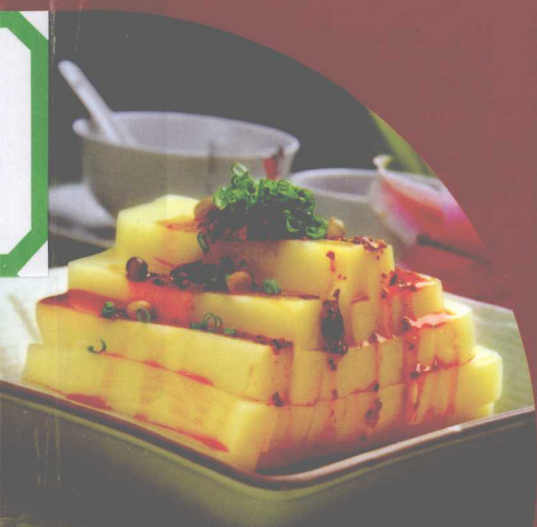


食美贵阳

Meishi
Guiyang

贵阳市商务局 编



 贵州科技出版社

贵阳美食

Guiyang Meishi



贵阳市商务局 编



贵州科技出版社·贵阳

图书在版编目(CIP)数据

贵阳美食/贵阳市商务局编. —贵阳 : 贵州科技出版社, 2010. 4
ISBN 978-7-80662-830-0

I. ①贵… II. ①贵… III. ①菜谱-贵阳市②饮食-文化-贵阳市 IV. ①TS972.182.731②TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第064107号

出版	贵州科技出版社
发行	
地址	贵阳市中华北路289号 邮政编码 550004
经销	全国新华书店
印刷	贵阳德堡快速印务有限公司
开本	787 mm×1 092 mm 1/16
印张	13.75
字数	220千字
版次	2010年4月第1版
印次	2010年4月第1次印刷
印数	1-5 000
书号	ISBN 978-7-80662-830-0/PS·013
定价	58.00元

《贵阳美食》编辑委员会

顾问：袁 周

名誉主任：季 泓

主任：朱丽霞

副主任：沈 兵 李 凌

委员：蒋 静 张 敏 刘仁智 赖恒明 彭建明

《贵阳美食》编辑部

主编：朱丽霞

副主编：李 凌 刘仁智 陆陈明

成 员：张 敏 彭建明 陆陈明 任佳鹏 许维星 骆 明

吴天祥 阳天培 刘公瑾 胡永同 曾少林 石镇涛

杨庆遗 王书法 朱 静 马建设 任国军

总策划：陆成明

摄影：阳天培

承 制：贵阳市烹饪协会

贵阳市饮食服务行业商会



■ 鲍 鱼

【龙门渔港提供】

新派“御膳”

高档酒楼的诞生和高档菜的出现，是一座城市现代化生活的写照，是现代化物质文明的体现。

“御膳”一词源于封建社会宫廷皇室的饮食体系，一度被定性为封建帝王用餐的专用名词。在社会主义经济发展日益昌盛、人民生活水平不断提高的今天，“御膳”一词被重新拾用并赋予新的含义，它是社会不断向前发展的产物，是生活富足之余的物质文明追求，而不再是特权阶层独享的专用名词了。



