



无论古时还是现在，昆明东南郊的官渡一带都是富庶之地，食肆兴隆，客如云集，五山、六寺、七阁、八庙，在螺壳与粘土夯成的墙下，稻米和豆面滋养了一代又一代。

官渡古镇 不老的味觉

文、图/小曲



宝象河寂静流淌，沿古河道至官渡这里，岸上忽然就起了亭台楼阁，飞檐斗拱，雕栏画栋，好不壮观。

一千多年前，这一带还是螺壳堆积成山的小渔村，深得过来游滇池的南诏王公贵族们的喜欢，他们留恋这里云水淼淼、鸥戏鱼肥，纷纷建造度假的屋宇和庙堂，炊烟袅袅，颇有田园之乐；及至宋代，已然起了辉煌城池，并设渡口，外省渔舟及过往官船都会在此停靠，吃吃喝点小憩一会儿，然后改轿或骑马进入昆明城，因此得名“官渡”。

官渡三宝

日上三竿，饵块传习馆飘出阵阵稻米香，白雾升腾中，一口大灶蒸着巨大木桶，晶莹的米粒正在迅速柔软膨胀。

几名游客在师傅指导下，热火朝天地春制饵块；经过选米、泡米、蒸米、春碓、揉捏，渐渐成型的饵块敦实滑润，韧劲十足，近闻还有沁人心脾的清香，食指大动。

饵块是著名的“官渡三宝”中的第一宝，近乎绝迹的手工制作技艺刚刚得以复生，继续传承，老昆明“人工春饵块，几里外闻香”的胜景再度重现古镇。传统手工春制的饵块，经过晾晒，在自然条件下可保存长达6个月之久。

以前昆明城里看到来自官渡的大妈肩背竹箩筐，沿街叫卖的麦粑粑，是官渡第二宝，现在要吃正宗口味的，只能亲自到官渡古镇来尝了。

古镇的粑粑好卖，麦粉烘制而成，外形有点像烧饼，但比烧饼松软香甜，可口快意。刚出炉的粑粑非常烫手，传统上店家会提供笊箕来给顾客盛粑粑。

麦粑粑有实心的，也有胡麻、花生、豆沙和酥子馅。全镇每天起码要用掉3吨面粉来做粑粑，其中有两家生意做得最红火，一家是土主庙旁的李家麦粑粑，一家是土主庙正对面的眼镜麦粑粑。每天都会卖断货，在赶庙会或者初一、十五更是抢手，必须早去早

排队，人手捏一个香甜的粑粑，边啃边听戏，实在、简单。

说到官渡第三宝的官渡米线，外人粗看以为它与昆明其他地方的小锅米线没什么两样，但其实很两样。官渡米线必须用小铜锅煮，其中的酸，需用地道官渡乡下人腌的菜勾勒，而鲜，得靠老火熬制的骨头汤；煮入洁白柔韧的米线，再点缀些新鲜韭菜和翠绿葱花；最后加上一勺红艳艳的辣椒油和一勺喷香的酱肉末，只吃得人心满意足，连抬头都顾不上。

金刚塔下尝官渡小吃

昆明人都说，到官渡古镇不能不看金刚塔，不能不吃官渡小吃。

横样沧桑的金刚塔，位于官渡古镇中心，它建于1458年，塔内顶雕八尊如来佛像，是中国唯一一座全部由砂石砌成的宝塔。经过了500多年的风风雨雨、剥蚀和地震，它依然屹立原地，缄默不语；它知道古镇所有的事，见证繁盛兴落，人事更替。

若它能开口说话，一定会告诉你镇子上最好吃的老字号小店是哪家。

昔日简陋狭小的“留侯风味小吃店”，已经从不起眼的夫妻老婆店，华丽转身为古建中的“八面风”三层楼，可是正宗的官渡口味丝毫不变，从人头济济的店堂里边可知晓一二。

墙上挂满了数不胜数老式水牌，厨房案桌上摆满各式五颜六色小吃样点，看得人垂涎三尺，眼花缭乱。特色小干鱼、红油猪血、麻辣水豆花、秘制凉白肉、玫瑰木瓜水、官渡特色卤饵块、凉卷粉、火腿洋芋焖饭、麻辣洋芋、特色凉面、豆面汤圆、小锅米线、五香麻辣豆、秘制甜白酒、炸臭豆腐、特色豌豆粉，一套16样，只要40元，起码四个人才能吃完，平均每人10块钱，实在便宜好味得没天理。

洪闸官渡姐妹园是官渡鼎鼎大名的“凉米线之王”和“猪血旺之王”，19年的老店技艺传承三代人，小小的一碗凉米线和猪血旺里，有着千锤百炼的奥妙，

配料比例实在是到了炉火纯青的境界，老板说，他闭着眼睛都不会把配料和调料放多放少一丁点。官渡人会用一句话形容它们有多好吃：宁愿吸溜凉米线猪血旺，不稀罕什么山珍和海味。

