

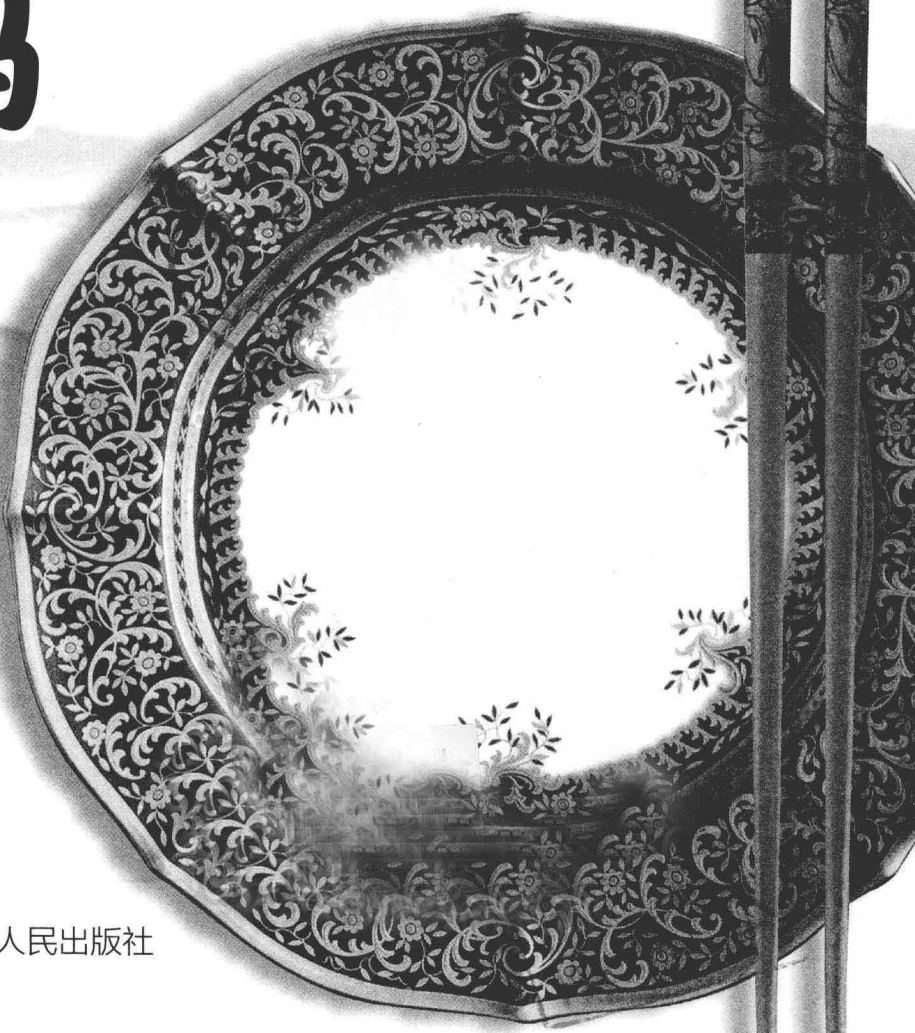
你吃过吗

张一成 主编
何一飞 副主编
足不出户，阅尽风流；
一册在手，吃遍神州！



你吃过吗

张一成 主编
何一飞 副主编
足不出户，阅尽风流；
一册在手，吃遍神州！



 湖南人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

你吃过吗 / 张一成主编. —长沙: 湖南人民出版社,
2011. 1

(都市心情书系)

ISBN 978 - 7 - 5438 - 7060 - 4

I. ①你… II. ①张… III. ①小小小说 - 作品集 - 中国
- 当代 IV. ①I247. 8

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 235291 号

你吃过吗

张一成 主编

出版人: 李建国

出版策划: 袁伟

责任编辑: 夏新军

特邀编辑: 刘正权

装帧设计: 猎狐·数码图文

出版、发行: 湖南人民出版社

网 址: <http://www.hnppp.com>

地 址: 长沙市营盘东路 3 号

邮 编: 410005

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 湖南贝特尔印务有限公司

印 次: 2011 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 710 × 1000 1 / 16

