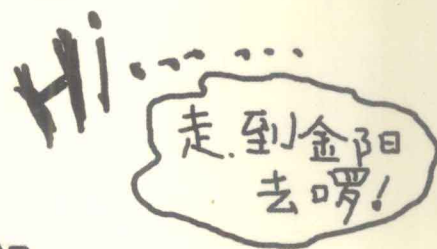


WAN ZHUAN JIN YANG

玩转金阳

WANZHUANJINYANG



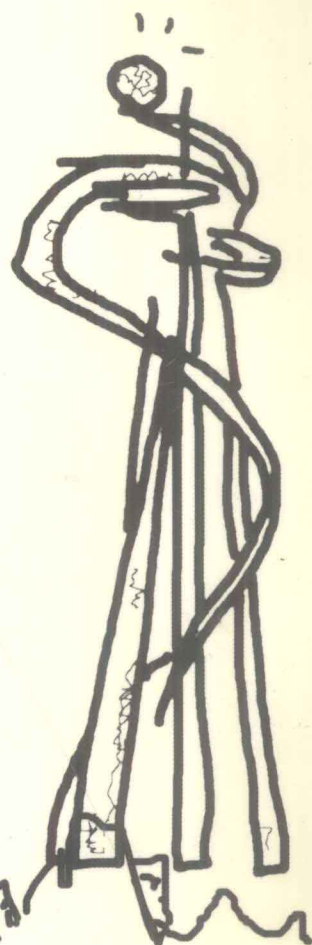
金阳大酒店



金阳石林 娇媚玲珑

走,去南苑广场看榕树风采!

感受金阳历史变迁



贵阳市金阳新区管理委员会

金阳新区不仅是一座园林式、生态型、数字化、循环经济和可持续发展的城市新中心区，而且也是未来贵阳城市旅游的目的地和游客的集散地。作为森林之城，它将给人们提供回归自然的绿色生态的享受；作为网络之城，它将让现代的信息流连接五洲四海；作为科技之城，它将使人们体会到新技术的无穷魅力。

凝聚着贵阳市几代市委、市政府运筹帷幄的智慧，承载着300多万贵阳市民的期盼与梦想，倾注了新区建设者的全部心血与汗水，仅仅两年时间，金阳奇迹般地在中国西部崛起，并初步勾画出大气磅礴而又极具亲和力的形象。

贵阳市的海拔高度、亚热带湿润温和型气候，良好的环城森林植被，使它具备了最适宜于人类居住的天然条件。在靠近红枫湖、百花湖两大水景水源的最开阔的浅丘地带所建设的金阳新区，将参照国家建设部人居环境奖和联合国人居环境的指标体系来规划、设计和建设，成为提高贵阳市城市化水平和文化品味的重要支撑，成为贵州省全面建设小康社会的示范性工程，成为全省社会主义物质文明、政治文明和精神文明建设的示范新区，这就给金阳旅游增加了许多现代文明色彩。金阳将成为中国西部城市现代化跨越式发展的亮点；成为贵州历史文化和民族文化展示、体验的窗口；成为林城生态观光、休闲度假、会展的胜地；成为贵州旅游产品、旅游景区的龙头。



X
u
v
a
n

序

言



WAN ZHUAN JIN YANG

主办：贵阳市金阳新区管理委员会

编委会主任：陈石

编委：潘渝生 黄乃铸 雷家驹 何晓军

黄贵华 罗华文 张进黔 刘元贵

顾春花 童岩 彭建生 彭峰

主编：黄乃铸 雷家驹 何晓军

副主编：黄贵华(执行)

