

吃货觅食记

薯芋香 山风吹来



品美食、饮小酒、游四方、交朋友

李晓润 著



一枚资深吃货的旅食散记

人生大欢喜
吃喝小天地

一段难以割舍的味蕾乡愁



Beijing United Publishing Co., Ltd.
北京联合出版公司

山
风
吹
来

薯
芋
香

吃
货
觅
食
记



张
璐
润
著



Beijing United Publishing Co., Ltd.
北京联合出版公司

图书在版编目 (CIP) 数据

山风吹来薯芋香：吃货觅食记 / 李晓润著. -- 北京：北京联合出版公司，2018. 10
ISBN 978-7-5596-2374-4

I. ①山… II. ①李… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第165461号

山风吹来薯芋香：吃货觅食记

作 者：李晓润
出版统筹：新华先锋
责任编辑：郑晓斌 徐 樟
特约监制：林 丽
策划编辑：刘 钊 李晨照
封面设计：吴黛君
版式设计：徐 倩

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街83号楼9层 100088)

天津旭丰源印刷有限公司印刷 新华书店经销

字数100千字 620毫米×889毫米 1/16 15印张

2018年11月第1版 2018年11月第1次印刷

ISBN 978-7-5596-2374-4

定价：46.00元

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容
版权所有，侵权必究

本书若有质量问题，请与本社图书销售中心联系调换

电话：010-88876681 010-88876682



目 录

小河淌水和过桥米线 _001

冰 粉 _005

食无鱼 _008

夜雨剪春韭 _015

睡在西瓜堆里的孩子 _018

故乡的酒席 _022

双城记 _025

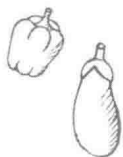
巧妇妙手 _028

温柔的曲线 _031

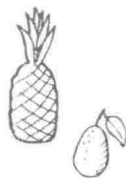
采蘑菇的小姑娘 _034

凤凰美食 _037

四川美食印象 _042



- 把春天卷起来 _047
- 炒 粉 _050
- 赤壁吃江团 _053
- 瓜棚闲话 _056
- 长安不见使人愁 _059
- 擂辣椒和擂茄子 _062
- 夜饮东坡醒复醉 _064
- 深巷今朝卖槿花 _067
- 美食家的三重境界 _070
- 南瓜饼和辣椒饼 _073
- 饮食童谣 _076
- 山风吹来薯芋香 _079
- 捉鱼记趣 _083
- 湘鄂情 _088
- 温情年夜饭 _090
- 冬瓜食话 _092



- 想去普罗旺斯 _096
- 突然羡慕古人 _100
- 圣外婆请客 _103
- 大块吃肉 _106
- 伊人如面 _109
- 鬼饮食 _113
- 庐山小馆 _116
- 灯不鲁姑的旅游美食 _120
- 好馆子关门 _123
- 秀色可餐 _126
- 山大王和山老鼠 _129
- 豆腐和豆腐西施 _134
- 食事诗 _138
- 白帝城边土菜香 _154
- 巴山小馆 _157
- 致命辣椒 _160



- 深圳文哥 _165
- 朝鲜馆子 _167
- 炒凉薯和炒红薯 _170
- 肉夹馍和驴肉火烧 _173
- 杭州茶馆 _179
- 湘之驴 _184
- 太子湖锦 _188
- 小饕见了老饕 _193
- 煲仔饭 _197
- 陈妮子的土菜馆 _200
- 给我一碗好汤 _207
- 故乡的小吃 _210
- 写给美食的情书 _218
- 老饕眼里的中国史 _222
-
- 后记：在故乡的青山上 _233

小河淌水和过桥米线

彩云之南，小河淌水。

我对云南的向往始自那首流传天下的民歌，其次是似乎只在传说中存在的神秘国度大理、丽江和香格里拉，最后是过桥米线和云腿月饼。真正感受彩云之南的过程正好相反，首先接触的是过桥米线和云腿月饼。

南方各省的米线、米粉和北方的面条一样普遍，云南的过桥米线和贵州的花江狗肉一样名声在外，我也是到了云南才真正领略过桥米线的价廉物美，才明白除了筷子般粗的常见品种，过桥米线也有细粉，后者更适合做炒粉。我在大理古城南门口

的几个农家小馆做过试验，粗的米线炒出来的效果远不如细粉。其中一次我要求店家用当地特产的树皮（菜名）和泥鳅同炒，当时店里的所有人都觉得我离经叛道，炒出来的效果却出奇的好。我要了一杯色如玛瑙的杨梅酒。这顿不到十元的快餐让我在大理阳光明媚的初冬如沐春风。

云腿月饼是沾一个杭州同学的光。他找了位来自昆明的女友，中秋的时候送我一盒竹筒包装的月饼。我一向对火腿没有好感，认为能够吃到鲜肉就不必食腐，尤其在听说河南和浙江两个著名火腿产地某些店家见利忘义后，更是对火腿敬而远之。但我不得不承认，那盒只有四个的云腿月饼不负盛名。后来看了曾在西南联大读书的汪曾祺先生介绍云腿的文章，对云腿月饼更如情人般相思，只是不知是否只有中秋前后才能一亲芳泽，就算如此也满足了，“金风玉露一相逢，便胜却人间无数”！