印 张: 13

字 数: 125000

书 号: ISBN 978 - 7 - 5438 - 7060 - 4

定 价: 25.00 元

营销电话: 0731 - 82226732

(如发现印装质量问题请与承印厂调换)

◆ 农家菜

第四辑

留学国外的博士,喜欢家乡土豆馅的饺子,因为西装下跳动着他的中国心。嫁到中国的洋儿媳居然爱上了大锅菜,原来中国的吃还是一种几千年的文化,值得细细品味。

幸福的南瓜粥 / 吕保军	134
槐花飘香 / 殷茹	136
老家土豆儿香 / 常伟	138
年三十的野菜饼 / 杨蓉	140
苕蓿 / 张志谦	142
洋儿媳爱吃大锅菜 / 徐志义	144
猪毛情缘 / 李荣	146
一道特殊的考题 / 厉剑童	148
心愿 / 赵福海	150
王老邪为啥破规矩 / 杨列宝	152
后起之秀 / 杨贵星	154
熟懒豆腐 / 田润明	156
怀旧的羊肉汤 / 非花非雾	158
爱的味道 / 漠野	160
红军菜 / 钟同福	162
女儿不乖 / 蒋玉巧	165
牛皮酒家 / 独往独行	167
野味行动 / 张一成	170
染饭花开 / 露白芳	172

感恩家常菜 / 冯伟山	176
母亲的京冬菜 / 厉剑童	178
美味腐乳，想再爱你不容易 / 徐志义	180
康熙大帝与锦州小菜 / 刘少才	182
哑巴辣椒 / 二秋树	184
刘嫂的尴尬 / 邵火焰	186
家有经济型煮夫 / 娃娃泪汪汪	188
重生的回锅肉 / 晓璠	190
两只炒知了 / 张一成	192
龙须菜 / 独往独自行	194

后记	197
----	-----

第五辑

◆ 家常菜

拔丝山药婆婆菜梗，盘盘都是母亲的爱，它们和京冬菜一样溢满母亲的味道。母亲节回家吧，自己动手给母亲献上一份感恩的菜。

第一辑

◆ 特色大菜

王三的小饭店在爱的关口，收到了天使的礼物，原来我们渴望的龙虾爱情，其实是生活麻辣的滋味，春去春回，花开无声。



春去春回

殷茹

孟津县会盟镇的阎家羊肉汤馆来了一位特殊的客人。

这位客人是一名衣着讲究的老者，他一大早来到店里，挑了一个最显眼的位置坐下，等汤端上以后，用筷子细细地搅动几下，然后夹起一块羊肉闻了闻，跟着就皱起眉头，站起身走了。

一开始，跑堂的还以为是汤不合他的口味，见他没说什么，也不便发问，以为事情就这样过去了。没想到，第二天，第三天，接连以后的一周都是这样。跑堂的很奇怪，就告诉了领班，领班又告诉了老板。老板交代说，此人不可小觑，一定要好生伺候！

一周以后，也就是那老者来的第八天，阎家羊肉汤馆出事了。

老者像往常一样拿筷子在汤里搅动几下，然后一拍桌子，冲店里大喊：这不是新鲜羊肉，你们店大欺客，得给个说法！

他这样一喊，吸引来许多闲人，大家都知道阎家羊肉汤用鲜羊肉，当天用肉，当天宰杀。听他这么一吆喝，都说阎家不地道，借助自己的名声坑人。一时间，店里店外议论纷纷。

领班认定这位老者是故意找茬，赶紧去叫老板。只见老板不慌不忙，气定神闲地来到那老者面前，拿筷子夹起一块羊肉看了看，然后又放到嘴里咥一下，随即，目光就缓和下来，冲那老者一拱手说：敢问阁下大名？

那老者愣了一下，道：别跟我来这个，我喝你的汤，付你的钱，你用隔夜的羊肉糊弄人就是不对！

花开无声

冷清秋

寒气透过棉衣，席卷着身体上仅余的那丝温热，她站在路边不停地走动以为这样可以驱走严寒，许久过后，发现那是徒劳，索性狠狠心走进路边那家牛肉汤馆。

店里的人不多，这种鬼天气谁愿意出来？如果不是为了那一纸判决，她不会大老远地从省城赶回来，守在这里是因为接到他的电话要求回来办离婚手续。三个月前，吵架后她负气而走，撂下一句话：“离婚！”三年了，三年的婚姻，战争的烟火似乎从未熄灭，她累了他也累了，都想尽快解脱。

