。父亲是位恋家的男人，他在做弹匠的手艺之余，主要是为我们一家人的吃喝拉撒奔波。父亲外出做手艺，几乎每天晚上收工之后，吃完晚饭都要步行回家，给我们带点吃食。农村找弹匠弹棉被，一般都是女儿出嫁，弹新娘子的嫁妆。主家很客气，时常要给匠人一些碟子，有花生、葵瓜子、南瓜子等，偶尔还有麻糖、月饼、米花炮、柑橘、苹果等。我们每天晚上等着父亲回家，吃了他带回来的零食，我们才去睡觉。

因为这些奇妙、古怪的原因，我特别迷恋那一抹淡淡的炊烟，迷恋炊烟给我带来的美妙感受。这炊烟也就成为我去不掉的心病，一直纠缠在我心里，想念它，又想亲近它，却无奈地待在城市，做着谋生的码字工作。

13岁那年，我离开了生我的小村庄托山，到距离家20里地的山溪中学求学。每个周五，我们上完上午4节课后，没有吃中饭，就空着肚子往家赶，一路行走，看到了人家烧中饭和烧晚饭的炊烟，这两顿的饥饿，让我体会了炊烟的重要，这标志着我们的饭



点，这是我对物质的初步认识。那一路的人家、瓦屋，一路的炊烟、菜肴香味，我却一路只能看着、臭着，肚子却饥饿难耐。每个周日，我早早吃过中饭，就背起装米和干菜的书包往学校赶，一路同学越汇越多，也一路看着人家做中饭、晚饭的炊烟，更糟的是自己书包里背了米和菜，却吃不到饭，晚上还要饿一顿，并且要上3节晚自习课。这3年的初中旅程，让我明白了民以食为天的重要性，也让我对物质的渴望，对炊烟有了彻底的了解：那只是虚幻和诱惑，实际的物质在炊烟的前头或背后。从此，我无论走到哪里，开始关注起当地的民居和饮食，对物质的东西充满好奇。

我高中没有如愿以偿地进入县城的重点中学，在镇上的普通高中读书。这样的远途求学，在路上行走的时间明显减少，每两周才能回家一次，我还是一直惦记我熟悉的炊烟和路途菜肴的香味。

我们学校——新化十六中坐落在一个叫游家冲的山坳里，我们班的教室在3楼，周围的民居是一层或者两层的建筑，比较矮小，相对我们的教学楼来说，明显矮了许多。无论是上早自习还是晚自习，我的课桌都在窗边，我可以一边默记书本上的知识和要点，还可以一边放眼望去，瞭望窗外的世界，那袅袅升起的炊烟，一股股白雾在我眼前飘荡，时时吸引我的眼球，我脑海里想象的是：炊烟下面，那户人家在炒什么菜肴呢？这样的猜测和遐想，让我不得不把想象的空间扩充到无限大。在这3年里，我锻炼了一种绝技，用鼻子揭开炊烟下面的秘密，那混杂着的各式各样的菜肴味道，我仔细地区别来自哪户人家，出自哪位村姑之手。每天下午5点半，我吃过晚饭之后，喜欢一个人溜达到学校周边的小巷子里，每当闻到美妙的味道，我都要想象这位村姑是多么地漂亮，很想见她一面，



一睹芳颜；或者转到学校后面的山坡上，在山顶看镇上人家的炊烟，那密集的几百上千栋房屋挨在一起，它们炊烟四起时，看起来很壮观，我百看不厌。这让我明白，炊烟是饭菜这种物质的外延，给人带来了遐想的空间，让人深入到物质里面。

1999年，我进入城市生活，无论是读书还是工作，我在外就餐都见不到炊烟，最震撼我的是一个晚上，我一个人流落在街头，突然发现一条街都是联排饭店，从落地的玻璃窗往里看去，饭店里到处都是吃饭的人流，他们吃得不亦乐乎。我想得最多的是：这些流连在餐桌上的“吃货”们，他们是否还记得曾经哺育过他（她）的炊烟的样子呢？那炊烟带给他的味道和刺激呢？

