

巴陵+著

一簞食，一瓢飲， 四方味好



清华大学出版社

一箪食，一瓢饮，
四方味好



巴陵+著

清华大学出版社
北京

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目（CIP）数据

一簋食，一瓢饮，四方味好 / 巴陵著. —北京：清华大学出版社，2014
（博物馆）

ISBN 978-7-302-35861-9

I. ①一… II. ①巴… III. ①散文集 - 中国 - 当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第062913号

责任编辑：宋丹青

封面设计：门乃婷

责任校对：王荣静

责任印制：沈 露

出版发行：清华大学出版社

网 址：<http://www.tup.com.cn>，<http://www.wqbook.com>

地 址：北京清华大学学研大厦A座 邮 编：100084

社总机：010-62770175 邮 购：010-62786544

投稿与读者服务：010-62776969，c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质量反馈：010-62772015，zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者：清华大学印刷厂

经 销：全国新华书店

开 本：170mm × 210mm

印 张：8.25 字 数：189千字

版 次：2014年9月第1版

印 次：2014年9月第1次印刷

定 价：52.00元

产品编号：051718-01

序言

华夏大地地广物博，各地气候、土壤、雨量、阳光、经纬度不一，物产各异，各民族不同的饮食、生活习惯逐渐形成自己的传统饮食文化，在数千年的历史长河中发展、累积，形成今天的饮食文明。

在中国，自古以来，民以食为天，老百姓就是饮食大军，他们为了生存和活命都要寻找可食之源，制作自己喜爱的和抗饥的食物来填饱肚子。所以，我国美食源于民间，隐藏于民间，等待食客去发现和寻找。

我出生在古梅山深处，梅山饮食的奇异独特又古老原始，既有茹毛饮血也有精工细作，我在外旅食十余年里，发现湖广、云贵川等地都有梅山饮食的影子。梅山深处是个落后的深山沟，饮食没有被现代烹饪技法和现代化所取代，还是传统制作。

我是古梅山嫡系后裔，祖先由唐代迁徙至此，与梅山土著融合，并继承和发扬梅山血脉。父系为山主，拥有森林、土地、矿山；母系为茶农，以采茶、贩茶为业，到祖父和外祖父时代已经衰弱。祖父开荒垦地种植梅山五谷，到我出生时已有充足的粮食；外祖父春夏两季贩茶资江，游食资江沿岸和洞庭湖畔以及武汉，把好吃、爱吃、寻吃、做吃的习性传染给我。在父母的抚养下，我过着比较优越的生活，能尝到祖父和外祖父喜爱的食物，特别是稀罕的肉类、鱼类、酒类和营养品，他们都让我尝、吃，并告诉我味道和吃法，也训练我的品味本领，这些童年的记忆非常深刻，让我成年之后有了用武之地，特别是这些年受益匪浅。

19岁，我离开梅山走进城市，纠缠我的难题是吃、喝，从小受梅山饮食的滋养，很难适应城市的面食和怪异的饭菜。城市的早晨是粉、面当家，中晚餐是五花八门的异地食物混杂，我如陷入荒岛，开始挨饿抵抗，接着是适应、顺从。身居城市，为了生存和饱肚子，不得不接受面食和其他食物的馈赠和浇灌，改变我古老的饮食习惯。

大学时期，我写了不少习作，多是些乡土散文，其中贯穿了很多梅山饮食文化，既是怀念也是重生。我开始关注城市的饮食，把新鲜食物记录下来。这十多年以来，我一直关注城市饮食的原材料和烹饪方法。我在城市吃到的食物不再是原汁原味的乡间食物，厨师在注重味形色器的美观时，已大量使用半成品食材，食物中增加了激素和速生成分，污染严重，为了弥补这些不足，我注重挖掘民间食材，寻找优良和健康的烹饪技巧。为了让我所发现的民间美食进入城市，贡献给城市“忍饥挨饿”的人类，唯一的方法就是把发现的过程变成文字，便于保存和传播。