老板殷勤的笑容，黧黑的肤色，让她感到一丝温暖。在热气腾腾的大锅后面老板手法娴熟地放好了牛肉汤的调料，没过多久，一个粗瓷大碗就递了过来。她接过那个粗瓷大碗，沉甸甸的分量，热乎乎的暖意马上由手传遍全身。碗里飘着葱翠的绿，辣椒油的红，厚而浓郁的牛肉味直往鼻子里钻，她忍不住咽了一下口水。

喝牛肉汤要泡火烧（烧饼），那是家乡一绝，外焦里嫩的烧饼掰成碎块放入牛肉汤里，吸收了牛肉汤的浓郁精华，汤因此而不油腻，饼因此而更适口。两者相得益彰互映成趣。她把烧饼泡进碗里，急急喝上一口，萦绕的热气很快把眼镜蒙上一层薄薄白雾，顾不上擦拭她又连喝几口，几口下肚之后，她在内心发出赞叹：真是美味！不由得想起以前经常和他出来喝牛肉汤的往事，不过不是这家，是西关那边。那时是来喝牛肉汤，而今呢，却是来离婚。当年他曾戏言她是他的烧饼，少了她这个烧饼他这碗牛肉汤就会寡而无味，她嗔怪他的粗俗比喻还打了他一拳，现在想想这也许是他最为经典的比喻吧！大概是身子暖和了的缘故，她回想起许多他的温柔，想起他给她擦拭眼镜，他给她递餐巾纸，她的内心空落落地闪过些许的失落。

背后传来一对恋人地笑骂，那眼神，那动作充满了爱意。多像自己当年啊！其实和他之间也没什么，或许是自己的要求太高了，她想。渴望婚姻时刻充满激情，但是生活却更像一碗牛肉汤那样来的实实在在。

突然，她的心里一动，丢下碗筷跑了出去。寒风里瑟瑟发抖的是谁，不正是她的他吗？三个月不见，胡子长了人瘦了，整个人蔫巴巴地缩在那里像个小老头。她的鼻子一酸，眼睛红了，“这么冷的天也不知道多穿点！走，去喝碗牛肉汤吧！”

浓厚醇香的牛肉汤映着她如花的脸，生命中的春天悄悄来临了。

美食链接

史料记载，一日，春光明媚，光武帝便装出游。当行到西华门（今洛阳老城西华街）附近时，从一所民宅里飘出阵阵清爽醇厚的香味，众人胃口大开。光武帝命随从前去看个究竟，随从回来禀报：是一老者正在家中熬制牛肉汤。光武帝大惑不解，这个牛肉汤的味道居然如此的清爽醇厚，遂命人将老者请到皇宫中熬制牛肉汤。经过一天一夜的精心熬制，牛肉汤终于熬成了。于是光武帝邀众文武大臣一起品尝此美味。在回味着美味的时候光武帝突然有感而发，如果洛阳城中的百姓每天都能喝到如此美味的牛肉汤，那不是百姓的大幸么。于是光武帝下旨在洛阳城大街小巷兴建牛肉汤馆，命老百姓每天清晨必须喝一碗牛肉汤。因牛肉汤确实味道鲜美，喝一碗大家都觉得不够，但百姓的收入有限，于是光武帝下令，凡是喝一碗汤不够的，都可以免费添汤。

这个习惯就这样一代一代延续、传承下来。洛阳人到现在都保持每天清晨喝汤，不够了免费添汤的习俗。

王三不说话。李翠急得直说：“整天不说一句话，就像一堵墙。你说我们在三河哪儿不好？孩子虽说上学住校不在家，但那都是本地人不欺生呀，那生意叔管理得也不错，咱回去了，还用他，自己也省心。再说了，就是关了这店，不回三河，我们去舒城那店，老是让外人打理，你也放心？”王三还是不说话，该做啥做啥。

