

Shen Jialu

春城花饊



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

小时候总觉得云南是地老天荒的传说，即使看了《五朵金花》《摩雅泰》这样的电影，也想象不出那里真实的生活是啥样的。切切实实走进春城，还是在进入新世纪后的事，昆明、大理、腾冲、保山、瑞丽以及和顺、丽江、束河等大城小镇，每一个画面都突破了审美经验的边界。从此，像喝了一壶老树普洱，被深深记住，久久回味。

如今沪滇关系越来越密切，两地人员、物资往来频繁，合作项目多多，上海超市在春节后急急上柜的香椿、蚕豆、竹笋以及种种水果，都来自云南。

在这样的背景下，云南风味餐厅在上海也越开越多。上周在北外滩一家叫作泓 0871 的云南餐厅吃饭，见识在汽锅鸡和过桥米线之外的时尚风味。

春吃花，夏吃菌，秋吃果，冬吃菜，这是云南美食的节奏。清明才过，主题便成了花与菌

的交接仪式，来自高原小产区的食材为厨师提供了很大的发挥空间。

鲜花入饊，云南人民做得很有创意，对中华饮食文化是一大贡献。这次泓 0871 的刘总把石碑村的金雀花带到上海，用云南武定的老母鸡、瑶柱与诺邓火腿煲汤，三四个小时的历练，将两种食材的基本味道提升到最佳状态，然后氽入切成半透明薄片的象拔蚌，脆，鲜，烫，嫩，汤色清澄，滋味饱满，金雀花本来是有点苦涩的，现在却丝丝入扣地传递出隐隐清甜。每人一条抗浪鱼大有来头。这种鱼身材细长，肉质紧致，颜值很高，似乎看不到鱼鳞，应该很入画。

抗浪鱼生长在玉溪澄江的抚仙湖，300 万年前，随地壳运动崛起的喜马拉雅山脉造成了一系列的断层贮水，云南的高原群山中自此有了

诸多湖泊，而以抚仙湖最深。我在一部纪录片里看到，抚仙湖还发现了中国最早的人工稻。抚仙湖的水比江湖还深，流域内物产丰饶，繁衍着抗浪鱼、金线鱼等稀有的土著鱼种。前些年有人引进了日本银鱼，结果物种入侵差点导致抗浪鱼全军覆没。

如今抚仙湖得到整顿，抗浪鱼家族又恢复了繁荣。我们吃的抗浪鱼是人工养殖的，经过原产地茴香油头的浸渍，肉质细腻，肌理清晰，鲜味突出。

刺老苞是一种上海看不到的植物，像热带植物那样狂野，茎部长满了一圈狼牙棒一般的尖刺，手贱的人要是作践它，后果很严重。厨师用腾冲的水牛奶煮老刺苞，别开生面，值得一试。

居然还吃到了“水性杨花”！它其实是一种多年生草本植物，学名叫海菜花，是乡间的一种野菜，在广东、广西和海南都能见到。它有一米多长的

根系，开在水面上的花朵由三片玉白色小花瓣簇拥着一撮黄色的花蕊，姿色妩媚，楚楚动人。春风吹来，懒洋洋地漂荡，一副满不在乎的样子。其实它与浮萍是不同的，用它来比喻多情而善变的女人，有点冤！

最后给我留下美好印象的是观音山青蚕豆盐酸艾草圆子。艾草，就是江南人民用来给青团上色的植物，观音山的青蚕豆与它一搭，场景就不一样了，唇齿间似乎也有了僧家意。沉入汤底的那三枚鹌鹑蛋大小的青圆子，就像上海人以前吃的瘪指团，很有韧劲。关键是民间高手酿制的盐酸，由树番茄等植物经过腌制、发酵而成，酸爽解腻，直沁肺腑。它是深邃的，沉郁的，厚重的，在舌尖上可以徘徊很久，恰似交响乐的第二部分，往往预示着人物命运的转折。🌱

**春吃花，夏
吃菌，秋吃果，
冬吃菜，这是云
南美食的节奏。**