从2003年起，我利用出差、旅游、探亲的机会，尝食各地美食，在当地文友和编辑的陪伴下品味名菜、名优小吃，了解原汁原味的民间美食，我再用文字向读者推荐。我吃到的这些美食，都是与我的一次偶遇，我是带有尝食和体验接触这些食物的，无法全面考察它的细枝末叶和历史来源，只能探索一二。在长沙，我可以吃到来自全国各地的美食，我却讲究现场感，喜欢深入原产地，感受当地风土人情、民俗民风、人文地理及土壤、气候、阳光、水分等成因；再了解美食产生的历史渊源和发展过程，以及对这道美食起到推动作用的人和事及形成鼎盛之势的过程进行一个全面了解；经过我的尝食，了解这道美食的文化味和生活习气，感悟它的精髓所在，加入我独特的品味方式和味觉识别能力，对每道美食进行细微的区别和鉴赏，形成自己的文字；再对食材和配料及烹饪方法、技巧及主要食材的药性、营养成分进行鉴定、区别，始成一文。

我写美食散文，始终抱着一个信仰——各地百姓的饮食贡献，是普天下人的口福。把我吃到的极品美味介绍给读者朋友，让他们通过我的文字去了解、品味那些美食，再去当地体验、挖掘、推广。我注重挖掘每道美食的文化底蕴，进行改良推荐给厨师、餐馆，再推荐给食客，给人类留住口福和味道。

一直以来，我在做兼职的美食推广工作，不仅推荐美食的外形，还要推广产地的文化和人文。我一直在寻觅一条绝佳的推广之路，让我所发现的美食走向全国、走向世界。

目 录

梅山砧板肉	1
沅陵晒兰肉	4
萝卜丝扣肉	7
石鼓鱼	9
血粑鸭	12
猪血丸子	15
炖牛鞭	18
豆腐年代	22
豌豆颠的颜色欲望	24
梅山雷打鸭	26
羊肉粉皮	29
敦煌洋芋粉	32
过年腊肉	34
酒蒜花	37
花猪肉，白辣椒	39
洋芋饭	42
三合汤	44
山胡椒	47
平江炸肉	49
长沙甑豆角	52

臭豆腐, 臭豆腐	54
冻豆腐	59
三合泥	61
湘西社饭	64
米豆腐	66
刨盐鱼	70
南京嗦啦	73
江永田螺鸡	75
钱粮湖土鸭	77
百味粉	79
益阳黄焖鸡	81
冬笋腊牛肉	84
临澧钵子肥肠	87
江华豆腐酿	90
辰溪酸萝卜	93
剥辣椒鱼头	96
嘴馋的记忆	99
狗肉香	101
换茶	104
蒸茶	107
津市牛肉粉	109
冒菜	112
临安烧豆腐	114
野水鸭	117
牛骨头炖萝卜丝	120

小锅魁	123
北京驴打滚	126
河间火烧	130
水芹菜	133
米粉肉	137
煨豆腐	141
霉豆腐	147
油豆腐	151
枝头青绿说香椿	157
猪肚煨鱼翅	160
胡葱	165
地菜煮鸡蛋	168
口味蛇	172
火宫殿	178
东北特色美食	183

梅山砧板肉

梅山深处的新化山民，有些古老的年俗。进入腊月，家家为了砧板肉而奋斗。大人商议和准备杀年猪的时间，确定屠户、腌年肉的日子、熏年肉的时间及煮砧板肉的柴火。

俗话说：“大人望插田，小孩望过年。”家中的孩子最为急切的就是过年，他们忙着准备柴火，等着过年。大年夜是梅山山民送往迎新的日子，也是梅山家庭最忙碌的时刻。他们对过去的一年要做个总结，对新一年的到来要准备最好的食物款待客人，特别是新年吃的年肉，最需认真。

年肉是一刀猪屁股尖子肉，大概二十多斤。屠户杀年猪，开膛破肚之后，到砍肉的时候，就要问家庭主妇，年肉怎么个砍法、腌法，不能有丝毫马虎和差错。家庭主妇首先选定带尾巴的一边，根据猪的大小不一，决定年肉的长短。三百斤左右的年猪砍二十斤左右，一百六七十斤的年猪砍十五六斤。屁股尖子肉是猪身上精肉最多、最集中的地方，肉厚实，精肉成块，脂肪少。有姑娘、小伙子的家庭，主妇就要求连肘子一起砍在年肉上。

肘子是梅山山民款待客人的最高礼物，嫡亲亲属上门拜年，必须用肘子款待；去年结婚的小夫妻，新郎去亲戚家拜新年，必须以肘子款待。其次，肘子是春节初一早饭上的主菜，一家人要为肘子动刀，分割肉皮或者精肉，吃开门红。