没过多久，美食府撤了三河土菜，换了张厨子，李翠也恢复了爱自言自语的习惯。

美食府才来的大厨姓李，也说是个不爱说话，菜烧得地道的老实人，李翠紧张得像是对王三嘀咕，又像是自言自语：“这次说什么也不让他来店里看看去。”

李翠的想法归想法，防范归防范，李厨子却一次也没来过。可是美食府却大肆宣传着三河土菜，据吃过的客人说，李厨子烧的三河菜要比原来张厨子好上很多！特别是香酥鸭这道菜，客人们几乎是连汤也不放过。都说李厨子的三河菜烧得比王三的还要适合他们的口味。

李翠拿定了主意要回老家，王三也陷入了思考，直到李翠整理店里的东西的那一天，王三才开口对李翠说：“等等！”

一个月后，李翠，王三去了霍山，准备筹划第四家三河土菜馆的开张。噢，忘了告诉大家，第三家土菜馆的厨子是李厨子。据李厨子说，是王三的话让他感动了，心甘情愿地转到三河土菜馆来。那天，王三一改常态说了很多话，最长的一句是：厨子的心里眼里只有菜！你就是，好！

美食链接

河香酥鸭是安徽省肥西县三河镇的传统名菜，既当菜上席，又当面条浇头。健脾开胃，补虚养身，在合肥一带颇负盛名。

你送我的信件，忽然感到无比的思念。”

3年后，子枫约小曼吃龙虾，依然是宁国路口，小曼吃龙虾样子依然没变，吃得那样忘情贪婪。如果不出国，小曼就会是我的爱妻，我们可以围在厨房里一起做龙虾。想到这些子枫心里酸酸的。可时过境迁，美好的时光总是在遗憾里滑过。小曼，这些年，你还好吗？

小曼停顿了一下，说：“龙虾味道多好呀！比以前的大多了，你尝尝。你知道这个红色的精灵是我的最爱，可最爱也会变味的。”小曼茫然看着天际里闪烁的星星，抽了张餐巾纸捂在眼上，低下头，不停地抽动着双肩说：“哎，生活真的是辣呀！太辣了，太辣！”

旋转舞厅里，闪烁光影中，子枫拥着小曼跳舞。舞台上一个青年歌手正在疯狂般地嚎叫：我的心在等待，永远在等待哎哎！我的心在等待，永远在等待！小曼轻轻地说：“其实我一直都在等待，可你太遥远……”

子枫问：“什么？你说的什么？大声点我听不见。”

美食链接

每年3月初，乍暖还寒，华灯初上，合肥市宁国南路“龙虾一条街”上，已出现一堆堆炸得通红油亮、码得高高的大龙虾，在灯光下泛着诱人的光泽，散发着扑鼻香气，也引来成群的食客。龙虾也成为合肥的一道美食招牌。

合肥龙虾，不光要在油中爆炒，而且还要在卤汤中浸泡，再拌上精心熬制的酱料，其中，最有名的要数木桶虾。它是将十三香油爆啤酒虾放在木制小桶里，用浓厚的汤汁浸泡而成的。顾客从桶中拎出龙虾来，不仅感觉上情趣盎然，而且更添一种美好的成就感。那吊过汤的木桶虾，不仅颜色红得像榴火，艳得耀眼，而且虾身已完全被卤料润透。放一只在嘴里，猛地吮吸一口，卤汤顷刻间便从虾身中溢了出来，火一样的滋味立刻窜满口腔。又因木桶虾在汤中浸润的时间长，味道比起其他虾来，更多了好多层次，感觉好像是面对重峦叠嶂的险峰，越品越有韵味。明明吃进嘴里的是雪白的虾肉，但从中却可以源源不断地品尝到麻味、辣味、蒜香、茴香、姜香……这众多的味儿裹着鲜嫩无比的虾肉在唇齿间翻腾、弥漫，久久不散，令人叫绝。

美味有价

李伶俐

尹辉跟父亲经营沟帮子熏鸡店五六年了。一个月前父亲把店里的生意全都交给了他，自己颐养天年去了。尹辉兴致勃勃地筹划着怎样把熏鸡店做大做强。可是一个月下来，店里的营业额不但没升，反而降了。尹辉很纳闷。

