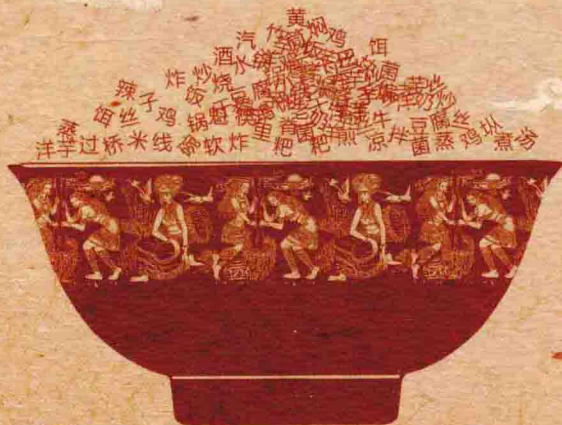


原
味
云南

张家荣 著



云南出版集团公司

云南人民出版社

原味云南

张家荣 著

云南出版集团公司

 云南人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

原味云南 / 张家荣著 .

——昆明 : 云南人民出版社 , 2013.11

ISBN 978-7-222-11313-8

I . ①原… II . ①张… III . ①风味小吃—介绍—云南省
IV . ①TS972.142.74

出 品 人 刘大伟

责任编辑 范晓芬 任梦鹰

责任印制 马文杰

原味云南

作 者 张家荣

出 版 云南出版集团公司 云南人民出版社

发 行 云南人民出版社

社 址 昆明市环城西路 609号

邮 编 650034

网 址 www.ynpph.com.cn

E - mail rmszbs@public.km.yn.cn

开 本 787 × 1092 1/24

字 数 150千

印 张 9 $\frac{1}{8}$

版 次 2013年12月第1版第1次印刷

制 版 昆明德格图文设计有限公司

印 刷 昆明亮彩印务有限公司

书 号 ISBN 978-7-222-11313-8

定 价 28.00元

人的味觉真是奇怪，千丝万缕，总长在故乡，长在童年。

生命从产生就沿着漂泊的必然道路前行，包括植物、动物，包括我们人类。这是生命的本质。身边的植物，它们利用种子行走，并最终扎根土中；飞翔的鸟，游动的鱼，它们也沿着根的道路在迁徙；我们从小就被鼓励出去闯荡，无论世界有多大，道路有多远，最终必然被故乡的根系牵着。这是生命的另一个终极目的，这就是回归，回归故乡，回归童年，死后回归土地。

我们的根长在故乡的土地上。

人皆草木，在时间或者地域上漂泊得太远，回归就只能是一种遥望，一种相思，或者是一种味觉上的想念。身边的不少老人，他们在谈到童年时，总想起母亲做的那些家常菜，总想起路口小店的那一碗面。这碗面盖住了人生的风尘，盖住了岁月的流水，在沧桑的眼神里明亮起来。我也见到众多的异乡人，家里珍藏着来自故乡的味道，一罐腌菜，一块腌肉，或者一袋豆子。他们和我一样，在风尘中沉浮，在梦境里回到故乡，而故

乡，不仅在村口的槐树下，也在童年的味道里。

我们怀揣乡愁，怀揣乡味，走在一条叫生存的路上。

历史上，失去的味道大部分连念想都没有了。人类的童年如何生存？如何解决味觉的问题？当时的味觉是什么样的？无法追忆，人们于是在野菜上下功夫，在原生态上下功夫，在旧时的文献里下功夫，在餐馆里下功夫，企图找回一点关于味觉的远古记忆。

恐怕只是徒然。

我们的故乡正渐渐失去，包括生长在上面的童年和童年的味道，或者故乡本来就只是我们童年生活的一种恍惚，童年味觉的一种恍惚。我的故乡在云南。我本想说这本小册子是呈给我即将失去的故乡和我深爱的土地的，但终究不想说了，生怕说了，这个现实来得更快。还好，小书中这些现实的滋味，还在云南的土地上以童年的方式存在。毫无疑问，她们正逐渐长大，并将最终消失，最后只成为我们的一种追忆。

而味觉的追忆又有多少靠得住的成分？

2012年6月

目录

卷一

主食的格调

1

◇ 寻常米线	2
米线种种	3
鳝鱼米线	7
过桥米线	10
过手米线	13
米干	15
◇ 年节饵块	17
◇ 原味米饭	24
烂饭、焖饭、锅巴、稀饭	25
竹筒饭	30
木甑蒸饭	32
卷粉及其他	35
糯米及粽子	37
◇ 五彩滋味	42
◇ 蒸饭用具	47
◇ 乡味面食	53
麦面芳香	53
玉麦粗糙	57
荞麦苦甜	60





