

食话食说

fèng

凤

yǔ

羽

zī

滋

wèi

味

王崢嵘 著



知识产权出版社
全国百佳图书出版单位

食话食说

fēng
凤
yǔ
羽
zī
滋
wèi
味

王崢嵘 著

知识产权出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

凤羽滋味: 食话食说 / 王峥嵘著. —北京: 知识产权出版社, 2016.4

ISBN 978-7-5130-1347-5

I. ①凤… II. ①王… III. ①散文集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 024652 号

内容提要

凤羽——神话般的名字, 据说诸葛亮七擒孟获的时候, 这里还是一片倒映高原蓝天白云的幽幽湖水, 再后来, 它成了云南的茶和盐进藏的必经之路……在这么一个当初如仙境般的世外桃源之地出产的东西, 不仅生态, 而且稀奇, 可惜的是, 几十年过去, 在凤羽, 有些东西已经不是那个味了。

这些以“吃”为记忆的篇章, 想表达的是, 在回忆这些吃食味道的同时, 是不是, 我们也能咂吧出一些可以回味的滋味来, 比如, 关于那片山水间世代生息的人, 关于那个历史文化名镇从远古至今的文化况味。

责任编辑: 孙 昕

责任校对: 谷 洋

文字编辑: 姚文平

责任出版: 刘译文

凤羽滋味

王峥嵘 著

出版发行: 知识产权出版社 有限责任公司

网 址: <http://www.ipph.cn>

社 址: 北京市海淀区西外太平庄55号

邮 编: 100081

责编电话: 010-82000860-8111

责编邮箱: sunxinmlxq@126.com

发行电话: 010-82000860-8101/8102

发行传真: 010-82000893/82005070/82000270

印 刷: 北京嘉恒彩色印刷有限公司

经 销: 各大网上书店、新华书店及相关专业书店

开 本: 880mm×1230mm 1/32

印 张: 7.375

版 次: 2016年4月第1版

印 次: 2016年4月第1次印刷

字 数: 116千字

定 价: 19.00元

ISBN 978-7-5130-1347-5

出版权专有 侵权必究

如有印装质量问题, 本社负责调换。



目录 Contents

- 01 杀头肥猪过大年 / / 001
- 02 生皮不是生肉 / / 006
- 03 剁碎骨头做咸菜 / / 010
- 04 春节要早起 / / 014
- 05 大年初二吃饵块 / / 018
- 06 瓜子可以要来吃 / / 022
- 07 春天从香椿开始 / / 026
- 08 小野果也有春天 / / 031
- 09 不在家做的凉菜 / / 035
- 10 龙爪菜土名叫蕨菜 / / 039
- 11 生吃的野菜 / / 043



- 12 卤腐香香情谊长 / / 048
- 13 做客吃两顿 / / 052
- 14 端午节的另一种快乐 / / 057
- 15 盛夏的果实 / / 062
- 16 炎夏卖雪 / / 066
- 17 芋花生吃也不麻 / / 070
- 18 稻花香里捞鱼吃 / / 075
- 19 吃蛋要吃秧鸡蛋 / / 079
- 20 凤羽人把“石蹦”叫“欠及” / / 084
- 21 松茸或者鸡枞，最爱是谁 / / 090
- 22 海鲜哪得黄鳝美 / / 095



- 23 炒豆香飘情谊长 / / 099
- 24 洋芋好吃趁新鲜 / / 103
- 25 飞禽走兽上桌来 / / 108
- 26 松子是甜的 / / 112
- 27 头两次吃牛肉的记忆 / / 116
- 28 风味独特的凤羽豆粉 / / 120
- 29 别把蔓茎不当好菜 / / 126
- 30 梨放久了就成了酒梨 / / 130
- 31 洋甘露的关系 / / 133
- 32 鱼是一种调料 / / 138
- 33 骨比肉香 / / 142



- 34 腊猪脚是不卖的 / / 146
- 35 红糖是这样炼成的 / / 151
- 36 最补是偏方 / / 155
- 37 吃冰的幸福生活 / / 159
- 38 凤羽糯米面的名声 / / 163
- 39 苞谷很好吃 / / 167
- 40 月饼自制甜又香 / / 171
- 41 何物应中秋——唯有泥鳅 / / 174
- 42 土蟹无肉也过瘾 / / 179
- 43 愈久弥香杨梅酱 / / 183
- 44 母亲的零嘴 / / 187