相对昆明、丽江，我更喜欢大理。中国很多历史悠久的城市都沧海桑田几经变迁，有些已经和原址相距甚远，成为一座新城，唯有大理一直玉体横陈在苍山洱海间。此前我一直以为《小河淌水》是三峡一带的民歌，因为我在三峡的夜晚见过那种让“情人怨遥夜，竟夕起相思”的月光，到了大理看过苍山洱海才知道，这里才是小河淌水的地方、“海上生明月，天涯共此时”的原乡。

走在大理古城青石铺地的街道上，左望苍山，右眺洱海，

在葫芦丝的优美旋律中一边漫步一边和街上走过的美丽“金花”们乱打招呼。热情爽朗的“金花”们大都含笑回应，笑问客从何处来。累了渴了之后，从路边小摊要一碗冰粉。呀，阮肇到天台！

云南给我印象最深的除了“月亮出来”之后的苍山洱海，就是这里的阳光、空气、丰饶的物产和无与伦比的水。我来的时候已经过了冬至，北方很多城市开始使用暖气，但在大理丽江一带，阳光明媚得如同仲夏，空气清新得好像从前。

清澈流动的水是生命的象征，从这个意义上说，很多大城市是死寂之城。云南的各族人民是我闻见所及最善于对待生命之泉的民族，他们的城镇往往先修水路，然后在水路两旁再修街道和房屋，所以无论你在大理、丽江还是丽江附近新开发的旅游区束河古镇，清澈奔流的溪水永远让你感受到生命的活力。丽江的溪水里还有很多彩色的鲤鱼，两岸酒吧林立，华灯照射下鱼儿为了不被流水冲走只好永不停息地游弋，和溪边悠闲的男女相映成趣。走在小河淌水的街上，听着《小河淌水》的旋律，不快乐的人请你离去，因为你很难在这里找到知己。

在很多地方下馆子我们都会担心做菜的原料是否新鲜干净，尤其是小饭馆，到了云南你就是杞人忧天。他们把蔬菜和鱼类都摆在门口的清水盆里，炉灶也是开放式的，你完全可以监控洗菜做菜的整个过程。我在朋友圈里以“老饕”自居，可

这些饭馆门前摆放的蔬菜竟有不少闻所未闻，什么树皮、海草，让我大开眼界。我最喜欢吃蘑菇，而云南是蘑菇王国，任何一个小店都有四五种蘑菇。身在香格里拉即是神仙，何必更求不老长生。

大理、丽江的很多小饭馆都是家庭作坊式的，汉语流利的小“金花”负责招呼客人，父母则洗菜做菜，很少另请厨师。我经过观察发现，父母辈的当地人有时卫生习惯不是很好，炒菜喜欢浓油赤酱，而小“金花”往往心灵手巧，最好要求她亲自下厨。小“金花”表面平静，心里欢喜，做菜往往会有神来之笔。

这里的饭馆都卖一种散装的杨梅酒，色如玛瑙，清冽甘甜。醉后枕着溪声入梦。人生只合云南老，苍山洱海好墓田。

冰 粉

在所有冷饮中，我最喜欢冰粉。

西南山野的古木苍藤上，有一种绿果外形酷似风铃，当它们随风摇曳的时候，恍惚听到山水清音。

山里人家就是用这种果实做冰粉。我老家江西把冰粉叫凉粉。有的地方凉拌的米面制品也叫凉粉，害我常常空欢喜一场。还是四川、云南叫它冰粉更恰当，因为它既粉妆玉琢，又剔透冰凉。

冰粉天然冰爽。路边卖冰粉的阿姐直到今天也不用冰箱，但冰粉却能在骄阳照射下依然清凉。

冰粉本身没有甜味，所以必须往里面加糖。一般都加红糖，

这一点四川、云南和我老家不约而同。晶莹剔透的冰粉加入红糖，轻轻搅拌后，你喝下的就是一碗玉液琼浆。

冰粉本来和辣椒风马牛不相及，可我发现一个有趣的现象，有冰粉的地方往往也是比较能吃辣的地方，比如江西、四川、云南和湖广。上天似乎怕那里的人们火气太旺，用冰粉给他们清热生凉。

到了北京读书工作之后，我以为从此和冰粉天各一方，直到有一天在王府井和西单先后发现两家名叫蜀香村的四川小吃坊，不但龙眼包、龙抄手和夫妻肺片正宗地道，更有冰粉隽美无双。

