

· 云岩丛书 ·

云岩口福

YUNYANRENWEN



和国正/著

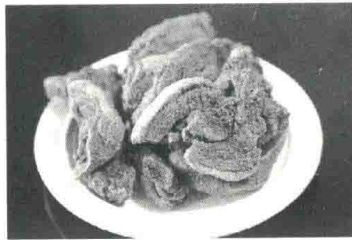
贵阳市云岩区文学艺术界联合会/编



贵州出版集团
贵州人民出版社

云岩口福

YUNYANRENWEN



和国正/著

贵阳市云岩区文学艺术界联合会/编



贵州出版集团
贵州人民出版社

图书在版编目（C I P）数据

云岩口福 / 和国正著. -- 贵阳 : 贵州人民出版社,
2016.1
(云岩丛书)
ISBN 978-7-221-13132-4

I . ①云… II . ①和… III . ①饮食—文化—贵阳市
IV . ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第018897号

书 名	云岩丛书·云岩口福
著 者	和国正
责任编辑	黄 冰
装帧设计	黄 冰 丹 丽
出版发行	贵州出版集团 贵州人民出版社
社 址	贵州省贵阳市观山湖区中天会展城会展东路SOHO办公区 贵州出版集团大楼（邮编：550081）
印 刷	深圳市和谐印刷有限公司
开 本	16开
印 张	5
字 数	60千字
版 次	2016年04月第1版
印 次	2016年04月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-221-13132-4
定 价	120.00元（全四册）

序

王尧礼

应邀来写这个小丛书的总序已经很久了，但久久不能下笔，总觉得自己对所工作、生活的区域了解不深，无从着手。实际上我已经是云岩区的老居民了。

一九八七年我大学毕业，就被从学校直接分配到一所中专任教。学校地处西北郊，四周都是乌当区的农村，学校师生的户口却属云岩区三桥派出所。幸好属于云岩区，改变了我以后的工作和生活。九十年代初，省、市部分机关事业单位开始了公开招考工作人员，已经做了三年教师的我，深深感到自己不适合这个工作，就去报考，而当时的报名条件之一就是“两城区户口”，我虽然单位在乌当区地界，人却属于云岩区，才具备了条件。我考入一个省级机关而赁居于宅吉村，后来再调动工作，居所也一迁再迁，但都没有离开云岩区，算而今，已垂三十年了。

我最初考入的机关在八角岩的省府大院里，院内有一个花园，修林茂竹，亭台池沼，工作之暇，每每徜徉其间，中午则可西出樱花巷，上黔灵山。某天傍晚入山，在竹树丛中发现了谢六逸先生的墓冢，我感到很惊讶，这个谢六逸是新文学史上的作家谢六逸么？我大学时读过中国社科院文学所选编的七卷本《中国现代散文选》，第三卷收谢六逸作品四篇，该书没有作者介绍，我也不知道谢六逸是何方人士。几天后路过

省政协门口的贵州文史书店，买到一册史继忠、黄小川编著的《贵阳名人》，其中有谢六逸，才知道此谢六逸即彼谢六逸。后来我对本地文史的兴趣，多少与此事有点关系。

我租住宅吉村，开始不觉得“宅吉”二字有何深意。又读一些地方史籍，知道明代水西土司有所谓“则溪制”。“则溪”是彝语，原意为仓库。彝族君长将其地分为若干片区，并在每一片区的中心点驻兵屯粮，设立仓库征钱粮，后渐衍变为嫡宗支氏族部落的封地、行政区域，并以“则溪”作为这一级行政区的代称，是军事、行政合而为一的地域性组织。我当时怀疑“宅吉”是“则溪”另译，前两年读了刘隆民先生的文章，说他的一位小学同学是安氏土司后代，家住宅吉坝，这个地方是明代贵州宣慰使安氏的邸宅，就坐实了我的推测。宅吉坝又有大宅吉、小宅吉之分，大宅吉在今贵州老年大学一带，小宅吉则在原贵阳耐火材料厂一带，想来大宅吉当是贵州宣慰使、水西土司头目所领，小宅吉则是普通则溪。