45 羊肉是最绿色的肉食 / / 191

46 水豆豉不能当饭吃 / / 195

47 蜜蜂蜇人蜂蜜甜 / / 199

48 我的白糖我的甜 / / 203

49 请客就上八大碗 / / 208

50 我吃得最多的咸菜 / / 213

跋 / / 219





01

杀头肥猪过大年

年关将近，下关街头，凤羽人相遇，问的是“什么时候走”，而不是问“回不回”。对于大家来说，春节回老家过年是天经地义的，“不回”是个案，就如玉波说的：

“回到家，闻着家家户户点香的那个味，才是过年！”

工作十多年，四分之三的春节我都是回凤羽过的，拖家带口，一个也不能少，这是习惯也是规矩，象征着家庭和美，生活幸福。而每年一进入腊月，大哥、二哥（这几年又加上几个侄儿）总要打电话问我们的归期，好确定家里杀年猪的时间，就是年三十才回，那头肥肥的猪也要等我们回去后才杀。

对于农村人来说，杀年猪是春节最大的事。不仅是整个春节期间有新鲜的肉吃，而且，从烧猪的火烧起的那一刻始，春节就红红火火地来到了家家户户。讲究的人家，杀猪也要看日子，不能是大的节气，也不能与家里的大人生肖相冲。

天刚蒙蒙亮，养了一年肥肥壮壮的猪就被赶出圈门，在它惊天动地的叫声中被牢牢地捆上、干净利落地放血，



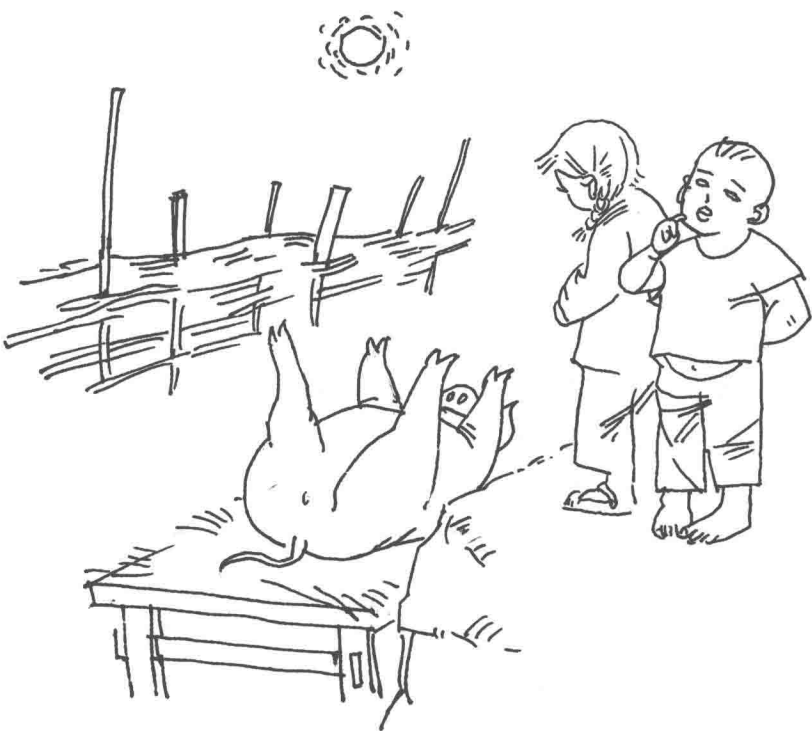
然后抬到门外小河边，四脚分开肚皮贴地地竖卧着，在背上撒上灶灰，用筷子卷着又长又硬又直的鬃毛拔下。这毛是好东西，可以在供销社换点钱，家里做刷子什么的也用得着。开烧了，两侧放上麦秆，点火，用竹簸箕使劲地扇，旺旺的火很快把猪身上的毛燎得干干净净。不一会儿，猪皮开始爆响，用刀把猪皮上烧下的东西刮掉，接着再旺火猛烧一遍，然后以同样的方式烧猪头、猪臀、肚皮、四条腿。半个小时到四十分钟就基本烧好了，熄火，舀河里的水泼在麦秆灰上，和成黑黑的泥，仔细地抹遍猪的全身。看着猪身上的热气阵阵往上冒，三五分钟后，把猪抬到小河的石板桥上，用杀猪的尖刀认真地刮去厚厚的黑泥灰，浇一遍水，再仔细地刮两遍猪皮，重点刮好猪头及四条腿的褶皱缝隙处，用清清的河水再浇一遍，黄生生的、在初升的冬日朝阳下闪着金色光芒的火烧猪呈现在大人小孩面前。