■ 鸳鸯燕窝

【龙门渔港提供】



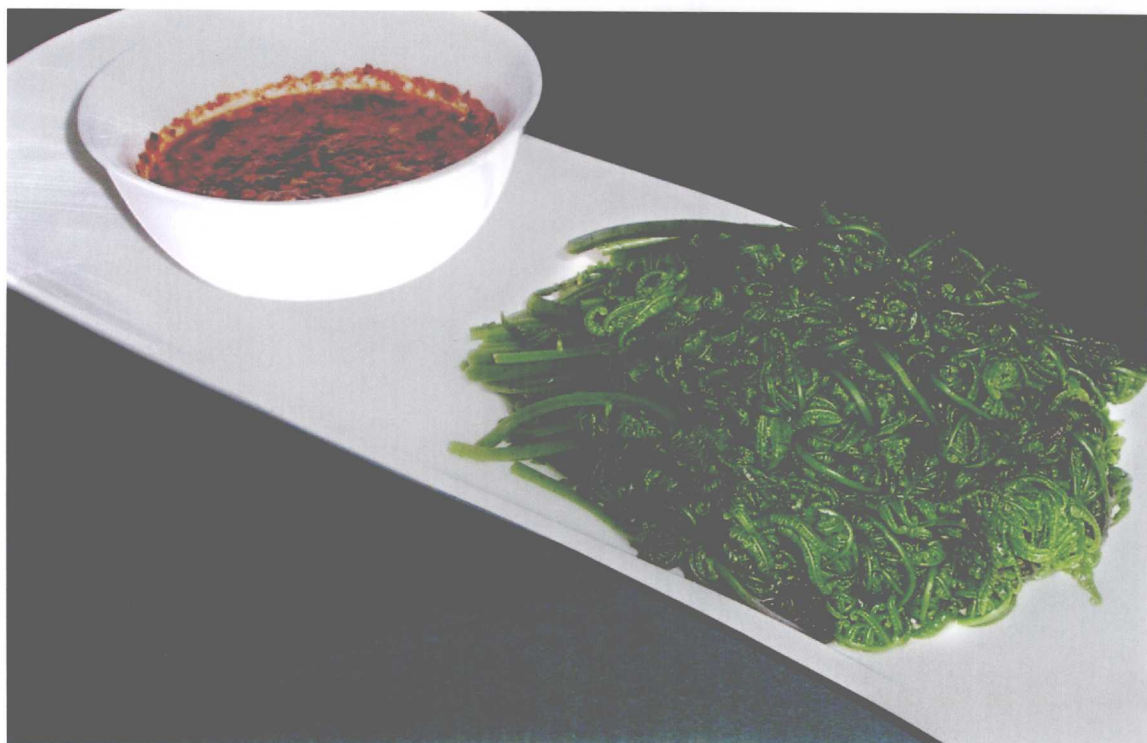
■ 酱鸭

【黔知味酒楼提供】



■ 国宴佛跳墙

【龙门渔港提供】



■ 龙爪菜

【龙门渔港提供】



【龙门渔港提供】

■ 藏红花鸡豆花



■ 白果尖椒炒圆贝

【保利温泉御膳坊提供】



■ 青岩豆腐炒鹅肝

【保利温泉御膳坊提供】



■ 鸡汁小米炖辽参

【保利温泉御膳坊提供】



■ 酸汤饵块烧甲鱼

【保利温泉御膳坊提供】



■ 酸汤浸鱼翅

【海港大酒楼提供】

序

案头上置放着一本即将付梓的《贵阳美食》样书。

抽空翻阅了几回，意犹未尽，似乎依然有挡不住的食香挡不住的诱惑飘逸出来。

记得是在去年底吧，《福布斯》推出了“全球十大美食城市”。倘若你到访过这些城市，除了自然风光，除了城市建筑，除了人文历史……你记忆深处还有什么值得回味的？或许，美食该是其一：巴黎的羊排，罗马的比萨，东京的寿司，巴塞罗那的风味海鲜饭！

从某种意义上说，美食，委实是每座城市的别一种“名片”。

诚如是，《贵阳美食》当是中国避暑之都——贵阳的又一张名片！

这是一张色、香、味、形俱全的名片。勿用细说，此书收录的数百幅精美的图片即是佐证；相信，无论是在富丽堂皇的食府，抑或去往简洁个性的家厨，它们不独会帮助你实现一场舌尖上的完美舞蹈，还可以馈赠你一次身心愉悦的审美体验。

这又是一张呈现民俗风物的名片。贵阳人喜辣，有道是“重庆人辣不怕，长沙人不怕辣，贵阳人怕不辣”；刚巧这里的地理气候又宜长辣椒，盛产辣椒，出产好辣椒。相得益彰的结果是，在贵阳地方菜的烹制中，上至大菜名菜，下至小小蘸碟，或添色，或增味，或开胃，辣椒每每成了不可或缺之物。而近十余年来，贵州主要少数民族苗族、侗族、布依族民族菜对城市、对餐饮业的“大举入侵”，则又为贵阳美食拓出一片新风景，成就了一批以民族菜为主打的名店名馆，备受美食者推崇。