我租住宅吉村不久，旁边建了一幢新楼，名曰“半日山庄”，觉得颇有意味。后才知是卢焘旧居遗址，他就是从这里被骗出去的。一九四九年十月，谷正伦率旧省政府西逃，邀请早已息影家园的军政界耆宿卢焘出面维持治安。谷走后，八十九军接替贵阳防务，军长刘伯龙将卢焘从宅吉骗至二桥杀害。谷正伦在晴隆得知后，说我不杀伯仁，伯仁因我而死，设计诱杀了刘伯龙。二桥转弯塘路侧有亭，亭中有碑，书曰“卢焘先生遇难处”。

赁居三年，我移居永乐路，附近是六广门、沙河桥、毛公馆、北教

堂，现在移居鹿冲关，附近又有植物园、小修院、地母洞，无不是可供凭吊抚拍的地方。

我初来贵阳时，觉得贵阳脏乱差，贵阳人又欺生，对操县份口音的人尤其小视，所以很长时间心里对贵阳是排斥的，甚至曾起意调回原籍都匀。后来转治地方文史，长时间浸淫在地方文献中，加深了对包括云岩区在内的贵阳历史文化的了解，渐渐地爱上了贵阳，早已将贵阳当故乡了。我对贵阳、对云岩的认同是一种不自觉的主动认同，本能地寻找这片土地上的美，总觉得地方历史文化像水和空气一样，非找到不可，不然无法生存。

本省人对故乡之外的城市认同都这样曲折，外省人、外国人那就更难了。不认同，是因为不觉得这个地方的好处，即使是老贵阳，老云岩区的人，也未必都能说出贵阳、云岩好在哪里。所以，需要有人去做一些地域、区域文化普及、宣传的事。云岩区文联编纂了这部《云岩丛书》，正适应了这个需求。

这部小丛书分《云岩地理》《云岩人文》《云岩先贤》《云岩口福》四册，编著结合，分述云岩区的山川、人文、人物、饮食。所选文章大多出自老贵阳手笔，这些作者多是文化人，既有对云岩生长于斯的切身体味，也有文化的思考，笔调或谨严，或轻松，都是每个人自己的云岩。这是一部值得品赏、玩味的丛书，不仅贵阳人、云岩人需要读，其他的地方的人也大可翻翻，聊当一次卧游。

二〇一六年四月十日于鹿冲关寓所

目录

序 / 王尧礼

- | | |
|-----|--------|
| 002 | 肠旺面 |
| 007 | 雷家豆腐圆子 |
| 012 | 碗耳糕 |
| 016 | 豆沙窝 |
| 020 | 吴家汤圆 |
| 025 | 武汉豆皮 |
| 029 | 夏记牛肉粉 |
| 034 | 酸汤鱼 |

038	香酥鸭
042	丝娃娃
047	豆腐果
053	凉粉、凉面、米豆腐
059	烙黄粑
064	羊肉粉
069	开水面

038	香酥鸭
042	丝娃娃
047	豆腐果
053	凉粉、凉面、米豆腐
059	烙黄粑
064	羊肉粉
069	开水面

肠旺面



肠旺面

贵阳最具代表性的小吃肠旺面就源于云岩区。清末，北门桥一带是一个菜市，肉案桌也有十几张。桥头有两家面馆：一家姓傅，一家姓颜，两家经营的面一模一样，做肠旺面。他们都选用肉案上最不起眼的下脚料猪大肠、血旺、糟头肉（猪项圈肉）做面的臊子。两家暗暗铆足劲互相竞争，于是化腐朽为神奇，经过不断改良，做出味道鲜香、风格独特的肠旺面。由于两家面店都非常注重品质，因此享誉贵阳，生意越做越好，自然也带动了贵阳的面店，做肠旺面的越来越多。由此，肠旺面成为最能代表贵阳风味的一道名小吃。

肠旺面虽然是一道小吃，制作却极尽讲究，反映出黔人对美味追求鲜、香、辣、爽（老贵阳话叫梭斗）的饮食品味。肠旺面的面、臊子、佐料制作都有严格的要求，现且按旧时的了解试作叙述。