年肉一般是一块整肉，从来不切碎。聪明的主妇，在屠户砍肉时，就要屠户在肉心均匀地切几条缝，划开精肉，留肉皮处相连，缝与缝之间一寸多宽。在腌制的过程中，直接把盐擦到刀口上，让盐水沁入肉里，达到快速腌制的效果。腌三天左右，把还滴盐水的年肉挂上灶膛的横梁，就着柴火烟子熏烤，半个月左右，年肉的肉皮熏得金黄黄，肉上结满了烟尘，就成了完美的年肉。

年肉是春节半个月（初一至元宵节）里的主打菜，每餐都要一大菜碗上桌，摆给

客人看。无论客人吃不吃，都要有一碗充数。讲究的家庭，在春节期间不吃新鲜肉，也不再煮腊肉。

梅山山民为了忙团圆饭，除夕那天一天三餐改为两餐，或者改到中餐吃团圆饭。早饭过后，山民就准备杀阉鸡，这是团圆饭的主菜，每家每户都会做这道菜。新年初一，家中养土鸡的山民，是不吃鸡肉的。团圆饭其他的菜蔬，一般有猪肚子、整鱼、猪腰子等六大碗菜，从来不吃七碗八碗，可以做九碗或更多。

饭后，全家人准备过年。家庭主妇扫地，家庭主男挑水、劈柴。大人把锅刷洗干净后，煮年肉的活就交给小孩，由他们生火煮肉。

熏黑的年肉，在温水里洗去烟熏的痕迹。多用生铁锅煮年肉，如果锅小，就顺着刀痕切成两三块；锅大，直接整块放进锅里煮。在生起的柴火上，多加干柴，火力猛，速度快。有条件的家庭，还会烧几根枫树柴，煮出来的年肉会香些。煮上半个小时到四十分钟，主妇用筷子试试，可以插进肉皮里，就不要煮了。

主妇把年肉从锅里提出来，摆在砧板上。切下带尾巴的部分，端来放在堂屋里的八仙桌上，准备祭祖。其他肉切下肘子，开始把肉切小，就是对年肉进行细加工。先按刀痕切成条，再切成两指见方的小块，整整齐齐地摆在砧板上。年肉飘散出浓郁的肉香味，这种肉香，与普通肉味不一样，它掺和了精肉的咸香、肉丝的清香、肥肉的熏香以及浓郁的醇香，给人极大的诱惑力和吸引力，很有想吃的冲动。

主妇系着围裙，站在砧板边，认真地切着年肉，孩子们已经围成一圈，可谁也不下手去捏或者抢。等主妇切完肥肉，拨到一边，开始切纯精肉时，香味越来越浓、越来越大、越来越刺激鼻孔。主妇切好几坨精肉，给每个孩子捏一坨；孩子们可以拒绝或者要求更换，主妇会按照孩子所指的给他捏起，交到他手里，或者塞到嘴里。孩子们拿着香喷喷的砧板肉，边吃边回到灶膛边烤火、聊天，听祖父母讲故事。主妇自己捡起一块小小的精肉，塞进嘴里，边吃边给祖父母每人切块巴掌大的精肉送去。回到砧板边，再给在祭祖的丈夫切一块巴掌大的精肉，等他回厨房。丈夫刚好祭完祖先，跨进厨房大门，喊孩子们去放鞭炮。主妇就把切好的砧板肉塞进丈夫的嘴里，说着：“过年了，你也吃块砧板肉吧！”

鞭炮声中，全家开始辞岁，观看焰火和鞭炮。大人往往意思一下，又回到厨房，趁这个机会多吃点砧板肉，表示一年的辛劳和快乐。

现在的孩子，已经不再惦记砧板肉的味道了，除夕夜坐在电视机旁看春晚。主妇把切好的净精肉端到孩子面前，说砧板肉好香，给每个孩子发一坨，要他们吃完才准睡觉。孩子们挑三拣四，寻找最小的那坨，吃了就算辞岁。

通红的砧板肉，能够明显地看到肉丝间的距离。山民吃砧板肉，没人狼吞虎咽，他们拿在手里，一丝丝扯精肉，嚼进嘴里，慢慢品味它的醇香。有种充实感，觉得饱满、踏实，吃起来有劲。

主妇招呼好大家，自己回到砧板旁，继续切年肉。把年肉切完，放入锅里，烧一把火，用火星的余温焖着年肉，就去守岁。漫漫长夜，在数说家庭的丰收和喜悦中慢慢过去。鸡叫头遍，主妇打发孩子们去睡觉，自己收拾好年肉才上床。天刚蒙蒙亮，又爬起来，开始新年的忙碌。