在城市生活久了，我觉得自己越来越世俗，越来越物质，我渐渐地随着他们进入了流连餐桌的行动，迷恋餐桌上的物质性的食物。我却还心存一念，那就是我还怀念家乡的那些炊烟和美味。我在点菜的时候，慢慢习惯和养成了喜欢吃乡土菜、家常菜的爱好。经过四年的餐桌奋斗，从路边盒饭店到五星级饭店、会所，从街头巷尾的臭豆腐、糖油粑粑到五星级会所的鲍鱼、刺参、燕窝等，我吃了个遍，也吃遍了长沙城，吃透了长沙的美食文化。我觉得没有炊烟的气息和味道，美食只有物质这个壳，吃起来只有这个味，尽是调料味；更觉得，我们只在乎物质性的食物时，炊烟的内涵和外延都已经不存在，存在的只是物欲横流的欲望，让我们回到了物质的本能和动物的本性。

2003年，我到出版系统工作，既可以编辑书籍增长知识，也可以读书享受惬意的生活，还有时间去全国各地出差、考察、谈书稿。我的交通工具多是汽车和火车，我也觉得非常舒适。最让我心





动的是一路的旅程下来，不止是走在城市的街头巷尾，还要奔波于乡村或城镇。在这些非城市地带，我往往容易发现炊烟及炊烟的味道，我可以在路途尽情地享受沿途的炊烟和想象当地的食物与美食。在这种长途跋涉中，我可以看到遍地是炊烟，四处是人家，让我无比兴奋。我到了目的地之后，不止要完成单位交给我的工作：在工作之余，我还会利用一切业余时间来游览祖国的大好河山，欣赏当地的特色美食。在结束这段旅程后，我会把旅游的乐趣和美食的味道用文字记录下来，这里面，我无数次地提到了遍地的炊烟和炊烟的味道，也思索炊烟的内涵和外延。

经过十多年的不断奔波，除了海拔极高的西藏和海拔极低的海南，在很多地方我都用自己的脚步丈量过。这种亲密的接触，留下了深刻印象的往往是旅途中见到的炊烟。近年来，遍地的炊烟越来越占据着我的心灵，我只好不知疲倦地码字，记录这些炊烟的情况。





龙泉驿葡萄家酿酒

自 2007 年始，岳父岳母从敦煌搬回成都住居，我与妻子每年盛夏之末都要去成都小住一段时间，成行的目的是避暑与满足口福，主要是吃龙泉驿的水果。我们来到成都，可以吃到龙泉驿的各种水果，有葡萄、化渣梨等，我们最喜欢吃的是龙泉驿的葡萄。

在四川的亲戚，大部分集中居住在成都市及周边的城市，在这些成都市周边的小城市都可以吃到龙泉驿生产的水果，并且价格便宜，供应丰盛。我们到亲戚家串门，每天以吃水果为主，很少吃饭。这些亲戚也常以家里有龙泉驿水果吃为自豪。到这些人家里去做客，他们会搬出大篮大筐的水果，要我们努力吃。

成都市及周边的小城市都有摆夜市和逛自由市场的习惯，市场上摆得最多的是龙泉驿的水果摊，约占地摊的三分之一。我们经过时，都要买点去尝鲜。有时候，亲戚中那些年轻的表姊妹们，他们喜欢去成都市周边的“农家乐”玩，或去崇州、双流等地的老家闲游，也时不时要捎带我们两人前往，深入川西平原的农村。



龙泉驿位于成都市东部偏南，属成都平原东缘，龙泉山脉西侧，为成都市9个市辖区之一，为成都市东部副中心、向东发展主体区、成都经济技术开发区所在地；西接成华区、锦江区，北邻新都区、青白江区，东接金堂县、简阳市，南接双流县、简阳市。龙泉驿区有4个街道（龙泉、大面、十陵、同安）、7个镇（洛带、西河、洪安、柏合、茶店、黄土、山泉）、1个乡（万兴）。驿为亚热带湿润气候，四季分明、春早秋凉、夏无酷暑、冬无严寒；还有洛带古镇、桃花故里、明蜀王陵、龙泉湖等旅游景区可以游玩。龙泉驿素有“四时花不断，八节佳果香”的美誉，为“中国水蜜桃之乡”。