这也是一张诠释地域文化的名片。从城市的演进历史来看，贵阳该是一座移民城市。从明代的大迁徙，及至近代、当代作为抗战的大后方、“三线”建设的主战场，大批量移民的涌入使移民文化成为贵阳本土文化的特征，其重要特点是兼容性强、包容性大。各地口味与饮食习惯聚合、嬗变，让贵阳地方美食在继承中创造，让南北佳肴在贵阳变通和更新，遂使贵阳餐饮文化日益丰富和精彩！

这还是一张了解百姓习性、解读城市夜生活另一面的名片。美食者也，当含小吃，而贵阳的小吃夜市常常被国内外宾客钟情的原因，不仅是因为它品种繁多且精彩纷呈，似乎还因为它更能勾画出这座城市舒适、悠闲、散漫的万种风情。

贵阳，一座气候宜人、风光迷人的城市。贵阳美食，一轴值得你细细品味的画卷！是为序。

袁周

2010年4月

前言

贵阳是一座盛产美食的城市。从明代起，中原文化的渗透，北方菜的引入，对贵阳本土菜肴产生了极为深远的影响。由于地处黔中腹地，贵州各地少数民族菜肴源源不断地涌入和发展，奠定了贵阳菜肴民族元素的基础。在以后的历史长河中，在外地官吏进驻，军队征战、驻防，异乡人到此躲避战祸，以及后来的三线建设等迁徙中，各民族区域的思想文化在这里汇聚，外来菜肴也不断结合本地的自然物产与本土菜互为交融。贵阳菜肴经过不断的变革和发展，融合和发扬了包括黔中风味、黔北风味、黔西北风味以及黔东南、黔南少数民族风味在内的多种流派，同时也吸纳了全国各大菜系的特点，逐渐形成了独树一帜的特色黔菜。贵阳佳肴品种繁多、味型综合、用料广泛，烹饪技法严谨，生态性突出，以其辣、酸、香、鲜、野多种特色美味，让无数游客流连忘返。尤其是贵阳的小吃，不仅丰富，而且每一道小吃都有自身特殊的历史形成和文化内涵，成为陈述贵阳历史的活化石。

本书从贵阳饮食的历史昌盛时期——明代开始，概述了有关从明朝至清末的菜品及文化历程，真实地反映了贵阳地方民俗菜的形成和发展过程；又以民国初年至新中国成立时为一个历史段落，介绍了贵阳传统菜肴的基本形成情况。书中还重点推出了贵阳目前在市场上广受欢迎、订购率高、颇具代表性的时尚菜品，同时分别介绍了少数民族菜、清真菜、素食、火锅、宴席等，较为全面、真实地反映了贵阳美食当下的现状。另外我们还对花溪、乌当、息烽等贵阳市区域性美食做了特别介绍，其中穿插了一些地方风情图片，丰富了本书的视觉感，给读者以美的享受。

《贵阳美食》一书只是在博大精深的黔菜宝库中撷取一小部分作为窗口，展现贵阳特色菜肴，是一本集知识性、趣味性、实用性和时尚性为一体的书籍。书中不仅仅介绍了菜品及其做法，更是讲述了一段历史，一种原汁原味的贵阳“食文化”。希望读者朋友们通过此书，了解到贵阳的美食菜品，更了解到贵阳的风土人情，了解到一个全面的“中国避暑之都”。

本书由于编制时间仓促，可能存在一定的疏漏和不足，我们敬请读者批评、指正，为我们后期的工作提供宝贵的意见。

编辑委员会
2010年4月

贵阳美食

Guiyang Meishi

目 录

名菜篇

贵阳地方民俗名菜·····	003
贵阳传统名菜·····	025
盗汗蒸品·····	035
汤说·····	039

当下美食

贵阳时新菜肴·····	047
山珍美味·····	073
火锅集萃·····	079

小吃传奇

贵阳小吃·····	091
小吃一条街·····	106
小吃旧貌·····	111
话说跑堂·····	115

民族珍品

贵阳苗族菜.....119

贵阳侗族菜.....125

贵阳布依族菜.....130

贵阳彝族菜.....134

贵阳仡佬族菜.....136

特别美食

贵阳红色旅游菜.....141

贵阳清真菜.....147

素食情怀.....150

旅游宴席.....152

美食导示

青岩古镇.....161

花溪.....168

乌当.....172

金阳.....175

南明河畔.....177

息烽.....179

站在城市的前沿.....181

后 记.....197

贵阳美食

Guiyang Meishi

名菜篇