经过调查他发现，店里的生意之所以不如从前，是因为镇子边上新开了一家盐卤鸡店。盐卤鸡味美价廉，每只仅售十五元，比他的熏鸡少五元，所以对他造成了不小的冲击。

尹辉悄悄派人买来一只品尝。发现这盐卤鸡，从味道口感到加工制作，都很出色。可是这样一只鸡，只卖十五元，它的利润在哪里？从鸡肉的色泽质地上看，肉鸡的来源也是正宗渠道，绝不是病死鸡。对方甘愿做赔本的买卖，目的很明显，就是来和他抢市场的。

他家熏鸡的市场是父亲祖父几代人靠着勤奋和智慧打下来的，不能就这样让他轻易抢了去。所以尹辉决定也降价出售他家的熏鸡。

可是父亲不同意，说咱家的熏鸡绝不能降价。尹辉问为什么？父亲说，咱家的熏鸡若是每只也卖十五元，你还有多少利润？尹辉说，哪还有什么利润，每只还得亏至少四元。父亲说，所以，这种方法不但不能帮你抢回市场，还会害得你破产。尹辉说，可是如果我们不降价，市场早晚会被他们抢去的。父亲却胸有成竹地说，放心，他们抢不去的！

尹辉没办法，只好回到熏鸡店继续他的惨淡经营，并且遵照父亲的旨意，不降价，更不能降质。一个月后，营业额继续下降。尹辉想，不如放弃这块市场，去别的地

方另辟一个新市场。

尹辉把这个想法跟父亲说了。父亲说，你先别着急，新市场要开发，但老市场也不能放弃，而且这块市场丢不了。尹辉不知道都到这份儿上了，父亲还哪来的那么大信心。

父亲没有采取任何措施，只是隔三差五就买一只盐卤鸡来吃。一天，父亲又买来一只盐卤鸡，刚吃几口就不吃了。尹辉问他怎么了？父亲说，盐卤鸡要败了！

果然没过多久，人们都不再吃盐卤鸡，而是回过头来吃熏鸡。熏鸡店的营业额又渐渐升上去了。又一个月，盐卤鸡店从小镇上消失了。

尹辉把这个消息告诉父亲，父亲有些惋惜，说，如果盐卤鸡不是以这么低的价格进入市场，也许它就不会这么快被淘汰了。尹辉说，为什么这么说？父亲说，因为他的做法违背了市场规律。一件商品，你可以把利润降到最小，但绝不能没有利润，更不能亏本，否则只有死路一条！

尹辉说，如果盐卤鸡不是选择降低质量，而是选择提高价格，是不是就不会这样？

父亲说，也许吧，不过这样一来，它和我们熏鸡比，就没有竞争优势了！

尹辉一阵后怕，幸好当初听了父亲的话没有降价，否则后果不堪设想。

美食链接

沟帮子熏鸡色泽枣红明亮，味道芳香，肉质细嫩，烂而连丝，咸淡适宜，营养丰富。是辽宁省北镇市沟帮子传统名产，以其历史悠久，制作独特，味道鲜美而驰名。

沟帮子熏鸡始创于公元1899年（光绪二十五年）。当年安徽有个熏鸡商户叫刘世忠，为生活所迫，逃荒来到沟帮子落脚谋生。他重操旧业，制作熏鸡。由于熏鸡味道不浓，又不符合东北人的口味，食客很少，生意清淡。刘世忠经过反复研究改进，效果都不理想，最后在一位老中医的指点下，在煮鸡的老汤中，添加了具有开胃健脾、帮助消化的肉桂、白芷、陈皮、砂仁等十几味中草药，这回熏出来的鸡既保持了祖传的特点，又增加了一种浓郁的特殊香味。后又经过多次试验，掌握了最佳配方。从此刘世忠的熏鸡逐渐名声大振。

而不冲，肥而不腻，熟而不烂，你可以就着茶吃，也可以拌在面里吃，悉听尊便！各位都要上什么面？”

段长做主道：“组长心宽（体胖）就要指宽，小张文雅就要韭（菜）叶（宽），雯女士苗条就要龙须（细圆）吧。”