面条制作：一斤面粉（五百克）配四个鸡蛋，按此比例配制，碱水适量。人工合面、揉面、擀面、切面条（现在基本上都是用机制面条）。面条切

好要分宗（贵阳话，将面条分绾成小团），一碗面一宗，八十至九十克。分宗后的面条要堆码好放进大筲箕，搭上拧干的湿布“醒”一晚上，以备第二天清晨之用。

肠旺面的臊子分别是脆臊、肠片、旺片（广东人叫猪红，贵阳人叫旺子。新鲜猪血加盐水调和，凝结如冻，称旺子。）、脷臊（有人写作泡臊，窃以为不确。贵阳话，脷是肿胀的意思。比如炸糍粑炸胀了，贵阳人习惯说“炸脷了”）。

脆臊制作：旧时多选用猪槽头肉，价格便宜，且肉质特殊，肥瘦间糅，制成臊子最为酥脆，在面汤中久泡而不回棉。现在做肠旺面店铺很多，槽头肉供不应求，也杂用五花肉，虽不尽善，却也差强人意。做臊子的肉洗净去皮，入锅加料酒去腥，煮至八分熟，取出凉透改刀，切成大肉丁，比手指略粗一点。下锅翻炒熬制，盐适量。熬至出大油，加入甜酒酿翻炒，提味、提色、滗油。炒到火候，烹一滴醋定性，臊子即可起锅，漏瓢打起备用。正宗的脆臊色泽铁红、油亮，贵阳话俗称“樱桃”臊。

肠片制作：选用大猪肥肠入木盆或大瓦钵加细盐反复翻肠揉洗，洗净后用醋最后揉一遍，去大肠的骚味。清水漂洗，去醋味，剔尽肠油，方可入砂锅炖煮。清洗大肠切忌用铜、铁等金属器皿。因为清洗大肠要加醋揉洗，醋具酸性，遇金属起化学反应，会使肠子变灰黑，败人食欲。店家炖肠子选用砂锅、瓦罐，也是这个道理。肠子炖到八分熟，即捞出凉透改刀，切成骨牌大小的肠片，加盐、料酒、八角、山柰、老姜、葱白用文火煨熟。肠片要煨得恰到好处，煨不到火候，肠片棉，嚼不烂。煨得太烂，没有嚼头，也不行。肠片制作是否成功，掌握煨的火候是关键。

旺片制作：取大坨血旺改刀，切成骨牌大小的薄片，厚五毫米左右。大锅烧水至滚开，漏瓢舀切好的旺片入锅氽一下即舀出，用清水漂起待用。

旺片不可久煮，否则就木了，失去旺子嫩滑的口感。

胛臊制作：取新鲜白铁豆腐切成拇指头大小的颗粒，下油锅旺火炸至金黄，捞出入瓦罐，用肉汤加适量盐、香料煨至烂软即成胛臊。

肠旺面做出来能否达到鲜香爽口，除了臊子要讲究，炙红油、吊汤也至为关键。贵阳人吃面，讲究汤宽油红，辣而不猛（猛辣是非常辣，四川话叫飞辣，辣得人跳起来），清香而味厚。要达到这样的效果，炙红油、吊汤必须讲究。

炙红油：干辣椒首选花溪辣椒。退而求其次，百宜干辣椒也不错。辣椒用温热水淘洗干净，滤水，入擂钵舂成糍粑辣椒（贵阳独有的辣椒制法），入油锅熬炙。油，全是用猪油。行话称“三合一”油，即炼炙好的猪板油、肠子油、臊子油。用“三合一”油主要取其油香味足。旧时代贵阳人穷，有钱人家才吃得起猪油。穷家小户一般吃菜籽油。根本不会去考虑多食动物油对心血管没有益处，好吃才是第一位的。红油炙到辣椒水汽快干时，加入和水捏绒的腐乳（贵阳人叫霉豆腐）汁同炙，获得独特的香味。炙红油中火即可，翻搅要勤，不能起辣椒锅巴，串糊味。炙到辣椒水汽收干，香味扑鼻，油色鲜亮如红宝石，起锅离火，篦取红油。头道红油篦干，注水入锅，上灶复煮，逼出辣椒脚子中含的红油，再篦取，即完成炙取红油。