责任编辑：舒媛媛 孙世琴

美术编辑：舒媛媛 孙世琴

编辑出版：《玩转金阳》编辑部

出版日期：2004年6月28日

目录 content

WAN ZHUAN JIN YANG



金阳大酒店	2-5
梅园鱼生馆	6-8



金阳公园	10-13
金阳石林公园	14-21
盆景园、花木市场	22-27
南苑广场	28-29
市级行政中心	30-32



金阳大酒店	34-39
碧海花园住宅小区	40-44

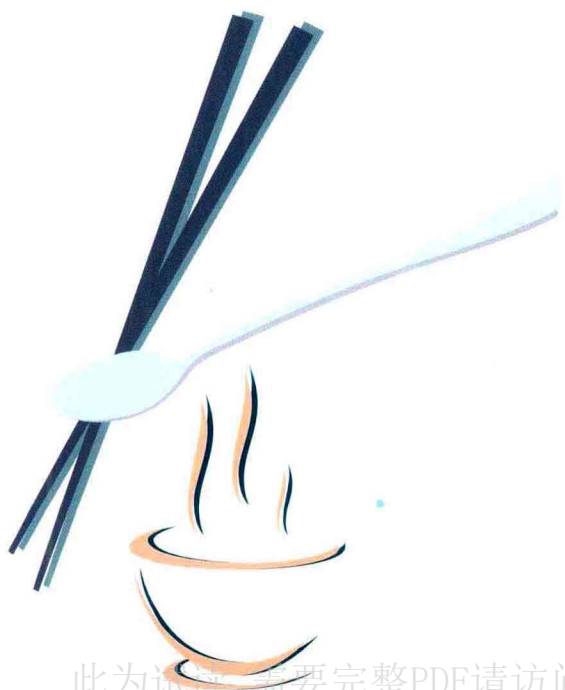


金阳的历史变迁	46-53
---------------	-------



Eating

●●●●●●●●●●
WAN ZHUAN JIN YANG





金阳大酒店
JINYANG LHOTEL

黔菜天时地利人和的精灵

黔菜是根植于原始道教、阴阳教基础上的，产生于不边（疆）不内（地）的高原多民族地区——贵州高原。有别于根植在儒文化基础上的主流中国菜系的一个特殊菜系。在黔菜的形成过程中受到少数民族多神教和汉文化及区域文化的影响，又产生了众多支派最后形成了以民俗菜、民族菜、土司菜三大组成为支柱，风格多样、口味迥异、做工精良、营养丰富的独具个性的菜系。

民俗菜是贵州文化和中国主流文化相结合的产物，也是黔菜和其他菜系相结合的产物。主要存在于贵州经济发达的省会及地州城市。代表菜有：宫爆系列、泡椒系列，其特点是既有广普性也有融汇性，和其他的菜系无明显的界限，是黔菜里最早得到开发和提升的。

土司菜是黔菜中的宴席菜，主要产生于明、清时代。由于当时的社会状况和土司阶层的攀比心理，在土司之间形成一种讲究享受、追求奢侈生活的风潮，从而形成了极有个性的土司菜。土司菜的规模有三冷荤、四热菜、四坐碗、八小碗、一汤钵、十二围碟。土司菜在历史渊源上沿袭了夜郎贵族的传统，如：三么台、八大碗等就餐方式和规模，同时在其规模上又进行了极大的提升。其代表菜有：肝胆糝、凤羽酸肝、骨榨豆腐、皮肝糝、火烧黄蟮等，其特点是：讲究技法、口感醇香。

黔菜必然会成为饮食界的新宠儿，发展黔菜时下正是大好时机。

首先，天时：某一地区风味菜系的形成，除了当地的物产条件外，经济的发展和市场的繁荣是形成地方风味不可缺少的条件。

其次，地利：一个地区的气候、物产是形成当地饮食文化特征的基本要素。贵州位于祖国的西部，气候宜人、冬无严寒、夏无酷暑、物产丰富，加之山清水秀、民族众多、各种不同的餐饮习惯融会贯通，贵州的地理为开展贵州美食、发扬黔菜奠定了坚实的物质基础。

黔菜溯源

黔菜系的三大组成部分

民族菜，民俗菜，土司菜，三个组成部分，分别在不同时期受不同文化的影响，在不同的历史背景下产生。

民族菜是极具地方个性的菜肴，它的整个思想体系，完全建立在贵州文化基础之上。同时受贵州特殊的地形、地貌及气候特点的影响，形成自己特有的口感及加工方法。烹饪又由火烹进入了水烹阶段，最后才进入现代的油烹阶段。由于长期的文化阻隔，贵州文化从整体上滞后于中原文化的发展。贵州传统民族菜肴制作技巧中，更多的保留了水烹阶段的特点，形成了自己独特的制作方法。民族菜除了大量的保有水烹技巧外，全面地继承了原始道教和阴阳教独善其身、师法自然的思想，在加工技巧上重工不重料，讲求以食品本身通过不同时期、不同加工方式产生不同的味觉与口感，以加工来定味，而不是以香料和药品来定味，从而形成一套重工不重料的特殊加工技艺。民族菜的代表菜肴有：“花江狗肉”、“酸汤”系列、“鸡辣子”等。