沅陵晒兰肉

说到沅陵，那是沈从文笔下的辰州和进入湘西的要道，也是他的第二故乡。1933年，沈从文同兄弟姊妹五人商定在沅陵新建一栋住房，取名芸庐，由他出资，请哥哥沈岳霖监修，作为母亲安度晚年和兄弟姊妹集会之所。沈从文的《边城》、《湘西》、《湘行散记》都写到了沅陵。1937年，沈从文偕夫人、孩子返回湘西，居住在沅陵的芸庐，创作了一部散文集《湘西》，有《沅陵的人》等篇章。

沅陵古称辰州，位于湖南西北部，沅水中游，东临桃源、安化，南接溆浦、辰溪，西连古丈、泸溪，北接张家界，素有湘西门户之称。沅水由西南入境，向东注入洞庭湖，横贯沅陵县城，分成南北两部分。

沅水是湖南四水之一，流经会同、洪江、中方、溆浦、辰溪、泸溪、沅陵、桃源、常德，至德山注入洞庭湖，全程 568 公里，辰州是沅水边的驿站和旅客的驻地。流经辰州的另外一条河叫酉水，贯穿龙山、保靖、永顺、古丈，在沅陵溪子口注入沅水。酉水干流在湘西境内流程 146 公里，花垣河、猛洞河是其支流，是湘西物资流通、旅客往来的交通要道，沿河码头甚众，名镇繁多。

沅陵秦置黔中郡，为郡治。汉高祖五年（前 202 年）置沅陵县，秦汉以后，沅陵为州、路、府、道、省府、行署、专署治所。沅陵先民过着渔猎、农耕生活繁衍生息，生猪喂养异常时兴，1933 年全县养猪 12 万多头。湘西主产湘西黑猪，有泸溪县浦市猪、沅陵县大合坪猪、桃源县延泉猪。沅陵大合坪的黑山猪与新晃的凉伞猪、溆浦的龙潭猪并称怀化三大名猪。大合坪黑山猪集中在沅陵县的大和坪、七甲溪、大场等地，适宜于山区饲养，体质结实，背腰平直，腹不拖地，四肢健壮，适应性强，耐粗放饲养，肥育猪屠宰率高，脂肪沉积能力强，肉嫩味香。

沅陵男人就着沅水，多靠水吃水，以放排谋生，每年春汛之后，就漂泊在江水上，风里来浪里去，出门在外一次十天半月，生活极其艰苦。他们的女人除了劳做家务和

种地，心里总是惦记着自己的男人。女人每天寻思着给自己的男人带点自己做的食物在路上吃。放排的日子，男人长期漂泊不定，木排潮湿，天气炎热，食物容易腐烂变质。船工的妻子想出了一个绝妙的办法，将瘦肉切成薄片，用盐与米酒腌制，用竹篮挂在船沿上和放排的竹竿上晾干，瘦肉逐渐变成棕红色，甚好看，很有食欲。船工漂泊一天，当晚下排来想补充食物，从篮子里取出一块肉条，切成肉丝，可以炒辣椒或者拌辣椒粉下饭，味道鲜美，香甜可口。

每当男人出门放排、撑船，女人追在后面，依依不舍，最后分手的时候，给男人递上满满一篮子晒兰肉，不断嘱咐丈夫多吃点肉，撑排有力气些，再叮嘱男人早日回家，别忘了她及她的好。男人为了让妻子放心，把篮子挂在船沿上或者木排的竹竿上，既可以晒干肉条，也可以提醒男人睹物思妻，排到目的地，少留恋花花世界的酒色。肉越吃越少，篮子里的思念越来越多，到目的地只剩下空空的篮子和思念。男人觉得晒篮子太土，改名成晒兰，把雅号送给自己的女人，很多女人的爱称就是晒兰。

辰州群峰竞秀，积翠凝蓝，香草山花，随手可拾。官庄的山头一个接一个，负荷的女子游走在山间，胸口和裤边绣着的扣花，那是思念男人的油灯下产出的情花。北岸向南望，河边山峰连绵，群峰罗列，烟云变幻，积翠堆蓝。河中船只摇橹摇曳，木筏举桡激水，小船竞渡。

