



石屏爆浆豆腐

石屏豆腐的名号,稍微懂点吃的人都知道。

石屏豆腐不用卤水、不用石膏。靠的是石屏古城那口井水里的天然矿物质点出来的,别的地方做不出这个味。

铁板烧热,豆腐块码上去,不动它,等底面结出一层金黄的壳,用筷子一个个翻

面。端上来还在滋滋响,夹起一块,外壳焦韧,咬破的瞬间,滚烫的豆腐芯直接在嘴里爆开。像喝了一口热豆浆,但比豆浆浓,比豆浆香。

搭配辣椒面、花椒粉和盐巴,吃的是焦香。第一次去的人总犯同一个错误:太心急,一口下去被烫得龇牙咧嘴。记住了:夹起来晾10秒,吹3口,再下嘴。

傣味香茅草烤鱼

菜单上香茅草烤鱼后面就写了“现烤”。不是微波炉“叮”一下,是真的一条鱼从生烤到熟。

罗非鱼剖开摊平,肚子里塞满香茅草、大芫荽、小米辣和蒜蓉。竹签子撑开,架在炭火上慢慢烤。

炭火不能太旺——旺了皮焦肉生。就得小火,慢慢来,让香茅草的柠檬清香一点一点渗进鱼肉纤维里。

端上来的时候鱼皮焦脆微苦,筷子一拨,鱼肉嫩得散开。挤半个青柠檬上去,酸味一激,鱼的鲜甜立刻跳了一个层级。旁边那碟傣味喃咪蘸水也别浪费,发酵过的番茄酱带着微微的酸和隐隐的辣,蘸一口,米饭能多下一碗。

点单诀窍:坐下先点这道菜,再去慢慢看别的。等别的菜上齐,鱼刚好端上来,时间卡得刚刚好。

野果现舂无骨鸡爪

不是市面上那种泡椒凤爪的路子。这是傣味春鸡爪,“春”是云南话“捣”的意思。

脱骨鸡爪扔进木臼,加青柠檬汁、酸木瓜丝、小米辣、大芫荽、鱼露。木杵一下一下地舂——不是搅,是真舂,让酸辣汁打进鸡爪的每一根筋腱里。

舂好倒出来,鸡爪上挂着碎碎的香料渣,

红的辣椒、绿的黄瓜、黄的木瓜丝,光颜色就让人咽口水。

入口先是柠檬和酸木瓜的果酸,清爽的、明亮的酸,不是醋那种刺激的酸。接着小米辣的灼热慢慢涌上来,最后鸡爪的胶质感留在舌头上。筋是脆的,皮是弹的,一口一个根本停不下来,一盘转眼只剩酸汁。

文/本报记者 王昱然
图/本报记者 倪铭 刘释蔓

藏在徐州街巷商铺之间的“慧滇记”傣味米线,门头不大,推开门的瞬间,那股混合了炭火、香茅草和酸木瓜的气味扑面而来,足不出城就能打卡地道的云南特色吃食。



招牌火烧肉米线

猪肉不是煮的、不是炒的,是明火现烤的。后厨一口炭炉,五花肉直接架在火上烤到表皮焦脆、油脂滋滋往下滴。切厚片铺在干拌米线上,筷子一搅——焦香、肉汁、米线的滑,三股力道一起往嘴里冲。

最绝的是那勺傣味酸辣汁:酸木瓜的果酸打底,小米辣的灼热紧随其后,最后是香茅草的一缕清香收尾。拌开之后每一根米线都裹满了酱汁,酸得你眯眼,辣得你吸气,但筷子就是停不下来。

炸物三拼洋芋

云南人管土豆叫洋芋,也管自己的乡愁叫洋芋。这一盘炸物三拼,把一个土豆吃出了3种人格。

狼牙土豆切成波浪形,下油锅炸到外壳微脆、咬下去咔嚓响。捞出来趁热拌辣椒面和折耳根碎。折耳根这东西,爱的人爱死,恨的人恨死,但少了它,就不是云南味。

洋芋粑粑是土豆蒸熟了碾成泥,捏成饼,下锅炸到两面金黄,外壳酥,咬破了里面是绵的,蘸一碟单山蘸水辣椒面,咸辣裹着土豆的甜。炸洋芋片薄到透光,炸到卷边,撒上椒盐比任何袋装薯片都上瘾。

云南人认可的傣味米线,开在徐州



一个云南人说:“我在徐州吃了3年,就这家最接近老家味道。”

老板说:“店里的黑猪肉都是每天从菜市场现买的。佐料调味品,全部从云南运过来。没什么特别的秘诀,就是想一碗最正宗的云南米线。”