



桂花糖藕。



成都素椒杂酱面。

暑意正浓，文旅热潮再度来袭，人们纷纷踏上旅途，探寻各地的风土人情。在欣赏名山大川、古迹名胜的同时，地方小吃以其独特的魅力，成为旅途中不可或缺的美味体验。从武汉热干面到柳州螺蛳粉，从南京鸭血粉丝汤到河南胡辣汤，这些小吃不仅风味独树一帜，更因其背后的人文故事，成为闪亮的地方文化名片。



海南烤生蚝。

中华小吃故事多

■ 曾庆江

小吃背后的民间传说

除了那些在社交媒体上火爆的网红城市，承载着深厚文化底蕴的古城，无疑也是暑期旅行的热门之选。

当你漫步于六朝古都南京，当地小吃的代表——鸭血粉丝汤，定会吸引你的目光。南京人对鸭的钟爱由来已久，享有“金陵鸭肴甲天下”的美誉，民间更是戏言“没有一只鸭子能够活着走出南京城”。关于鸭血粉丝汤的诞生，流传着多种说法。一种说法是，秦淮河边有户人家，在杀鸭子时，鸭血意外滴入装有粉丝的小碗中，主人无奈之下将二者一同烹饪，却发现汤汁芳香四溢，久而久之，这道美味便成为地方名小吃。还有一种说法，晚清重臣李鸿章本想用烤鸭招待外国客人，却因未能及时采购到鸭子而犯难。厨师灵机一动，将闲置的鸭血、鸭杂与粉丝烹制成汤。这道美味被端上桌后，征服了外国客人的味蕾，鸭血粉丝汤由此在社会上广为流传。

除了南京，也有一些相对偏远的小城，因招牌小吃成为热门旅游目的地。云南蒙自的过桥米线就是一个例子。相传，古时蒙自的一位秀才为了考取功名，在湖心小岛刻苦攻读。妻子每次送餐食上岛时，秀才最爱的米线常因路途遥远而变凉。有一次送鸡汤时，妻子发现鸡汤的油层能起到保温的作用，于是将米线、蔬菜等分开准备，先将滚烫的鸡汤送去。秀才吃的时候，再将米线等食材放入汤中，便能享用热乎乎的米线。由于到小岛必须经过一座桥，这种独特的米线被后人称为“过桥米线”。如今，过桥米线制作技艺已成为国家级非遗项目，小城蒙自是云南知名的美食打卡地。

各类小吃背后的传说，不仅反映了当地的历史文化和风俗习惯，也已成为小吃文化的一部分。

白居易与桂花糖藕

地方小吃的传承发展，离不开名人的推动。这些名人原本并非以“吃”闻名，却因机缘巧合，为美食的创新与发展作出了重要贡献，进而拥有了“美食家”的光环。

唐朝诗人白居易担任苏州刺史时，因修筑七里山塘被苏州人民爱戴。苏州湖泊众多，所产莲藕鲜嫩清甜，白居易很喜欢。他利用刺史的身份在苏州推广种植莲藕，直到晚年居洛阳时，依然对苏州莲藕念念不忘，甚至将其移植到洛阳，并写下“吴中白藕洛中栽，莫恋江南花懒开。万里携归尔知否，红蕉朱槿不将来”的诗句。正因如此，苏州莲藕的吃法也与白居易有关联。苏州名小吃桂花糖藕，据说就源于白居易的“焐熟藕”。具体做法是：将鲜藕放入砂锅，加入适量糯米、水和糖，用文火慢慢煨煮，直至藕熟透而保持完整形状。这种烹饪方法不仅保留了藕的鲜甜，更增添了一份软糯和甘醇。因苏州多桂花，人们又将桂花加入焐煮，使莲藕的香味更加独特。