好戏上演。一直眼巴巴地等着的孩子们终于在猪被开膛破肚前尝到了第一份吃食——每人一截小小的猪尾巴，在嘴里慢慢地嚼，皮的滑和韧，骨头的脆，瘦肉丝的香和



甜。太美妙了，就这么含着，看大人把猪破了肚，将猪的大小肠、板油花油、肝和肺等倒到竹簸箕里，猪心露出来了，大哥用双手捧了一捧红艳艳、热气腾腾的血出来，招呼我们吃，谁也不敢，二哥说：“快吃，这是护心血，补心补血！”还示范着从猪心处捞了一团吃下去。我大着胆子把头埋到大哥的手心里吸了一口，一股热热的淡淡的腥气，舌头的感觉却是甜的，咽下去，再吸一口，细细地品一下，很好吃的，腥甜腥甜的。接下来，二哥去旋猪头猪脖，大哥去翻粉肠撕猪油。我们围着大哥，看他把板油撕下来，再撕花油，发现有团状的东西，就撕下来递给我们吃，那是白族话叫“猪黎子”的东西，也是我们一直等待的东西，每人吃一团，弹性十足，有小颗粒被嚼碎的感觉，有肉香，更有淡淡的甜味。大哥让侄儿找来一片青菜叶，把“猪黎子”裹好，让我们回家在栗炭火上烧着吃，那滋味好香，也更甜。

在我们忙着烧吃“猪黎子”的时候，大人们开始分解猪肉和骨架，趁他们不注意，我们会偷上几坨从骨头上剔下的瘦肉，在火盆里烧着吃，一时间，整个堂屋都被搞得





乌烟瘴气的，进进出出的人却没有一个骂我们，反倒看着我们笑，笑我们一嘴一脸的油和炭灰。

这就是过年了，快乐的年，大人小孩都高兴的日子，只要经历过就永远忘不了的日子。也正因为如此，我们，总渴望着回家过年，从杀年猪开始，过一个完整的年。

去年春节，我接母亲来下关过年。腊月二十九，大哥家杀了年猪，当天就托人给我带下来半个猪前脸，那是吃生皮最好的部分，让我们尝鲜。那天好大的雨，我到北站去拿猪前脸，湿淋淋地回单位，老总听了这事，很动情地对我说：“峥嵘啊，对于我们这些在外工作的农村人来说，这点肉不算什么，但这个心，才是最让我们感动的！”是啊，就是这份牵挂，让我们这些在外的人不断前行，在寒冬里温暖如春。



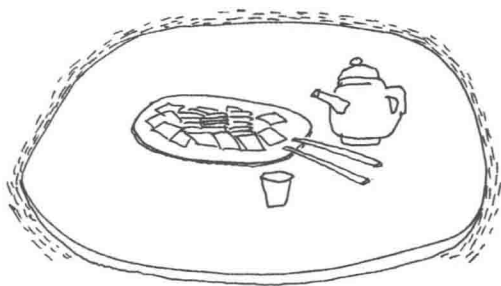
02

生皮不是生肉

“生皮”这道菜，太出名了，几乎每个大理人都知道，而且差不多到过大理，在大理吃过饭的人都知道。当然了，有些人不以为然，有些人觉得少数民族地区的人野蛮，茹毛饮血，太恐怖了不说，现代文明时期还改不了这陋习，太落后。有少数人鼓足勇气尝了一下，有说奇特的，有拍案叫绝的，不一而足。但是，就算是大理本地人，白族人，对它也是知之不深。汉语统一的说法是“生皮”，苍山洱海范围内的白族人叫它“害该”（生肉）。问题是，生皮不是生肉，生皮也不仅仅是皮，还有肉，重点或者说特色是肉而不是皮。

