



白

周作人说：“我的故乡不止一个，凡我居住过的地方都算是我的故乡。”周作人的这句话，我实在是不怎么喜欢。我不会喝酒，因此，我不是一个有酒便是故乡的人。我始终认为，我的故乡有且只有一个。家乡有家乡的滋味，这种滋味在其他地方几乎是很难感受到的。

家在凉山会理。在中国地图上，会理不过是一个芝麻大的小点点，然而，川滇文化在此交融。在云南人餐桌上见得到的，在会理人的餐桌上同样也能见到。然而，在会理人餐桌上见得到的，在云南人餐桌上却未必见得到。

会理：人间至味乡

□陈新颜 文/图



会理名小吃鸡火丝饵块。

会理羊肉粉堪称一绝

川菜的特点是麻且辣。上大二年级那年，我到长沙的同学家做客。长沙的同学请我吃美食，他把我带到一家牛肉粉店：“这家的牛肉粉最好吃，我从小学到高中，都在这家店吃牛肉粉，你可得好好尝尝！”我们进门要了两大碗牛肉粉，汤极鲜，花椒极麻，确实好吃。要走的时候，我终于忍不住问了一句：“老板，你家的花椒是在哪里买的？”老板用一口地道的四川话回答说：“老家带来哩！”听了老板的话，我竟有些想哭，离家太远了，离家太久了，在他乡吃到家乡的花椒，那是一种什么样的滋味？

家乡滋味颇多，其中最最喜欢也是最教我思念的是家乡的羊肉粉。中国产羊的地方不少，但像家乡那样产黑山羊的地方却不多。因此，用黑山羊肉来制作羊肉粉的，除会理外，我还从未见过第二个。会理的黑山羊肉，肥肉不腻，瘦肉不柴，肥瘦相间，真是美极。曾在火车上遇见一个会理老乡，问他到了会理后想吃点儿什么，我请客。他激动地说：“当然是羊肉粉！”有一次，哥哥从西昌回来，我到城北汽车站去接他，问他想吃点什么。他说：“那还用说吗？当然是羊肉粉！”于是，兄弟俩跑到西关的一家羊肉馆各吃了一大碗，吃得非常痛快。

会理羊肉粉碗大、粉足、汤鲜、料多，鲜香麻辣，确实好吃。羊肉粉好不好吃，关键在汤。汤味好，则粉味亦佳。一锅上好的羊肉汤呈乳白色。据我所知，在熬制羊肉汤上，会理的羊肉馆大都有各自的配方，这些配方都是秘方，一般由镇店大厨亲自保管，不轻易外传。会理羊肉粉的佐料有葱花、芫荽（即香菜）、郫县豆瓣酱、糊辣子面、花椒面、盐、味精，都摆在桌子上，随你放。粉里还可以加入新鲜的薄荷或是豌豆菜，荤素搭配。真是再好不过。我曾在贵州吃过贵阳的羊肉粉，贵阳的羊肉粉碗小，肉少，吃起来很不过瘾。较之而言，会理羊肉粉真可堪称一绝。



会理人的“春客宴”。

一顿鸡火丝会南北好友

饵块，云南人叫粑粑，贵州人叫二块。会理历史上从唐朝天宝年间一直到明初，曾经隶属于当时的大理国和南诏政权，风俗习惯和饮食文化均深受云南影响。饵块自传入会理后，经长期结合南北烹调风格加以不断发展改进，其制作烹饪方法已大大超越原产地单调烤、煮等吃法的简单局限。我也曾尝过云南的饵块，其味道远不及会理的饵块，云南人烹饪饵块的方法单一，多切成巴掌大的两毫米厚的薄片，放置油锅中微炸，或置炭火上微烤，然后刷以辣椒酱辄食。会理饵块无论从口感还是味道上都远远胜过云南饵块，会理饵块劲道（用会理话来说叫筋丝好），不易浑汤，且烹饪方法多种多样：可烧可烤，可煎可炸，可蒸可炒，可凉拌，可卤制。最美味烹饪方法当属将其切丝，做成鸡肉火腿丝饵块（简称鸡火丝饵块）。会理鸡火丝饵块，色泽清雅，汤味鲜美，嗅之香气扑鼻，思之垂涎欲滴，长沙的好友宇杰吃过之后，誉其为“人间至味！”贵州的好友来了，我请他到西街口的重逢鸡火丝吃了两次鸡火丝饵块，他赞道：“好吃！”他离开会理的前一天晚上，我还特地让他站在那家鸡火丝饵块的店门口，给他拍了好几张照片。他是贵州人，在天津上大学；我是会理人，在江西南昌上大学。我们一在天南，一在地北，因为文学而相遇相识相知。我希望有一天我们还能再重逢，在那家鸡火丝店里，痛痛快快地再吃上一顿鸡火丝。

在中国地图上，会理不过是一个芝麻大的小点点，然而，川滇文化在此交融。在云南人餐桌上见得到的，在会理人的餐桌上同样也能见到。然而，在会理人餐桌上见得到的，在云南人餐桌上却未必见得到。

”