民俗菜是贵州文化与中原文化相结合的产物，主要存在于贵州一些经济比较发达的地区。民俗菜的产生可追溯到宋代初年，随着矩州刺史普贵向宋太祖赵匡胤提出内附，受封矩州刺史后，中原文化比较系统的传入贵州，在一些经济发达地产生了巨大的影响与变革，从而影响到当地人民生活。目前在贵州世面流行的“黔菜”其实主要就是民俗菜。民俗菜的最后形成和完善是明清时期，他们代表的菜肴有：“宫爆系列”、“泡椒系列”、“酸辣系列”等。

土司菜是在明清时期形成的一类特殊的黔菜，它是贵州菜里的“官府菜”、“宴席菜”。在明清时期，当时的中央政府为了强化对贵州的统治，强制实行了“改土归流”，贵州少数民族统治者，改原来的统治方式为土司制。土司菜是一种极度发展的地方特色菜肴。其代表菜肴有：“鹿味三汤”、“肝胆糝”、“凤羽酸肝”、“茶味熏鸭”、“皮肝糝”、“骨榨豆腐”、“瓮煎鲜笋”、“春山鸡”、“且兰烘肉”、“水隔山猪”等。

黔菜的三个组成部分都有通同的特点，那就是注重加工过程和技巧，利用食品和菜肴本身加工来对菜肴本身进行调味，故对加工过程特别注重，稍有不慎，就必须放弃重来，同时对食品菜肴的产地季节要求甚严，在加工技巧除了其他菜系常用的方法外还有“舂、隔、瓮、腌、熏、绑、爆、腊、酵”等特殊的加工技巧。

黔菜的发展前景

作为后起之秀的黔菜，在日益百热化中国餐饮竞争市场中，能否占有一席之地？能否具有持续的



发展后劲？笔者认为以黔菜独特的思想体系，黔菜虽然有发展较晚，目前整体经济实力欠佳的弱点，但在中国餐饮界占有一席之地，而且是比较重要的一席之地是不必待言的，其实川菜、湘菜在我国餐饮市场的全力发展已经为黔菜的发展铺平了道路，川、湘菜在我国餐饮市场的发展有效的改变了国人的饮食习惯，而黔菜辣不如湘菜爆烈，又不象川菜那样使得没有辣味饮食习惯的地区，吃完以后除了麻辣之外再也没有其它味觉，黔菜在平和的辣味中求鲜、求香、求异，这样一来川湘菜的发展难道不是在为我们黔菜下一步的发展进行铺垫吗？加上黔菜今后可由三条路来发展、丰富、完善自身，一条是走民俗菜的路子，广泛的接纳以儒文化为基础的中国主力文化，向外菜系广泛的吸纳营养，兼收并蓄形成更具广谱性和兼容性的菜系。另一条是走民族菜的路子，目前民族菜的发掘还处于初级阶段，已被发掘的极少数民族菜也没有得到应有的改造和提升，所以民族菜还具有极大的潜力可挖。土司菜则更是一种基本被遗忘的菜肴，土司菜是随着土司阶层的兴起而兴起，随着土司阶层的消亡而沉寂的菜肴，目前土司菜只在一些土司后人、土司厨工后人中有限的流传，在一些家谱和地方志中也有一些有限的记述。能加工土司菜的人更是屈指可数，如不及时挖掘土司菜将真正的随历史的发展而消失，作为贵州唯一的宴席菜，土司菜的发掘将一改贵州菜只是家常菜的历史，土司菜的发掘将极度的丰富黔菜的内涵，这难道不值得我们共同去努力吗？这样三路共举黔菜的内涵和发展前景、持续后劲是不待言的。综上所述，黔菜的发展和其在中国菜肴大家族中的作用不是已经明明白白了吗？





酸辣全鱼类



凤戏牡丹



天锅埃山鸭



黔式毛血旺



儆家稻田鱼

JINYANG DA JIU DIAN



金阳大酒店

JINYANGLHOTEL

金鱼戏百灵：（咸鲜味）

- ①用新鲜生虾肉打成虾茸，一个一个摆成金鱼型放在盘子边上一圈；
- ②用新鲜百灵菇放在盘子中央；
- ③虾茸、百灵菇摆好后放蒸锅里蒸熟；
- ④取出后，用鲍汁（调好的）扣在百灵菇上即可。