龙泉驿区西河镇有个龙井葡萄种植基地，占地一千多亩。那里的葡萄分为无公害、绿色和有机，大部分人追求有机葡萄成为消费的主流。龙泉驿的葡萄基本上达到无公害和绿色，纯种植有机葡萄还不是很普遍。他们的葡萄园，要先打水泥桩、布置避雨棚、安置频振式杀虫灯，再栽种葡萄苗，两三年才有收获。

龙泉驿的葡萄品质高、品种新、技术新，果粒均匀，果粉完整，皮薄肉硬，色香味浓，风味纯正，最大限度地体现龙泉驿的水果风味，成为一种成都平原的地方特色。小妹夫告诉我，龙泉驿的葡萄园，大部分与采摘体验性项目结合在一起，成为葡萄园和“农家乐”相结合的家庭式产业。妹夫问我俩愿不愿意去龙泉驿体验果农丰收的喜悦，并且可以带我们去洛带古镇看看，摘了葡萄还可以享受古镇风光。

第二天，我们坐妹夫的车一起前往龙泉驿，到了葡萄园，才知道妹夫带了几家亲戚来了，他们已经早就到了，有的在打牌，有的在安排餐饮，有的准备去采摘葡萄。我喝了一口茶，就与妻子提着



篮子走进葡萄园，一排排葡萄架上全部遮掩着白色的塑料薄膜袋，葡萄藤的枝头挂满套有塑料袋的葡萄串，地面是反光膜，在太阳的照射下射出强烈的光线，促进葡萄的生长。我取下套袋，葡萄呈紫黑色，像黑宝石，个头与我熟悉的巨峰葡萄相差无几，只是质地硬点，富于弹性。我随手摘一颗葡萄，皮也没剥就放进嘴里，咬开，爆出满嘴的汁水，有点玫瑰花一样的香味，却是纯甜的，没有任何涩味。

我和妻子边摘边吃，先是摘一粒吃一粒，后来摘得兴起，就一串一串地摘，一串葡萄两三斤，摘了拿在手里，觉得沉甸甸的，甚是可爱，有成就感，很喜欢。我们摘了十多串，很快摘满两篮子，拿到“农家乐”一称，有三四十斤，又舍不得放弃，想全部带回岳父岳母家。妻子担心两三天吃不完，正在发愁，莫老板告诉我们，他的葡萄可以自酿葡萄酒，一斤葡萄能够酿造一斤葡萄酒。

我们把那三四十斤葡萄全部买下来，回岳父岳母家按莫老板的方法一步一步地学做家酿式葡萄酒。做家酿式葡萄酒需要鲜葡萄、冰糖和密封容器等材料。

我们先处理葡萄。把葡萄粒从葡萄串上一颗一颗剪下来，留一点点果蒂，不损伤鲜葡萄果，用清水冲洗干净，加点食盐，浸泡十分钟左右，以去除葡萄皮上的杂质、农药和有害残留物，再洗两遍清水，捞起放入镂空的果篮中沥干水。把陶瓷坛子或玻璃坛子洗干净，晾干坛子里的水，将风干了的鲜葡萄果捏碎，按五比一的比例将一份冰糖放入葡萄汁中，再把葡萄和冰糖搅拌均匀；也可以铺一层葡萄再撒一层冰糖，直至冰糖完全融化后，再装到洗净的坛子里。坛子别装太满，八分满即可。加入少量酒曲，用保鲜膜覆盖其





上，用皮筋或绳子将瓶口捆紧，等待葡萄发酵，一般是二十天左右即可酿好。

将坛子盖上盖子，放在阴凉处。20天后，我们揭开坛子盖，酒香扑鼻。我又洗了一个坛子，吹干坛子内壁的水珠，在瓶口盖一张干净的纱布，稍微松弛点，再捆扎在坛口上。用一根管子把发酵的葡萄酒引流过来，葡萄籽和没有发酵完的葡萄皮等全部保留在纱布上，酒液透过纱布，直接进入坛子，成为真正的葡萄酒。

莫老板告诉我一些酿酒的诀窍：要选择深紫色、沁甜、水分多的葡萄鲜果，颜色漂亮，口感干涩。所有食材和工具及手要清洁，最好消毒。发酵温度在十四到十八度之间，储存在阴凉处最好，避免强光照射。

