

博文贵阳

贵阳小吃



和国正/著



贵州出版集团
贵州人民出版社

博文贵阳

贵阳小吃



和国正/著

图书在版编目 (C I P) 数据

贵阳小吃 / 和国正著. -- 贵阳 : 贵州人民出版社,
2016.12

(博文贵阳. 下函)

ISBN 978-7-221-13619-0

I. ①贵… II. ①和… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第304735号

书 名 博文贵阳·贵阳小吃

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 1/32开

印 张 19.875

字 数 78千字

版 次 2016年12月第1版

印 次 2016年12月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-221-13619-0

定 价 128.00元 (全套五册)

版权所有 翻印必究

(本书用图均为作者提供)

本作品受贵阳市2015宣传文化事业发展专项资金资助出版

序

城市的对外宣传，是一座城市文化建设中不可或缺的重要部分。尤其是在互联网“爆炸”式发展的信息化时代，加强城市的文化外宣，塑造城市的独特形象，进而推进城市文明的不断提升，对于城市发展具有极其重要的意义。

近年来，贵阳市的知名度、美誉度不断提升，“爽爽的贵阳”、“中国避暑之都”已经成为蜚声海内外的城市品牌。这是我市对外宣传工作的重要成果。

但也必须看到，相对于贵阳生态文明城市建设取得的丰硕成果，相对于其他城市蓬勃开展的外宣工作，贵阳的城市对外宣传，不管从内容上还是形式上，不管从角度上还是力度上，都还有很大的提升空间。

信息化时代是一个多元时代，信息时代的文化外宣，形式应该更加多元化。在众多的文化宣传手段中，博客日益显示出独特的魅力和影响力，日益成为引人关注的宣传方式。特别是，博客的出现，让几乎所有人都成为自由的写作者，其“超级联结”的方式，产生了任何传统媒体都无法比拟的广泛影响，并逐渐形成了独特的博客文化风貌。

而其中的博客文学，更呈现出思想独立、性情直露、文风自在的特点，受到广泛关注。

贵阳虽然是欠发达城市，但博客作者与博文数量，与外省城市相比不遑多让，而笔触所及，几乎涵盖了贵阳本土从人文、自然到社会生活的方方面面，以独特的视角、清新的文风、流畅的文字在互联网上产生了广泛影响。国内外的海量博友，正是通过这些贵阳作者的博文了解了贵阳，爱上了贵阳。可以毫不夸张地说，贵阳博文作者的作品，为宣传贵阳，促进贵阳文化、旅游的发展作出了不容忽视的贡献。而贵阳因气候宜人、风物独特，近年来已渐成避暑天堂、旅游胜地，吸引了大量外省乃至外国游客；许多游人有感于黔中的胜景美食，亦撰写发布了大量相关博文，在客观上进一步宣传了贵阳，让更多人开始注意贵阳、向往贵阳。

在这样的情况下，收集挑选贵阳本土有影响的博文作家，从他们的作品中精选涉及贵阳的部分博文并汇集成书，有利于整合贵阳的宣传文化资源，彰显地域文化特点，构建地方文化知识谱系，丰富地缘

文化累积，更集中、更系统地宣传贵阳。鉴于此，贵阳市外宣办、市作协开展了《博文贵阳》系列丛书的编辑出版工作，计划每年编选出版一套，每套五至八本，连续出版两到三年。

为突出博客文学的特质，本丛书在装帧设计上力求精美、轻松、时尚；内容编排上则图文并茂，并于每篇博文之后选附多则回帖，以真实再现博客文学活泼生动的互动功能。

目前，国内尚无一套以博文方式反映某一特定地域人文、地理、风俗、民情的丛书。《博文贵阳》丛书的出版，无疑将引起外界关注，并对宣传贵阳城市形象、推进贵阳文化建设产生积极作用。

《博文贵阳》编辑部

二〇一四年七月

目录

肠旺面	002
雷家豆腐圆子	009
碗耳糕	015
豆沙窝	019
吴家汤圆	023
武汉豆皮	028
夏记牛肉粉	033
酸汤鱼	038
香酥鸭	042

丝娃娃 046

豆腐果 052

凉粉、凉面、米豆腐 058

烙黄粑 063

羊肉粉 068

开水面 073

记忆中的贵阳老饮食店 078

贵阳人吃辣 087

云岩区是贵阳市最繁华的老城区，餐饮业历来发达。贵阳久负盛名的合群路、陕西路小吃夜市“一条街”，都在云岩区。老贵阳人、在贵阳品尝过小吃的外地人都清楚：云岩区的小吃称得上“琳琅满目”，美味百出。现仅就记忆所及，简叙一斑。

肠旺面



罗记肠旺面

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、槽头肉（猪项圈肉，做臊子），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，反映出黔人追求鲜、香、辣、爽（老贵阳话叫梭斗）的饮食口味。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。人工和面、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,将面条分缩成小团),一碗面一宗,八十至九十克。分宗后的面条要堆码好放进大笊箕,搭上拧干的湿布“醒”一晚上,以备第二天清晨之用。

肠旺面的佐料分别是脆臊、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)、浮臊(有人写作泡臊,窃以为不确。贵阳话,浮是肿胀的意思。比如炸糍粑炸胀了,贵阳人习惯说“炸浮了”)。

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绵。现在肠旺面店铺很多,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,比手指头略粗一点。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,肠片绵,嚼不烂。煨得太粍,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。



贵阳肠旺面

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。

臊臊制作：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、香料煨至耙软即成臊臊。

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。红油炙到辣椒水气快干时，加入和水捏蓉的腐乳（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。炙到辣椒水气收干，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。第二天煮面用汤时再舀进汤锅烧开，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，一碗一碗地煮。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、浮臊四至五粒、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：

肠旺面店一般配有小菜、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，更有一层谐音含义：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，尽施展言子的机智。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



肠旺面

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。”要求面煮烂一点，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，还喜欢稍作颠兑：

“胖子张大哥牛头马一海碗，两大坨（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，整炆和。”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。

【回帖选登】

王士一：才知道原来吃肠旺面有这么多讲究啊。

小奚：真不知道看似简单的一碗肠旺面是经过这么复杂的程序做出来的，佩服！

蒹葭苍苍：原来肠旺面还有这么多学问啊，长见识了！

樱桃小丸子：以前来贵阳旅游，吃过一次，味道不错，纳闷这么好吃的面是怎么做出来的，没想到工序这么复杂。

卢慧彬：贵阳才有的面，读着都流口水。最喜欢那些面馆跑堂喊堂的言子话。