在我们凤羽，对生皮的称呼应该是最确切的，我们叫它“害消”，翻译成汉语就是“生削”。我看过许多书，唯有李大钊烈士的女儿李星华到大理收集民间故事所写的《白族民间故事集》中才有这种最正宗的提法。说是最正宗的提法，因为“害消”很形象和准确地定义了白族生皮的制作特色——选最好的肉，从猪身上削下来，再功夫地削成小薄片，就这么吃。

生皮不是生肉，因为白族人杀猪都是要用火来烧的，



通俗的说法是“火烧猪”。“火烧猪”是很讲究的，用来烧的材料有三种：松毛、稻草、麦秆，最好的是松毛，用它烧出来的猪肉，不仅皮色金黄均匀，而且肉和皮都有一种松木的清香，可松毛找起来费劲，各家都有一些，但都没有足够把一头猪烧出来那么多，所以不常用。最差的是稻草，它不仅可燃性差，而且往往烧不均匀，关键部位得反复多次地烧，费时费力不说，烧猪讲究的是一气呵成，时间拖久了，各处受热不均，肉的口感就不是那么好。大家用得最多的是麦秆，火旺，竹簸箕扇起火来，热热烈烈的，大面积地几把火烧下来，就成了，自然，麦香味淡淡地也保留了一些。

大理各地吃生皮，选择的肉的部位都不同。洱海四周的人家，多数选“不见天”的肉，也就是肚腩皮部分，说这部分的肉最嫩，切出的肉有些泛白；凤羽人不同，专门选臀部的“坐腿”肉，这部分的肉最香，而且在烧的时候也属于重点烤制的部位，切出的肉要肥瘦相间，肥的油白，瘦的粉红，很好看。当然了，猪身上最好的作为生皮原料的部位是猪头肉，不仅皮多，肉脆，嚼起来口



感很好，而且皮香肉香。但猪头一般要供神，所以杀年猪的当天吃不上，要过一两天才能吃到嘴里，味道自然就没有刚烧出来的时候好。猪头肉当中，最好的不是猪脸或是猪耳朵，而是猪拱嘴。凤羽人敬老，这不大的一点肉往往要留到深夜里在火塘上烧得冒油了，给家中的老人当零嘴吃，所以一般人吃不到，偶尔遇到牙口好的老人，不愿烧吃，要当作生皮吃，晚辈分到一点尝尝，就永远忘不了了。

除了肉和皮，猪肝也是可以作为生皮来吃的，这一道生皮就显得有些惊心动魄了，一般情况下还上不了桌，吃不到。饭馆里不提供不说，在家里，也是只有很好的几个朋友才能吃上。一方面，这肝必须是好肝，色泽好、健康；另一方面，在收拾的时候不能有任何一点的猪苦胆与之相连，或者是溅上胆汁。切的时候也是要用“削”的刀法，薄而不碎。吃到嘴里，首先是甜，然后是鲜和嫩，还有一种甘草般的回味。自然，会有一些血丝带上，有些恐怖，一般人根本不敢下口。

吃生皮还有一个关键点，那就是蘸水的制作。蘸水的



酸味以杨梅酱调制为上选，加入葱花、芫荽、盐巴、辣椒，盐巴如果是坨盐并且在火上烧过一下的最好，辣椒也是烧过后现捣碎的干辣椒面才好，如果有可能，加一把炒过后捣碎的麻子，更香也更入味，水最好用深井水。蘸水的好坏，直接决定了生皮的口味，再好的肉，蘸水不行，味同嚼蜡，好的蘸水，会与生皮相得益彰，相映生辉。

吃生皮是一种享受，是白族人的一种吃的乐趣。有两点要说明的，一是猪最好是本地品种的猪，饲养的时候是喂五谷杂粮的，必须是圈养；二是猪烧好后要一次刮洗干净，开膛之后作为生皮吃的那些肉是不能再洗的。