我盛了一小碗酿好的葡萄酒，酒色红亮，透明度高，清香飘逸，有着葡萄鲜果的味道，入口容易，甜味留唇。喝上半碗，脸上泛起红霞，酒不上头，酒劲也慢，却持续时间长。我只喝了一小碗，就感觉到酒精的力量。

我把酿好的葡萄酒准备分别赠送给在成都的亲戚，他们接到电话之后，要我自己留着喝。几天之后，我陆陆续续收到亲戚们酿造的葡萄酒，他们每家给我送一小坛，说我会品尝，要我鉴定一下他们酿的酒。到年底，我一共收到二十多坛葡萄酒。

后来，我知道近几年成都市及周边的城市，很多家庭都参与到家酿葡萄酒的活动中来，自酿葡萄酒，满足家人的需要。





虫茶

我喜欢喝茶和了解茶文化，在撰写《湖南省旅游志》时，读到邵阳、怀化等地的文献中有关一种奇怪的茶——虫茶的记载，我对此产生了浓厚的兴趣。我知道虫茶又叫茶精，为无叶茶，外形像蚕沙，开水冲泡后汤色如茶水，故名虫茶。

2013年秋天，一位朋友赠送了我一小包三叶虫茶，拿回家后，我立即冲水，茶色浅黄，闻之幽香深远，尝之有水桑叶的味道，甜、香、酸、涩齐出，稍缓，涩味渐去，香酸凸起，甜味回旋，让人痴迷。

虫茶主要产在湖南、广西、贵州、四川等省份的少数民族山区，这些高山峻岭间生活着一些古老的少数民族，有老苗族、老瑶族、老侗族、老依佬族等，他们还没有完全被汉化，过着自己的生苗、生瑶、生侗的日子，长期流浪在大山里，很少与汉族沟通，疾病困苦和少医少药纠缠着他们。

大山里古老的苗族、瑶族、侗族人民，他们靠刀耕火种和打猎



狩兽为生，日夜奔波于山野之间，出汗如雨，饥渴非常，还要受到蚊叮虫咬、生疔生疮的威胁，唯一能够给他们减轻痛苦的是虫茶。他们用虫茶泡一碗开水，喝上虫茶水，半天不渴，把剩下的茶渣敷在蚊叮虫咬的患处，立刻散瘀止痛、解毒消肿。他们劳累过度或者夏季闷热、饮食不进时，一碗虫茶水消除疲劳、胃口大开、明目清心、止泻降压。这神奇的效力赋予荒蛮之中的人们神力和生命，让他们不再害怕大山。

常年生活在深山、岩洞中的古老少数民族，他们采食满身荆棘的灌木苦茶枝的鲜叶放在口里咀嚼。苦茶叶又叫三叶海棠、斗笠芽，开始感觉又涩又苦，过会儿便觉得又凉又甜，再喝点冷水便感觉甘美神爽。每年暮春，这些古老的民族大量采摘苦茶枝鲜叶，在开水中烫一分钟左右，捞出沥干，用箩筐、木桶储存，浇些淘米水于叶面上，每隔半个月浇1次，连浇3次，诱使大批米缟螟取食淘米水浆茶叶并产卵。半个月后，米缟螟的卵繁育出大批体圆、无毛、乌黑有光泽的小虫子，这种虫子是偷食粮食的米象，俗称米黑虫，《尔雅·释虫》载：“今米谷中谷中蠹小黑虫是也，又称蛀子。”它们把茶叶卷起来，像蚕一样啃食干枯的茶叶，边啃食边排泄大量黑褐色粪便。几个月后苦茶枝叶被虫子吃光，虫子变成蛹，化作飞蛾离去，剩下渣滓和虫粪。他们在惋惜之余试探性地将残渣、虫粪放进水里，顷刻间发现渣滓颗粒泡浸出黄红色茶汁，香气扑鼻，舒适可口。

他们渐渐形成了系统的虫茶制作方法：每年谷雨前后，老百姓把野生的化香树、三叶海棠、大白解树的枝叶采集起来，混杂在一起放在竹篓里或木桶里，浇上淘米水，让其自然发酵。数天后散发