少顷，老板娘端上面道：“这面浇上勾芡的卤汁，卤中加胡萝卜丝、芹菜丝、肉丁……汤味鲜美，清爽筋道。”

一碗面下去，工作组组长揩着嘴巴，打着饱嗝，顺着茶，一副悠然自得惬意的样子，说：“今天吃你们这三套马车算是吃对了，你们不仅企业管理得好，这吃也研究到家了。”

段长长出了一口气，全段干部职工一年的辛苦，看起来不会付之东流了。

老板娘听了呵呵笑着说：“马车哪能吃？三套车不是三驾马车，三套车是指茯茶、行面、卤肉三样食品，它们是组合捆绑在一起，如三驾马车一样，缺一不可。”

工作组组长听了恍然大悟，高兴地对段长说：“今天有幸品尝了武威的三套车，味道的确很好，过几天我和爱人、孩子三套车来吃这三套车，感受一下这饮食文化……呵呵，放心，AA制。”

段长又长出了一口气，示意我去买单。

老板娘说：“一共70元，都是老主顾，优惠图个吉利，六六大顺，给66元吧！”

美食链接

相传清代名将左宗棠去新疆平叛途经凉州（甘肃武威），因连日征战，人马劳顿，有位神厨用其家传秘方精制一种特色卤肉，用祁连山的十八味名贵药材，以产生于皇娘娘台的圣水，整制的健身营养茶，配以凉州民间盛行的行面献于左将军，左将军食之大喜。曰：此乃我军“三套车”也，缺一不可。遂用之犒劳三军，令士气大振，百战不殆。此后“三套车”在凉州等地广为流传。今天“三套车”已成为一种集饮食文化，及其营养科学为一体的，深得民众喜爱的时尚快餐。

岔开话头，可刘蕊偏要说，江小雨就上前胳膊刘蕊，两个年轻人闹成一团。刘妈妈嗔道：“看这两孩子！”

回到宿舍，已是晚上9点多钟了，江小雨翻来覆去怎么也睡不着。他脑海里浮现出白天刘妈妈香香地吃烧鸡的样子，不知怎的，刹那间竟恍惚觉得那就是自己的妈妈。如果能亲眼看到妈妈这么香甜地吃烧鸡，该有多么幸福！可是妈妈买了烧鸡，自己不舍得吃留给了我，我却转赠别人了！江小雨忽然非常想念妈妈，他不停地拨弄着手机，满怀歉疚地拨通了家里的电话。手机里传来妈妈惊喜万分的声音：“是你吗儿子？你终于想到主动给妈妈打电话了，妈妈……真是太高兴了！妈妈买的烧鸡你吃了吗？好不好吃啊？”

我……我……江小雨讷讷着不知如何回答，心里难过得涌出了泪花。他想起返校时，妈妈那副依依不舍的样子，恨不得立刻插翅飞回到妈妈身边。突然间，他又想起刘妈妈叮嘱的话，暗暗决定：明天就去买只二毛烧鸡，让妈妈品尝一下自己的孝心！想到这里，他心头一激动，连说话都变得语无伦次了：“妈！烧鸡……我明天就给您寄回去……”

合上手机，一阵困意袭来，江小雨和衣钻进了被窝。妈妈，过不了几天，一只更好吃的二毛烧鸡就会飞到您手中啦！嘴里这么咕哝着，他已陷入了美美的梦乡。

美食链接

“二毛烧鸡”创业于清嘉庆十四年，第一代开业人王德兴诨号“二毛”，故俗称“二毛烧鸡”。相传当时文武科选时的应试才子府道官长，及富商大贾，都喜欢吃他的烧鸡，吃后赞不绝口。据说清道光年间，一位新任的知府大人，敲锣打鼓上任夸官，路过店铺前闻香落轿，品鸡问其名，随口吟诗道：夸官逍遥道，闻香品佳肴。适逢设盛宴，吾必备“二毛”。从此，“二毛”烧鸡更是誉满全城，给人们心中留下“一锅烧鸡满城香”的美誉。“二毛烧鸡”传到第二代经营人王国珍后，因嫌“二毛”名号不雅，便取自己名中“珍”字为首，正式立号为“珍积成烧鸡铺”，沿袭至今。“二毛烧鸡”风味独特。主要特点是：透熟离骨，肉嫩且烂，咸香清纯，回味鲜美。在一百多年的历史中，“珍积成烧鸡”一直受到群众的喜爱，因其“闻起来清香芬芳，拿起来嫩烂脱骨，一拌即散；吃起来肥而不腻，味道鲜美丰厚”。1966年春，周总理视察大名府时品尝“二毛烧鸡”“后赞不绝口”。

