

一提到云南总会想起很多的美丽地方，大理的风花雪月，昆明世博园的繁花似锦，西双版纳的热带风情等等。但是，在这里，我不想说这些，只想聊一聊云南饮食。其实，从每天吃的东西中，就能点点滴滴地感觉到各地的风情，从而很容易看出这个地方人的特点。例如，上海菜的小巧精美，反映出上海人的细致，大盘的东北菜和成瓶白酒反映出东北人豪放与热情。而我对云南的饮食感觉就是一个字——杂。这与云南的特殊地理环境有关，云南省聚集了中国一半的少数民族，各个地区的饮食文化中就渗透进了当地少数民族的生活习惯，再加上，饮食习惯又与当地的特产相融合，在云南所吃东西就感觉到特别的杂乱。我们在不同的地方所吃的东西都是完全不同的，用一句电视剧前常用的一名话来形容“如有雷同，纯属巧合”。

首先，就从“云南十八怪”说起。所谓“云南十八怪”，就是在云南有十八件怪事，其中就有几件怪事就与吃有关。我在云南的这段时间就接触到了其中两件与吃有关的怪事。第一件怪事是“鲜花当菜卖”。顾名思义，在云南，鲜花是人们餐桌上的一道菜。第一次在云南吃到鲜花时候，我并没感到吃的是鲜花。那是在一个县城一家餐厅中，当时有一道菜，看不出来是什么东西，吃的时候感觉到味道十分的好，感到可能是一种油炸小鱼类的东西，就又多吃了几口。次日中午，我们又吃到了这道菜，吃饭时一个当地人介绍，这是当地特产的一种花的花苞。我非常吃惊，连忙夹起一个仔细观看，真的！花瓣、花芯、花蕊样样俱全，不可思议。第二次吃到鲜花时，吃到的是石榴花。石榴花比较大，能认人一眼识别出来，其花瓣非常的厚实，炒出来之后，吃到嘴里感觉非常的好，可以用“三清”来形容：清脆、清香、清淡。第二件怪事是“草帽当锅盖”。这种草帽是特制的小草帽，不是平时我们戴的那种大草帽。当时遇到这件怪事的时候，吃的是东西是竹筒蒸蛋，在竹筒上就盖了一个小草帽，非常的小巧、精致，就是大小上与平时的草帽不一样外，其它的一般无二，非常的好玩，我不知道他们为什么这样做？是匠心独具，或是另有出处。

吃毒药做的菜，这是可我在云南最惊心动魄的经历。有一次吃到用“草乌”炖成的鸡汤。据说根据《本草纲目》上记载，“草乌”生性有剧毒。可是，当时我们并不知道，当地的人介绍给我们说这是用草乌炖的鸡，非常的滋补，吃完后可以一年内不会得感冒。既然有这种好处，当然是要吃的。夹了一块鸡肉，感觉是苦的，他们说苦就对了，不然就可能要中毒了。这时，他们才比较清楚地介绍了草乌为何物。听后我犹豫半天是吃还是不吃，不过看着当地的人一碗接一碗的喝，我也不甘示弱，也满满地盛了一碗。做这道菜时，为了去掉草乌的毒性要炖几个小时的时间，草乌的药性与鸡的味道已经完全融合在一起了。我拿起勺喝了一口，差点没吐出来，味道其苦无比。平时我吃的最苦的东西要数感冒清热冲剂了，它的味道有过之而无不及，感冒清热冲剂中有糖，苦中还夹杂着一丝甜味，而这个草乌鸡汤其味道是纯粹的苦味，没有一丝杂味。相比吃毒药的经历来说，其它吃的蝗虫、蜂蜜、竹虫等虫子的东西简直就不算什么了。

云南人喜欢豪饮，据他们自己说，论喝酒在中国除了东北就要数云南了。云南有一个少数民族，其原来是狩猎为生，后来政府提供帮助，要他们改为农业为主。但是没有愿意去种地。开会的时候也没有人愿意来，但是只有一提有酒喝，当地人马上就能聚到一起。所以，后来要开会，就通知说喝酒，开完会大家一起痛饮。另外在傣族人集中的地方，还有一种饭前打牌喝酒的风俗。他们所喝的酒是当地自己酿造的一种米酒，有四十度左右，两元一瓶，非常的便宜。大家聚在一起吃饭前，先坐在一

起打牌，谁输了谁喝酒，经常是饭还没吃，几个人先喝了十多瓶米酒了。

云南的菜肴做法都非常的简单，不象广东、上海等地方做菜那样的繁杂。另外，当地人所吃的东西比较繁杂，我想这与少数民族众多，过去经济不发达有很大的关系。为了生存，不会讲究精美的烹调，只要能吃的东西都可以吃的。这种风俗延续至今便会形成云南今日的饮食习惯。所以，从饮食方面对云南人可有一个大概的了解。他们嗜饮、直爽、纯朴、热情。