征稿启事

城市是一本打开的书，每个人有每个人的读法。本报特开辟“读城记”专栏，旨在书写城市生活变迁的笔记，打造城市人文精神的家园。重在趣味表达，放眼全国传递跨地域的特色城市文化；重在文化碰撞，形成双城记、多城际的热点话题。本栏目向读者征集文稿，字数2500字左右，图文尤佳。投稿邮箱：

730156805@qq.com

清水煮菜顿顿离不得

会理有一道菜，虽算不得名菜，却是会理人天天顿顿都离不得的，这便是淡菜。我有个叔叔去攀枝花，到了当地的饭馆，点名要吃淡菜。厨师把菜做了端上来，叔叔一看，只见一盘炒白菜上加了一个煎鸡蛋。这哪里是淡菜呀？此蛋菜非彼淡菜。

会理淡菜其实就是清水煮菜，做法简单，村里三四岁的小孩儿都会：清水一锅，水开后即下菜，煮熟即关火盛起，吃时打个蘸水，因此，淡菜又被叫作蘸水菜。淡菜做法虽然简单，然而想要做出一锅清新的淡菜可不是一件容易的事。我以为，做淡菜有三条要领：一，必须得水开后才能下菜；二，煮菜的过程中一般不盖盖（盖盖则使青菜颜色变黄）；三，不是所有的蔬菜都能做淡菜，做淡菜的蔬菜通常有：包菜、白菜、青菜、棒菜、生菜、茄子等。不得要领做出来的淡菜颜色发黄，口感亦不佳，做得好的淡菜，菜看上去是青枝绿叶的，汤是清清爽爽的。这一道菜，不加油盐，不炒不炸，最能保存蔬菜的本味。一箸下肚，油腻腻的肠胃顿然被涮洗一新。吃淡菜犹如读李太白的诗，清新自然，一扫富贵骄奢气。事实也是，在人民生活条件日益改善的今天，人们吃腻了九大碗之后，这道菜反而成了餐桌上的行销菜。这大概就是所谓的返璞归真吧。我不知道家乡人吃淡菜的习俗源于何时，想来应该很早。或许我们的祖先曾经靠吃淡菜在灾荒的岁月里活了下来，因此他们再也忘不了这道简单而又清新的食物，从此代代相传。

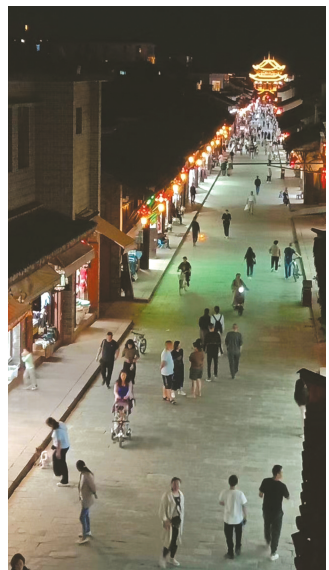
从小到大，我食淡菜多矣！淡菜富人吃得，穷人亦吃得。故乡能做，他乡也能做，上大二年级时，我到长沙的同学家做过一回，长沙的同学告诉我，他有个阿姨也会做这淡菜，他还说，那个阿姨是四川人。可惜我没见过他的那位阿姨，若是见到，怕是要老乡见老乡，两眼泪汪汪。

小时候煮淡菜的水取自一口有着近百年历史的古井，当时，村里的人几乎都喝那口井里的井水。古井位于村子西北的黄竹林下，每天取水的人络绎不绝，古井里的水清得照人，捧一捧饮下，清凉甘甜。夜里，取水的人却还是有的，人们取完水，挑着水桶往回赶，扁担吱吱悠悠响，桶里装的不仅有水，还有家乡的月光。

抓酥包子最具风味

家乡人喜欢吃米饭，也喜欢吃面。会理人把除面条、汤圆、驴打滚（我们那里叫牛打滚）以外的各种面食都称为粑粑。粑粑种类繁多，有苞谷粑、洗沙粑、熨斗粑、荞粑、软炕粑，有发糕、油糕、米糕。会理诸多面食之中，以抓酥包子最具风味。就我看来，会理抓酥包子的做法似乎源于贵州安顺一带，会理的抓酥包子店有很多起名为黄果树抓酥包的，起初我不解其义，等到2017年我去贵州安顺游了黄果树瀑布之后才发现，他们那里也有抓酥包。贵州安顺的抓酥包，当地人叫破酥包。如果我推测无误，会理抓酥包的做法是当时贵州的商人沿着茶马古道带来的。由此可见在过去会理地理位置之重要。破酥包的做法跟会理抓酥包的做法十分相似，然而味道却相差甚远。会理抓酥包松软可口，入口即化。

会理人在端午节这天要吃药根。曾读过一位会理籍作家写的一篇散文，题为《端午药根香》。当时我还在江西上学，一见此文，一气读完，默然垂泪，只道是离开家乡岁月多。家乡人吃药根的习俗很值得考证一番。《夏小正》载：“五月五日，蓄采众药，以蠲除毒气。”众药，言药之多，可见远不止菖蒲艾草两味。《夏小正》的成书时间甚早，可见端午采药吃药根的风俗当为古风，至今已逾两千年。每每想到这里，家乡的滋味也越发变得浓厚起来。



会理北街夜景。