卷二

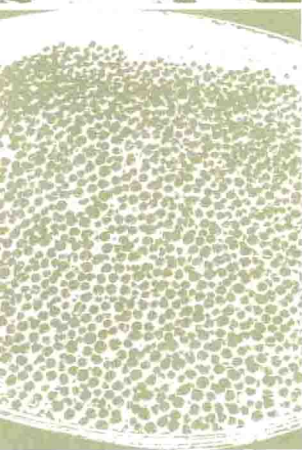
别样的创造

62

◇ 豆腐缤纷	63
豆花与菜豆花	63
豆粑粑	66
烧豆腐	68
臭豆腐	74
腌腐乳	76
拐磨做豆腐	80
◇ 豆粉悠长	83
◇ 肉类芳香	89
年猪的底味	89
火腿及其他	93
牛干巴	96
羊肉汤锅	99
乳扇与乳饼	101
汽锅鸡及其他	103
烤鸭与板鸭	106
狩猎的收获	107
江湖的给予	109
◇ 酸味回旋	115
◇ 苦为至味	124
◇ 香辣情调	128

◇ 野菜清新	135
◇ 水中清芳	142
藕秆	142
慈姑	144
茭瓜	146
菱角	147
海菜	148
草芽	149
青苔	150
◇ 块根与块茎	151
野葛采采	152
山药多滋	154
黄精清苦	155
棕树凝脂	156
芋类摇曳	158
洋芋流年	161
◇ 菌子珍重	166
◇ 芭蕉另类	172
◇ 味蕾花舞	177
◇ 食虫为先	183
蚂蚱	184





蜂蛹	186
蚂蚁	188
知了	189
竹虫	190
其他	191
◇ 剥舂生食	193
◇ 古老用火	198
火塘时代	199
三脚石与三脚铁	205
铜炊具	208

The background of the page is a full-page illustration in a painterly style. It depicts a vast landscape under a warm, golden light, likely at sunrise or sunset. In the foreground, there is a dark, silhouetted field with a few small trees. The middle ground and background consist of multiple layers of rolling mountains and hills, which are shrouded in a thick, golden mist or haze. The overall color palette is dominated by warm tones of gold, orange, and brown, creating a serene and atmospheric scene.

卷一

主
食
的
格
调



寻常米线

■ **峨山** | 血旺在一些地方称血豆腐，与豆腐一起常作为米线配料。

在昆明读书时，云大西院住着很多留学生，附近有很多小吃店，每天都能听到他们用外国式中国话说：“来一个小碗牛肉米线！”服务员还要加一句：“要哪样的？红烧的还是卤味的？”

在云南生活，必然绕不开米线，而米线的吃法，特别适合用“喝”这个词来表达，我们小时候常说：“到街子上去喝碗米线。”因为米线顺溜，吃起来快，来得也快，准备好材料，烫一下，加调料，总共不过十多秒就可以出来了，它们是真正的快餐。我说的是云南民间的烫米线，而不是小锅米线或过桥米线，这些吃法需要更长一点的时间。

云南大多数地方，米线和米饭一样重要。但吃米饭复杂多了，做饭复杂，做菜就更复杂了。照钱钟书的说法，吃饭的真正目的是吃菜。而米线则不同，吃米线实际上就是饭、菜、汤一起吃，体现了实用而有效的饮食哲学。也因此，米线的做法可以创造出无数种，也有必要创造出无数种。从这个角度来看，创造即味道。

■ **香格里拉** | 铜锅米线是小锅

米线的一种，流行于云南各地。



◎ 米线种种

先给米线作一个基本的分类。

从米线本身来说，一般分为干浆米线和酸浆米线两类，干浆米线又分为新鲜米线与干米线两种。常吃的都是新鲜米线，干米线是晒干了能够带到远方去的，可以保留很长时间。过年过节，山村人家会买一些备用。在乡间，十冬腊月多是盖房子的季节，很多杂事，做饭麻烦，就买一些干米线回来，随时用温水泡开备用，吃时开水一烫，加上调料就可以了，省了不少时间。而酸浆米线不过是发了酵，带点酸味，其实两者也没有更大的区别。

从米线的吃法来说，一般分为热吃和冷吃两种。所谓热吃，就是烫、煮或者炒，包括过桥米线。所谓冷吃，就是凉拌。其实很多吃法不好归类，各地各人都有自己的做法，喜欢就行。



■ **普洱** | 炸肉皮在普洱一些地方既是小吃，也是米线的配料。



■ **云县** | 小吃摊上的米线配料，主要有猪肉和血旺两种。



■ 云南各地 | 炒米线。

热米线最普通的吃法是烫。这种吃法的特点是快，把米线放在竹筲箕里，用滚水烫软，放入碗里，加“帽子”，加汤和作料即可。所谓“帽子”就是加在米线上的配菜。“帽子”的不同，就说明米线味道的不同，它的情形复杂，一时半会表达不清。高中时，在陆良一中门口有黄家米线，档口很小，门庭若市，每一秒钟可出品若干碗。很多人外出学习和谋生，多年后回去，仍要找去吃一碗，我每次回去也要吃一碗。黄家米线的出名，就在于“帽子”的独特味道。黄家经营的是猪肉帽子的米线，县城东门街多清真米线馆，经营牛肉米线，牛肉多红烧，热辣辣的味道，现在想起来仍口中生津。云南每一个县城里的米线分类清楚，进到不同的店里，不用操太多的心去选择分类。