柳林岔风景极美，悬岩峭壁上只有一条寡妇踩出的山径，她二十年如一日的虔诚，未能感化和尚的修行，儿子恐怕母亲年老眼花一不小心坠入河中，特意在临河悬岩上开辟了一条小路，崖边搭一条铁链。后来，逆水上行的船工发现了这条小路，常攀着铁链负纤而行。

沅陵下行 30 里，沅水波浪滔天，险滩连接不断，有白溶滩、九溪滩、横石滩、青浪滩等，其中青浪滩最长，石头最多，水流最猛。顺流下行 40 里，20 分钟即过，上行得一整天。多少船只、木排在清浪滩被打烂，多少湘西男子在此葬身鱼腹。船工的妻子希望男人平安归来，长期养着大合坪黑山猪。每到年底，宰完年猪，女人把肥膘熬成油，瘦肉切成薄片，经食盐香料浸泡，加米酒腌制，用竹篮挂在船篷上晒干。

晒兰取大合坪黑山猪的后腿肉，去除肉皮，刮掉脂肪，剔掉骨头，抽掉筋络，用

自制的米酒、白糖、盐、花椒、硝等佐料抹匀，在陶缸里腌三四个小时，取出用无烟木炭火熏烤，肉片完全干燥、直立不弯、呈棕红色，即生晒兰。放入油锅里炸成金黄色，便是熟晒兰。女人把后腿破片，需要细心和刀工，肉片不超过半厘米厚，均匀平整。谁家女人贤惠能干，就比谁家的晒兰切得长，成了女人能做家务的象征。

晒兰煮熟即可食，或切成细条，配以大蒜、香葱烩制，口味香甜，咸辣兼并，别具一格，余味无穷。吃起来咸中带甜，鲜香可口。野芹炒晒兰，芳香扑鼻，更具沅陵特色，口感香甜，嚼劲十足，别具风味，佐餐下酒，非常有味。



萝卜丝扣肉

湖南人除了爱吃红烧肉之外，还爱吃肥肉很多的扣肉。扣肉在湖南人的每个家庭里都有，被湖南人作为一种家常菜写在家庭菜谱里。

湖南的扣肉做法繁多，每个小地方都有自己的独特做法，有的家庭还有家庭做法。但是，湖南扣肉大抵可以分成两种：一种是在蒸肉的碗底垫上萝卜丝，上面覆盖好扣肉，叫萝卜丝扣肉；另一种是在碗底垫上梅菜，上面覆盖扣肉，叫梅菜扣肉。这两种扣肉大概是以农村和城市的地理位置来划分的，城市没有人切萝卜丝和晒萝卜丝，却流行农村运来的干梅菜或腌（盐）菜，有萝卜菜、雪里蕻、榨菜等，他们就用梅菜来蒸扣肉；农村多的是梅菜，大家认为梅菜不好吃，还带点酸味，都不愿意吃梅菜，而喜欢把晒干的萝卜丝拌上炒熟的米粉，与米粉肉或者扣肉蒸着吃，认为那样很好吃。这种扣肉，在梅山的新化，叫作酸酢肉。

我生长在农村，从小就爱上了萝卜丝扣肉，特别是母亲做的萝卜丝扣肉，我一个人能够吃上斤把。母亲是个精于厨艺的家庭主妇，就是一道普通的菜肴，通过她的手做出来也比别人做的要好吃得多。母亲还会做很多的特色菜，萝卜丝扣肉就是她的一道名菜。

腊月里，全家人都回来后，母亲就张罗着杀年猪。等把年猪杀了，母亲就要在家里忙几天，先是腌腊肉，然后是熬猪油，当熬完猪油，母亲就会把米粉肉和扣肉顺便做好。

做扣肉的肉叫软肋肉，城市一般叫五花肉，有三层精肉的五花肉最好，特别是花猪肉，三层精肉比较厚，四层肥肉比较薄，精肥区分很明显，红白相间，看上去层次分明，很有层次感。把软肋肉切成五寸见方的块，放入舀干了油的油锅，一一排开；稍加小火，肥肉的油就冒了出来；等肉的边角开始收缩、上翘，就可以把肉翻过来，再等它熬得边角收缩、上翘；撒上盐，一阵翻炒，看着盐大概拌上了，拌好炒熟的米粉。米

粉为粳米炒熟磨成细粉，粉细腻，散发着香味。把扣肉放入底层储满萝卜丝的大坛子，盖好盖子，坛缘淋上水或油密封。

到第二年三四月插早稻的时节，天气开始转热，腊肉吃完，就把萝卜丝扣肉拿出来，切成片，下面铺满萝卜丝，扣肉放在上面，稍微加热就可以吃了。扣肉已经有点酸味，酸得不太重，带着甜味的草莓酸，吃起来已经没有那么油腻了，非常爽口，肉皮已经不再是韧性，而是脆性和糯性，可以咬出清脆的响声。