高汤熬制：行话叫吊汤。肠旺面用汤讲究汤清味浓，因此用料精致。多选用猪腿骨（贵阳话叫筒子骨）、龙骨（猪脊骨）。骨头入汤锅前，先用开水氽一道，除去血水。再加整只的肥母鸡一同入大汤锅熬炖。水一次加到位，佐以老姜、葱白、料酒。旺火烧开，打去浮沫，改用小火熬四小时即可。汤不加盐，清汤白味。第二天煮面用汤再舀进汤锅烧开，加黄豆芽，盐适量，具独特汤味。

煮面：贵阳人煮面，讲究旺火宽汤，水开下面，一碗一碗的煮。煮肠

旺面也沿袭了这个传统。一宗面下锅，用筷子扒散，面煮至抻脚（行话，面煮散，随水翻滚漂浮的状态。时间很短，二十秒左右），即用漏瓢打起，淋一瓢冷水，冲去煮面水的味道，再进汤锅涮一下，烫热，才能装碗。

配臊：灌汤一大瓢，刚好将面淹住。用筷子把面顺顺。漏瓢取旺片五至六片，绿豆芽一小撮，入煮面大锅中烫一下，装碗。加脆臊一小勺（十几颗）、肠片六至七片、胛臊四至五粒、淋红油四勺（淋红油要转动手腕，面面俱到，行话称满碗漂红）。最后舀两小勺酱油，撒一小勺葱花，用干净帕子揩净碗沿，才能交到跑堂的手上，端给顾客。这样，一碗面才算做好。

从一九五九年“困难时期”开始，至“文革”结束，肠旺面在贵阳绝迹近二十年。改革开放后才又重新恢复。喷水池的“程肠旺”最先经营肠旺面，当时名气很大。后来，经营肠旺面的店家越来越多。竞争提高了品质，片鸡肠旺面、辣鸡肠旺面相继推出。就云岩区而言，除了“程肠旺”，上黔灵西路口的“老七肠旺面”，大营路的“老面馆”肠旺面，都做得不错，保持了传统的味道。都很可吃。

附记一：肠旺面店一般有配小菜、茶水，随客人自取。小菜多用凉拌萝卜丝、萝卜颗。肠旺面油重，这样的小配菜，是解油腻的妙品。现在基本上是用泡莲花白、泡萝卜片取代。茶水是苦丁茶。肠旺面油红火重，餐后喝杯苦



云岩区罗记肠旺面

丁茶清火，配合恰到好处。桌上备有酱油、醋、盐，口味重的客人可按自己需要取用。面馆备酱油、醋的小壶有规矩：高醋、矮酱油，贵阳人都清楚。

附记二： 肠旺面取名，表面看是按面臊的型制命名。其实，更有一层谐音含意：长旺、常旺，传达出店家对生意兴旺的期盼。

附记三： 旧时面馆跑堂要会唱堂（行话，其实就是向灶上喊话），薪水才高。贵阳人说话，喜欢展言子，表现语言诙谐，有幽默感，以此招徕顾客。有本事的堂倌尤精于此道。他们向灶上喊话，尽展言子的机智。面，不说面，说“对河二”，省“面”字。粉，不说粉，说“涂脂抹”，省“粉”字。客人要一碗面，不吃葱，辣味重一点。跑堂的会向灶上这样喊话：“对河二，一碗，免青，红重。”面条少一点，喊：“减条。”旺子煮久一点，喊：“老旺。”不要辣味，喊：“免红。”客人要求面煮硬一点，喊：“打脆。”要求面煮耙一点，喊：“老掸”。掸，贵阳话是在开水里煮的意思。贵阳人做凉面旧时习惯说“掸凉面”。撩酸菜习惯说“掸酸菜”。掸字，贵阳话的读音（拼音 dan 第二声）。“老掸”，就是告诉灶上煮久一点。不吃绿豆芽，喊：“不要啰唆。”遇到熟客、老友，还喜欢稍作调侃：