大文豪苏轼也是知名的美食家，许多流传下来的风味小吃与他有关。江苏徐州有一种特色小吃“蜜三刀”，由面粉、蜂蜜、油等制成，口感酥脆，甜而不腻。相传，“蜜三刀”起源于北宋，由时任徐州知州的苏轼命名。清代乾隆皇帝下江南路过徐州，曾派人买当地百年老店的“蜜三刀”，品尝后十分满意，用笔写下“徐州一绝，钦定贡”，让这种小吃很快闻名全国。

贬居惠州时，因为经济困窘和物资短缺，苏轼只能购买没人要的羊脊骨解馋。羊脊骨煮透后，用酒去除腥味，再撒上盐放在火上烤至微焦，口感非常好。他给弟弟苏辙写信说，吃羊脊骨就像吃螃蟹一样，虽然肉少，但过程非常享受。苏轼甚至还调侃说，如果这种吃法流传开，爱啃骨头的狗狗就会不高兴。在儋州时，苏轼还动手制作生蚝美食。“己卯冬至前二日，海蛮献蚝，剖之，得数升肉与浆。入水，与酒并煮，食之甚美，未始有也。取其大者，炙熟，正尔啖嚼，又美吾所煮者。”在《食蚝》一文中，苏轼盛赞烤生蚝味美，并夸张地说，别让北方的君子知道这道小吃，否则他们都求贬至海南，来分食这一美味。

南宋诗人陆游在成都任职时，根据自己的口味偏好将当地的担担面改良为少油型面食，这种吃法颇为健康养生。直到现在，成都宽窄巷子里仍有“放翁索面”的招牌。清代文学家袁枚对美食颇有研究，他在《随园食单》中列举了许多南方小吃，并介绍了具体做法，比如雪花糕、萝卜汤圆、麻团、合欢饼等，堪称古代美食博主手册。



现代人复制的《随园食单》中的雪花糕。本版图片除署名外均为资料图

小吃的地理印记

地方小吃最大的特色当然是“地方性”，它和当地的气候、物产、百姓生活习惯等密切相关，这使得地方小吃背后有着鲜明的人文地理色彩。正因如此，一些名小吃一旦脱离产地，容易出现“南橘北枳”的现象。为了吃到正宗的地方小吃，许多游客开启美食之旅，去各地的“老字号”餐厅品尝地方小吃。

北京烤鸭是北京名小吃的代表。华北平原气候干燥，适合养殖填鸭。北京填鸭以个头大、肉质肥嫩闻名，是制作烤鸭的首选食材。吃烤鸭时，将烤鸭的皮和肉分开，皮脆肉嫩，搭配葱丝、黄瓜和甜面酱，用薄饼卷起来吃，风味独特。

四川火锅的主要特点是麻辣鲜香。四川盆地空气潮湿，冬季寒冷，人们喜食辛辣食物祛湿驱寒。四川本地产的辣椒和花椒，为人们制作火锅提供了充足原料。同时，吃火锅和“摆龙门阵”结合在一起，更是把川渝生活的闲适和热烈展现得淋漓尽致。

广东早茶则独具岭南风情。广东地处亚热带，气候温暖湿润，物产丰富，制作早茶点心的原料丰富。广东早茶不仅包括各种茶点，如虾饺、烧麦、叉烧包等，还包括粥和面食，种类繁多，风味独特。对广东人来说，喝早茶不仅是一种饮食习惯，更是一种生活方式。

扬州炒饭是淮扬小吃的代表。江苏地处长三角地区，稻米、蔬菜、水产品等资源丰富，本地产的火腿、虾仁等为扬州炒饭增添了独特风味。扬州炒饭讲究“饭粒金黄，粒粒分明，配料丰富，口感鲜美”，离开了江苏的扬州炒饭，可能就不是正宗的扬州炒饭了。

地方小吃，不仅是舌尖上的美味，更是文化传承的载体。它们以独特的魅力，吸引无数食客，成为重要的旅游吸引物。■

(作者系苏州大学传媒学院教授)



北京全聚德博物馆用泥塑展示养鸭和制作北京烤鸭的流程。新华社发