



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

昨晚在北外滩一家云南风味餐厅品尝春菜，主人还弄出个主题：“年年欲惜春：高原小产区时鲜”。

主客坐定，每人面前摆了一只小碟子：云南跳菜。“跳菜”属于彝族风俗，又称为“吾切巴”，是宴会的暖场戏。我们等了半天没见美女出来搞气氛，眼皮底下的三虫倒是愈发分明了：竹虫、蜂蛹、蚂蚱。

对呀，云南菜就是吃虫、吃花、吃菌。油炸过的虫子又香又脆，饱满而油润，我把它们想象成粢饭糕的焦屑，再喝一口气泡酒，虽然不能说唇齿留香，但也像《费加罗的婚礼》序曲中开头几个快速送出的乐句，有点小紧张，却引人入胜。

冷菜紧接着上来：德宏香草柠檬绿茄子大连贝柱、鲁甸青花椒芽酱捞拌加州蚌、油鸡枞鸟贝临沧辣木苗、版纳百香果喃咪炆白虾、观音山鲜蚕豆鱼腥草芽、老滇味双柏香椿蒜泥白肉、漾濞核桃花拌核桃仁等。这些菜用到的柠檬绿茄子、喃咪酱、双柏香椿、漾濞核桃花、香香菜等，都是首次领教。绿茄子只有乒乓球那么大，滚圆，玲珑可爱。

汤品是金雀花版纳甜笋杨林小乌鸡。小乌鸡与江南的乌骨鸡类似，只是更有一种野性的味道，云南西双版纳的甜竹笋与江南也有不同的质地，身段玉白、质感厚实，纤维紧致，鲜嫩雅致。不过我认为竹笋和小乌鸡都有鲜明的个性，谁也不肯当B角，大家只顾抢戏了。竹笋与咸肉、五花肉倒是能共存共荣的，所以腌笃鲜给了竹笋最好的绽放机会。其次是油焖笋，独唱也精彩。

热菜也相当热闹：玉溪小叶罗勒油浸老虎蟹配巍山手切饵丝、芋头花白汁烧花胶、香格里拉黑蒜芭蕉花烧河鳗、树番茄雕梅酸汤甜菜石耳燕

## 盐泥肉与金钱片腿

尾斑（石斑鱼）、春韭攀枝花黑辣椒炒盐泥肉、石榴花帕哈七步场泉豆腐、繁花椰油烘绿皮土鸡蛋等。芋头花、芭蕉花、金雀花、石榴花、攀枝花（木棉花）等依次登场，参与了一场独特的味觉交响。所谓的“繁花”，就是烘鸡蛋里融入了茉莉花、石斛花、石榴花、玫瑰花等，跟《繁花》电视剧没有关系。

我喜欢盐泥肉的古拙质朴，它在制作工艺上与诺邓火腿高度相似，选取诺邓乌金猪后臀尖三线肉，浇玉米酒，抹诺邓盐，吊在山洞里“面壁”小半年，让水分散去、菌群发酵，肉身保持恰当的软硬度。盐泥肉切薄片，又有黑辣椒加持，旺火爆炒后呈现琉璃般的透明状，鲜香肥腴吃不停。盐泥肉与诺邓火腿的关系，好比南风肉与金华火腿，最后要靠时间赋能。盐泥是从井盐坑底挖上来的黑色泥浆，如果用来腌制高邮咸蛋，会有怎样的效果呢？

**汪老要是在场，他会选择繁花椰油烘绿皮土鸡蛋呢，还是金钱片腿？**

于是想起了抗战时期在西南联大读书的汪曾祺，破衣烂衫，倒趿鞋皮，灰头土脸，落拓不羁，经常翘课去孵茶馆、喝小酒，为招待同学，把心爱的字典也送进当铺。他在晚年的散文中很想念昆明的美食，比如汽锅武定肥鸡（也叫“培养正气”），还有昆明白切牛肉、宣威火腿炖豆腐、昆明玉溪街蒸菜、东月楼乌鱼两片、奎光阁葱油饼……“昆明人吃火腿特重小腿至肘棒的那一部分，谓之‘金钱片腿’，因为切开作圆形，当中是精肉。……赶马的马锅头最爱吃这道菜——这家饭馆的主要顾客是马锅头。马锅头兄弟一进门，别的菜还没有要，先叫：‘切一盘金钱片腿！’”

我大约是醉了，脑子里突然蹦出一个想法：汪老要是在场，他会选择繁花椰油烘绿皮土鸡蛋呢，还是金钱片腿？