“胖子张大哥牛头马一海碗，两大砣（双面）加臊，红重、宽汤、嫩旺。”一听就知道是一位吃货。

“李二嬢涂脂抹一碗，加臊、免旺、免红、不要啰唆。”一听就了解这位老客人口味独特、古怪。

“高老太爷对河二一碗，免汤干拌，整耙和。”听到就了解老先生牙口不好。

过去，肠旺面馆差不多都是这个格调，市井味十足。现在，面馆卖面都是先在收银台扯票，灶上看票煮面。而且，在面馆打工的，多是乡下来的青年，根本不知道过去的老传统。面馆再也听不到唱堂的声音，失去了很多风味。

雷家豆腐圆子



云岩区百年老店雷家豆腐圆子店

雷家豆腐圆子是贵阳一道历史悠久的名小吃。清同治十三年（一八七四年），皇帝驾崩，为表示哀悼，朝廷下旨全国禁屠，禁娱乐。针对这道不顾百姓生理的圣旨，相声大师侯宝林先生曾经创作了著名的相声段子《改行》。官府不准杀生，老百姓没有肉吃，自然“寡”得心慌，因而怨声渐起。贵阳开豆腐作坊的雷端藻及其夫人“雷三太”机敏过人，看到这是个难得的商机，于是巧妙配合，炸豆腐圆子出售。豆腐虽不及肉，妙在一经巧妇烹制，美味并不比肉稍逊。食客得解油馋，赞不绝口。于是口口相传，生意大火。从此，雷家豆腐圆子享誉贵阳，成为地方一道著名小吃，至今一百又四十年。

在我的记忆中，雷家豆腐圆子老店，在小十字富水北路口，评剧团对面，今天白马服装城那片地，属于云岩区的辖地。一九六一年，国家作出经济政策调整，开放了自由市场，允许私人经营饮食。雷家响应政策，在小十字重新坐锅点火，经营豆腐圆子。当时，小十字富水北路那片地夜市兴旺，



雷家豆腐圆子

饮食摊档遍布。雷家豆腐圆子的旁边，就是閩麻子烧烤鸡。两家生意都好，食客排队。一进小十字，油锅香、烧烤香，引人垂涎欲滴。现在，雷家豆腐圆子店，开在省府西路七号，紧邻中华中路。店面不算宽敞，但整洁。经营的主要还是豆腐圆子。为适应市场发展和顾客需求，也增加经营其他小吃。计有：炸春卷、玫瑰冰粉、绿豆汤、荤、素粉、面多种。生意很好，排队。中午、下午五点以后，搞不赢。食客女性居多，结伴而来，有的还带了小孩或男朋友一块品尝。一道小吃能够做成品牌，百年不衰，获“中华名小吃”称号，必然有其独特的味道和制作秘籍。雷家豆腐圆子的特色：妙在壳酥肉嫩，香滑爽口；蘸蘸水吃，更是味道独厚，极富地方特色、风味。至于雷家制作豆腐圆子的秘籍，旧时坊间传得神乎其神，“传媳不传女”，



雷家豆腐圆子

怕秘方和技术传到外家，坏了自家生计。其实，虽事涉商家机密，豆腐圆子的制作也没有那么神秘。通过查资料，网上看贵州名小吃，就可以基本弄清楚，费不了多大周折。

豆腐圆子的制作，分：做豆腐、制圆子、炸圆子、调蘸水几步。下面分别简叙。

豆腐制作：黄豆精选，剔除霉籽、粒石，淘洗净，清水浸泡八至十小时。黄豆发胀，细磨推浆，双层布滤，取纯净豆浆。豆浆入大锅烧开，舀进木桶，用酸汤和生菜油脚子（油桶底下的沉淀物。此乃秘籍之一斑）点豆腐。酸汤和油脚子要求匀匀的倒，手上搅棍慢慢地搅，使酸汤、油脚、豆浆融合均匀。豆腐点醒，起豆花即停。待豆花沉淀，水渐清，方可箅水，舀豆