■ 云南各地 | 凉拌米线。



米线的“帽子”多以配料作归类。如果是牛肉，不管红烧还是清炖，都可以归为牛肉米线。如果是鸡肉，就叫鸡肉米线。在开远的一些店里，鸡肉米线还要分类，“土鸡还是洋鸡？”小吃店主通常都要问顾客一句。土鸡的价格要贵一块钱，洋鸡就是饲料鸡，当地人对外来事物都带上“洋”字，这是从清末云南开关时就有的传统，洋碱、洋发烛（火柴）这样的称谓一直保留着。还有，如果是肉酱，就叫杂酱米线；如果是血旺，就叫血旺米线；如果像玉溪人那样用鳝鱼作“帽子”，就叫鳝鱼米线；如果拌上豆花，就叫豆花米线。此外还有焖肉米线、烩肉米线、酸汤米线，等等，不一而足。

还有一些地方流行的吃法是煮，可称为小锅米线。一锅只煮一碗，用特制的带把的小铜锅煮。各地的做法不同，我们以昆明附近地区的做法为例，在小铜锅里加入鲜汤——汤是味道的基础，各地小吃似乎都是如此——烧沸，加入切成段的韭菜，再放入米线，再放入剁碎的肉，最后放入调料即可。小锅米线现煮现吃，自有

■ **腾冲 | 撒撇。**撒撇流行于普洱和瑞丽傣族地区。



滋味。进到这样的小店，灶上都有一排铜锅，店主操作那些小铜锅上下起伏，此锅出彼锅入，倒也自得。中甸是藏区，我第一次前往，看到的小吃店就是一排铜锅煮米线，各地的吃法相互借鉴。

米线也可凉吃。凉米线一般不作正餐，多半是外出劳动时作为晌午或者集会时的临时食物。凉米线讲究作料，云南人味重，所用作料很多，各自喜欢而已。读书时同学们外出郊游，买好凉米线，加上简单的作料，无非就是油辣椒和醋酱之类的，肉就不要带出去了，容易出问题，以简单为好。心情好，味道就好。滇南的石屏、建水、个旧等地的凉米线味道最好。我是过客，路过了，尝一尝，不错。

撒撇是德宏一带傣族的“米线”。他们与西双版纳的傣族是不同的支系。“撒撇”是傣语，意指牛肠内的苦汁。德宏傣族人喜欢的撒撇，在我看就是傣族人的过桥米线，只不过加些炸过的小块牛皮，以及其他一些配料。撒撇调味的汤是凉的，分苦与酸两种。苦味就是用牛肠汁和牛胆汁做成，苦凉却回味良久，像我们的生活；酸味则是用木制的夹板压榨柠檬汁配成的，有的用腌制的酸菜配，我们可以称为爱情的酸味。

■ 瑞丽 | 撒撇摊点。



◎ 鳝鱼米线

各地都会标榜自己的米线好，这是肯定的，适合自己口味的东西就是最好的。在玉溪吃过若干次鳝鱼米线，并不是特意去吃，而是集市上到处都是鳝鱼米线，还有那油炸的肉皮在阳光下泛着诱人的光，那也是鳝鱼米线的重要配料。鳝鱼米线成了玉溪的招牌之一，成了实际效果的地理名牌。

楚雄 | 晾晒的干米线。



■ 玉溪等地 | 街头加工鳝鱼的摊点。

鳝鱼米线就是用鳝鱼做“帽子”的米线。鳝鱼做法独特：菜籽油烧热，大蒜、辣椒等作料炒热，把鳝鱼片放进去炒，然后用水煮，捞起来备用。再把油炸后经温水发过的猪肉皮放入锅内煮一下，味道渗入肉皮的气泡内，再与鳝鱼一起煮，连汁一起加在烫过的米线上，就是美味的鳝鱼米线。这个过程在集市上观赏过，也在大学时同宿舍的严光辉家里观赏过，他做鳝鱼米线有一手。

鳝鱼是溜滑的动物，小时候挖秧田，总会抓到一些鳝鱼，拿回家改善生活。但我在这方面表现不是很好，抓不住那溜滑冰凉的身体，再者，在泥水里摸索，我看不见它，被它愤怒地咬一口，岂不很亏？因此，我总是眼睁睁地看着鳝鱼摇摆着溜了。玉溪人对鳝鱼的需求单靠去抓已经不能满足。怎么办？养殖。鳝鱼的养殖在当地成为一个收入不错的行业，鳝鱼的加工也成为一