“谁会送？这么冷的天，除非是天使！”室友白了彤一眼，开玩笑地说。

“天使啊，请赐我一份海蛎煎吧！”她夸张地张开手臂，望着天空。

室友们再一次笑得前仰后合。

突然，外面的玻璃窗传来轻微声响，彤好奇地上前察看。突然，彤大叫：“若欣，快来，天使真的来了！”

她懒懒地刚站起身，手上就多了一个很大的快餐盒，盒上写着她的名字。打开一看，海蛎煎！她揉了揉眼睛，没错，真的是海蛎煎。

面对她疑惑的眼神，彤摇摇头指了指窗外，她很快冲向窗子，探头四处观望，外面却空无一人。

那天晚上，那盒海蛎煎成功地缓解了她的相思，也为其他几个女孩子解了馋。后遗症就是，她的室友们也跟她一样对海蛎害起了相思。

后来，每隔几天，她都会在窗沿上发现写有她名字的快餐盒，盒里当然是她的最爱。

再后来，神秘的“天使”终于现形了，是一个暗恋着她的男生。她弄不清楚，在这个物质并不丰富的城市，从找材料到做成菜，直至送到她的手中，是怎样一个艰难的过程。她只知道，当那位男生手捧玫瑰向她表白时，同寝室的女孩子呈现一边倒的趋势：“答应他，答应他。这么好的男孩子不要，难道让他跑了吗？”

美食链接

海蛎不仅肉嫩味鲜，而且营养丰富，有“海中牛奶”之美誉，含有多
种维生素、牛黄酸、肝糖及其他矿物质等多种营养成分，其含碘量比牛奶和
蛋黄高出 200 倍，其含锌量之高，可为其他食物之冠。《本草纲目》讲，
海蛎肉“多食之，能细洁皮肤，补肾壮阳，并能治虚，解丹毒”。《汤液本
草》谓：牡蛎“为软坚之剂。以柴胡引之，能去胁下硬；以茱引之，能消项
上结核；以大黄引之，能消股间肿；以地黄为使，能益精收涩，止小便。本
肾经血分之药也。”

其实，他夹起的不是酸猪肉，只是一块牛肉。

她就是我的二姑姑，二姑姑现在还是孑然一身。隔着十年的时光，我还能听到二姑姑绵绵的悔恨之意，二姑姑悠悠长叹，说，我何尝不知道他是在考验？可我没有办法接受他最俗最真的那一面，那时候，心如冰雪，就是容不得一点杂质。其实，爱情是最需要包容的。

美食链接

酸肉是广西百色那坡一带壮族人喜爱的一道传统菜肴。是专门用来接待客人和节日饮酒的大菜。过去，居住在大石山区的壮家人由于交通不便，出门赶集、买卖东西基本上都是早出晚归，想吃一顿肉辛苦得很。于是，大石山区群众每年养几头猪就是为过年。杀年猪后，把猪肉腌制，烤干，做成腊肉，基本上够吃好几个个月，也作为接待客人的大菜。有些群众吃腻了腊肉，想吃新鲜肉，几经琢磨，就发明了一种保存鲜肉的方法，制作酸肉。每年杀年猪时，猪肉一部分做成腊肉，一部分做成酸肉。腌制酸肉时，要选用五花肉，切成宽四、五指，厚一指的小块，与酒、盐、玉米粉混合搅拌均匀，放入坛子里密封，存放在阴凉处一到两个月后即可食用，开封时，闻起来有一股扑鼻的醇香。酸肉蒸、炒都行。酸肉还可以生吃，过去，山里的壮家人吃酸肉是不煮的，只有招待外地客人时才入锅。猪肉经过长时间的酸化，已经由生变熟了，吃起来肥而不腻、香酸可口。