蜀香村的冰粉玻璃碗装，使人想起太白诗“玉碗盛来琥珀光”。“天府之国”不愧为美食王国、诗仙故乡，连厨子都解吟能诗如盛唐。

蜀香村还有一个过人之处，那就是清一色的川妹子跑堂，蜀江水碧蜀山青，她们也像巴山蜀水一样清秀明朗。她们含笑端来的冰粉，似乎多了几分甜美清香。

在我离京前夕，两家蜀香村原因不明先后关门，仿佛许我为知己，和我不离不弃。我有个幼稚的想法，如果我有钱，我要把蜀香村的师傅找来，在我的第二故乡杭州开一家冰粉店。我还要买比蜀香村更美的琉璃碗甚至水晶碗，让我在明澈甜美中度过每一天。

这是我和冰粉的水晶之恋。

在所有

冷饮中

我最喜欢

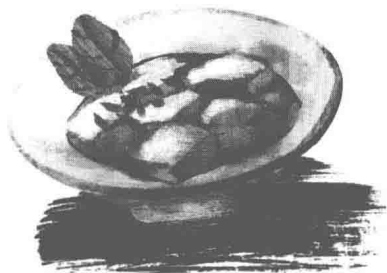
冰粉

粉妆玉琢

剔透冰凉

玉碗盛来

琥珀光



食无鱼

我的家乡是个美丽富饶的南国山村。春天新绿满眼，白鹭飞过梯田。夏天山花烂漫，雨后千山明艳。秋天果香如酒，枫叶也醉红了脸。冬天空旷的田野成了孩子们的游乐园，捉迷藏、掏蜂窝、偷鸟蛋。偶尔下一场大雪，大人小孩奔走相告，不为瑞雪兆丰年，只因老天降新鲜。雪化后不久，草色遥看近却无，春天又重来叙旧。

家家户户都有桃李罗堂前，果子常常熟透落地腐烂，卖不出好价钱，只好吃得肚皮滚圆，亲邻之间互相馈赠。学童们的书包半边装书本，半边装瓜果，书本被果汁染得色彩斑斓，课

堂上常有瓜果滚出来捣蛋。

村里的沙土特别适合种西瓜，这里的马兰瓜是江西名产。最有意思的是，我们常能在人迹罕至的林中山涧发现野生的瓜果，这是过路人随手扔出的瓜子果仁餐风饮露自然生长的山珍，绝对的纯天然无污染。

村里的父老乡亲基本上来自同一个祖先，所以互相都以叔伯兄弟相称，口渴了随手摘个瓜，主人往往视而不见，为了避免尴尬甚至闪身避让，给偷瓜者留足离开现场的时间。

蔬菜同样随种随生。有时客人不期而至，外婆难为无菜之炊，我从房前屋后的瓜棚李下变戏法般掏出丝瓜、瓠子和南瓜，加上家里常备的辣椒、鸡蛋和腊肉，外婆很快就能做出几个色香味俱佳的农家小炒，佐以一壶清甜的米酒，宾主尽欢。“料峭春风吹酒醒，山头斜照却相迎”，城里人很难体会这样的意境。

故乡是典型的江南鱼米之乡。中国历史上因为天灾人祸常常引发大规模的饥荒，百姓流离失所、家破人亡，但这样的悲剧很少发生在我的家乡。

南方的江河湖塘到处都是鱼虾，连水稻田里也有泥鳅安家。小时候，带上一个便携的渔网或竹箕，背上一个鱼篓出去捕鱼，是每一个男仔子的赏心乐事。

首先，借口出去捉鱼就不用砍柴、放牛。放牛轻松一点，

砍柴比较辛苦，最受不了的是天天重复。其次，平常大人怕有危险不让下河游泳，每次偷偷下水都得提防被发现，等头发干了才敢回家，有了捉鱼的借口就可以名正言顺地整天泡在水里玩耍。再次，捕鱼很少会空手而归，运气好的时候常有惊喜，比如捕获一条大鱼，或从洞里掏出一条黄鳝，定睛一看却是水蛇，吓得大喊大叫落荒而逃。最后，捕鱼还会有额外收益。现在价钱昂贵的野生甲鱼，在我小时候司空见惯，那时候没觉得“裙边”有多好吃，最关心的是甲鱼壳的去向，因为可以用来换摇拨浪鼓的小货郎的姜汁糖。

最容易捕鱼的地方自然是池塘。这些池塘多半在村中心和梯田顶上近山处，实际上是一个个小型水库。钓鱼也是我们捕鱼的重要方式，杜甫诗中提到“稚子敲针作钓钩”，我们也用大头针自己做过鱼钩。我们从没觉得钓鱼是多么悠闲风雅的事情，后来看见很多城里人为钓鱼武装到牙齿，上山下乡不远千里，才明白原来我们一直生活在西塞山前、桃花源里。

钓鱼的乐趣绝不在于某些人标榜的修身养性，而在鱼儿吞钩的激动人心。如果你只是为了做山中高士，不用鱼钩好了，何必不惜重金购买名贵渔具？姜太公是为了让文王上钩，当然得故弄玄虚。

除了常见的草鲢鲤鲫，最想捕捉的自然是甲鱼。大甲鱼一般都生活在深水塘里，我们小孩子只能捉到一斤不到赌气离家