白氏古镇螺蛳麻花，据说始创自唐朝开元年间，祖传的技艺。刚出锅的麻花像一层层堆叠的螺蛳，色净金黄，圆润透亮，咬起来酥脆适口，油而不腻；麻辣味最好吃，几块钱就能香得人手舞足蹈。

美味小吃甲天下

若还有胃口，出门一路过去，满街都是烤臭豆腐、烤饵块的摊儿，围满了目光闪亮咽着口水的官渡孩子，除了小锅米线、豌豆凉粉、甜白酒、官渡粑粑、凉拌田螺、毛血旺、抓抓粉、米凉虾这些经典小吃外，烤臭豆腐和饵块是从小陪伴他们长大，并为他们所真心热爱的朴实小食。

但如今，官渡古镇的美味可不止这些了，它正成为昆明东南郊一个相当有规模的滇菜和五湖四海口味相融合的集中地。

大理蒸米糕、文山邱北野生香菇、石屏豆腐、安宁泡菜、富顺豆花、丽江腊排骨、思茅野菜、宜良的扒猪脚米线，路南的调糕藕粉、冰稀饭，玉溪的鲢鱼米线，禄劝的彝家菜，弥勒的卤鸡米线，会泽的壮羊楼，大理扒肉饵丝，红河州的久鼎家常菜，彭氏姜糖……云南各地的名小吃汇聚一堂；更有无数滇川黔的特色馆子林立；连“感动中国”的新疆好人阿里木都搬到了官渡，他要在这里边烤羊肉串，边继续资助全国各地那些失学的孩子。

应时而食，循香便至，一盘现烤现卖的鲜花饼刚刚出炉。当季，花味、玫瑰、藤萝和玉兰，是早起带着晨露采摘下的，含苞欲放，香气尚未挥发已被白面、香油、蜂糖包裹，焙烤到外皮金黄内里酥软，点上红印，仔细交与等候的人手中。

还是那些古老的工艺，入口却是新鲜年轻的味道。一阵暖风，满镇飞花，门前舟车来往换作车水马龙，3500年的官渡口味尚未老。



茶焗蛋香浮鼻过

文/张颖辉

台湾十日游归来，日月潭的绮丽风情、阿里山的钟灵毓秀给我留下了深刻的印象。据导游讲，台湾还有一个名字叫“福尔摩沙”，是根据葡萄牙语“Formosa”音译而来的，意思是“美丽(之岛)”，这名字非常贴切，台湾的确是名副其实的美丽之岛。

除了令人迷醉的景色，还有一样东西始终让我念念不忘，那就是台湾的茶焗蛋。我们的船在著名的“青龙戏珠”宝地——玄光寺停靠前，导游特意告诉我们，等会船靠岸别忘了买几枚茶蛋尝尝，说错过了

就是终生遗憾。我不由得心生好奇，不就是一枚小小的茶蛋吗？怎么就值得导游如此推荐？

下了船，没走多远，立刻闻到了淡淡的茶香蛋香。一阵风过后，诱人的茶蛋香一缕一缕浮鼻而过，立刻唤醒了我们肚子里的馋虫。还没等导游发话，大家都已朝排着长队的茶蛋摊位走去。及至跟前，只见满满

一锅茶鸡蛋挤在飘浮在锅面上的香菇中间，鸡蛋皮呈淡褐色，蛋壳上面布满细密的缝隙，透过这些缝隙，可以想象，鸡蛋正努力吮吸着锅里的汤汁。锅里还有一些叫不上名字的配料，光看这些货真价实的配料，就与我们常见的茶蛋不同了。

我们这里的茶蛋只用茶叶、酱油、葱姜、八角做配料，煮出来的茶

蛋是黑褐色的，口感除了咸就是硬。而台湾茶蛋却不同，剥开蛋壳，里面蛋清是白色的，味香浓郁，咬一口，唇齿留香，富有弹性。终于明白，导游说的不是虚话。

卖茶蛋的阿嬷非常健谈，据导游讲，她一生只做了一件事，就是卖茶蛋，而且一卖就是几十年，当年的大姑娘如今早已熬成了婆。阿嬷几

十年如一日用心烹制，终于将一枚枚普普通通的鸡蛋，制成台湾久负盛名独具风味的茶焗蛋。果真应了那句老话：“坚持做同一件事，哪怕是最简单的事，每天重复，日积月累，就会发生奇迹！”

一个人，一辈子，一门心思只做一件事，并不是所有人能够做到的。正是这位台湾老奶奶几十年如一日的重复劳作，烹制出的茶蛋，给不计其数的游客留下了美好的印象，她的精神如同她的茶蛋一样芬芳，淡香远溢，源远流长。