我就是吃这种扣肉长大，给童年留下了很多美妙的记忆。等我离开农村，去城市求学，母亲就停止了生产这种扣肉。春节回到老家，看着母亲疲倦的样子，就把心底好吃的念头淹没在爱母亲的视野里。

回到城市，每当回忆母亲做的扣肉，就开始痒痒地想试试自己的厨艺。结婚后，妻子是一个好吃的女人，要我做家乡的萝卜丝扣肉给她吃。因为萝卜丝扣肉需要的时间长，我就在市场上买回现成的原扣肉蒸给她吃，吃后她还是不满意，要我自己做原扣肉。

我没有做过梅菜扣肉，也不知道那些工序，就只好问在城市里待了多年的舅妈，并且登门学习。回来后我就开始做梅菜扣肉给妻子吃：先买好五花肉，切成大方块，抹上料酒和酱油，用油煎到肉块开始收缩，油汁冒出，捞出原扣肉，用原油加辣椒粉、盐、豆豉做成辣椒油备用。吃时切成片，拌上辣椒油，在碗底铺上梅菜，放上原扣肉，加点酱油、香油，蒸熟就可食用了。做了这么多年，慢慢做出了经验，在蒸的时候用高压锅，冒气20分钟停火，等气压过后，肉质酥软，油腻全无。

吃时油汁还在，却不油腻，透着一股煎熬的油脆香；精肉经过酱油的透熟力，已经熟透、紧缩，吃起来有精肉丝条条，带着硬度；精肉里藏着鲜味、甜味；还有其他做法无法表达的肉香味；再吃抹在表面的辣椒油，有着一股辣味，又驱散了鲜肉的腥味。

妻子吃着我在做的梅菜扣肉，再也不询问我童年的萝卜丝扣肉有多好吃了。

石鼓鱼

从湖南江永县城出发，开车到广西与湖南边界不到半个小时。到江永粗石江镇再往前行，不远就进入了广西境内。路上山色青绿，溪流纵横，汽车飞驰而过，窗外的绿色划过。进入广西，山色更加清澈。公路就开始在青山绿水中游荡，汽车就像在山水里的昆虫游移。大约十几分钟后，山体突然开阔，地势平坦，有些民居，这就是广西省桂林市恭城县龙虎乡龙虎关，又名荆峡关、桂门关。我们几台车就在路旁的一栋民宅边停下。

蒋平给我介绍，龙虎关是五岭山脉中的一处隘口，地势险要，高山林立，形成峡谷，自古为兵家必争之地。发源于江永县境内的桃水河穿关而过。据《永明县志》载：“龙虎关古名镇峡关。《汉书·地理志》谢沐有关即此地。”西汉时，曾在此驻兵设防。1644年清军入关，明朝灭亡，桂王朱常瀛、吉王朱见浚、惠王朱常润南逃到广西，后来到江永县。守卫镇峡关的明朝副总兵曹志建尚拥兵三万，桂王称他虎将，封保昌侯，赐尚方宝剑。曹志建把流亡的三王比做真龙，镇峡关改名为龙虎关。清代初期，清军与大西农民军李定国部在这里发生战争。日本侵略军南移及国民党军败退均由此过境。

民国时期，龙虎关是桂系军阀白崇禧的一个军事要塞。红军长征经过时被桂军围追堵截，就夹在这个细小的地方进退两难。红军没有粮食补给，工兵连搭桥时在这条河里发现了石头底下有一种没骨头的鱼，他们抓回去炖着吃觉得味道很好，就把这个消息告诉了其他连的战士，红军就这样解决了饥荒。红军离开时告诉了当地的老百姓，并给鱼起了个漂亮的名字叫作石鼓鱼。红军进入湖南甩掉桂军，老百姓继承了红军炖石鼓鱼的方法，石鼓鱼成了当地的一道名菜。三年困难期间，老百姓用石鼓鱼救了自己的命。

我是个爱吃鱼的人，到全国各地吃过不少鱼，却没有到广西吃过鱼。心想今天来到龙虎关吃石鼓鱼，一定要好好地品味一番，与其他地方的鱼比较一下到底有什么不