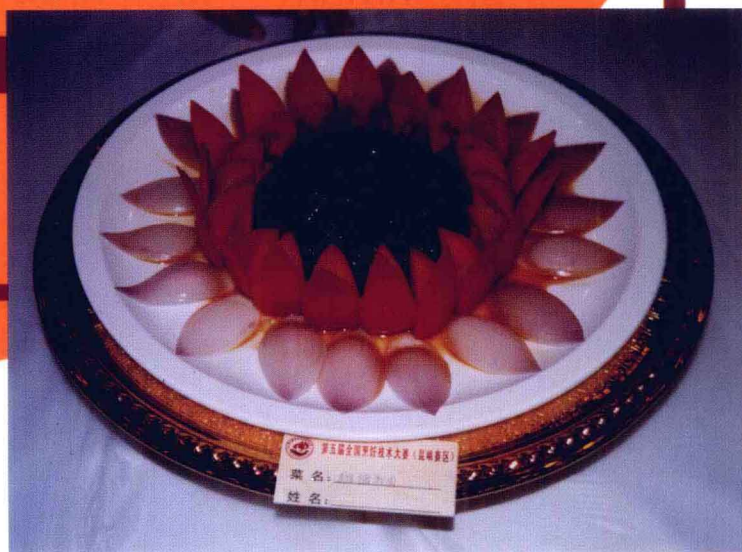
金阳炒蟹：（香辣味）

- ①配料：青岩豆腐、干豆豉、糍粑辣椒、香油、新鲜螃蟹。
- ②用这几种配料一起在锅里炒，放入香油，炒熟即可。
- ③此菜获得省美食节评比金奖，典型的黔菜。

上古糯碚

黔山秀水

雕梅扣肉



梅園魚生館

MEIYUAN YUSHENG GUAN

— 简介 —

●梅园鱼生馆位于金阳大道体育路及体育中心旁，毗邻金阳新区石林公园，交通极为方便，梅园鱼生馆占地面积总和近450平方米，酒楼可供300余位客人同时就餐，有大小包间13间，为金阳新区目前规模最大、最具特色的餐饮娱乐场所之一。

●梅园鱼生馆室内设计由数位资深设计师联袂策划设计，吉象传统为主题、生态为背景，充分营造回归自然、人在景中、情景相融、以人为本的最佳休闲空间，是宴请宾客、亲朋相聚的理想之地。

●梅园鱼生馆目前主要以粤菜、川菜为主，即广东、四川地方风味菜，均居我国著名四大菜系之首，以特有的菜式和韵味，独树一帜，在国内外享有盛誉。

地址：金阳新区体育路口

电话：4723186

粤菜

YUE CAI



泡椒鸡冠



玫瑰蛋黄卷



鱼生大餐



尖椒牛肉



猛龙过江

本店高薪从广东聘请特级厨师以梅园“鱼生”为主打菜，一鱼四吃，鱼肉切片生吃，刀工精细、摆盘美观大方，配以日本芥末、上等生抽、芋头丝、葱丝、姜丝等调味料，味清、鲜、爽、滑、脆；鱼骨椒盐酥脆、爽口；鱼皮凉吃，味脆滑、爽口；头尾可滚粥或做汤，真正做到物尽其用，且吃鱼有美容养颜、明目等功效。

梅园鱼生馆以一种全新的概念带给您一种新饮食文化的享受。



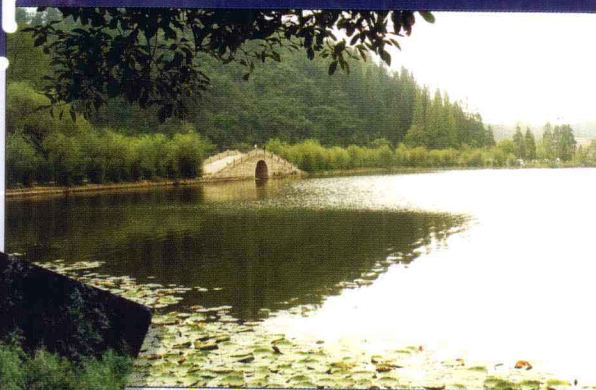
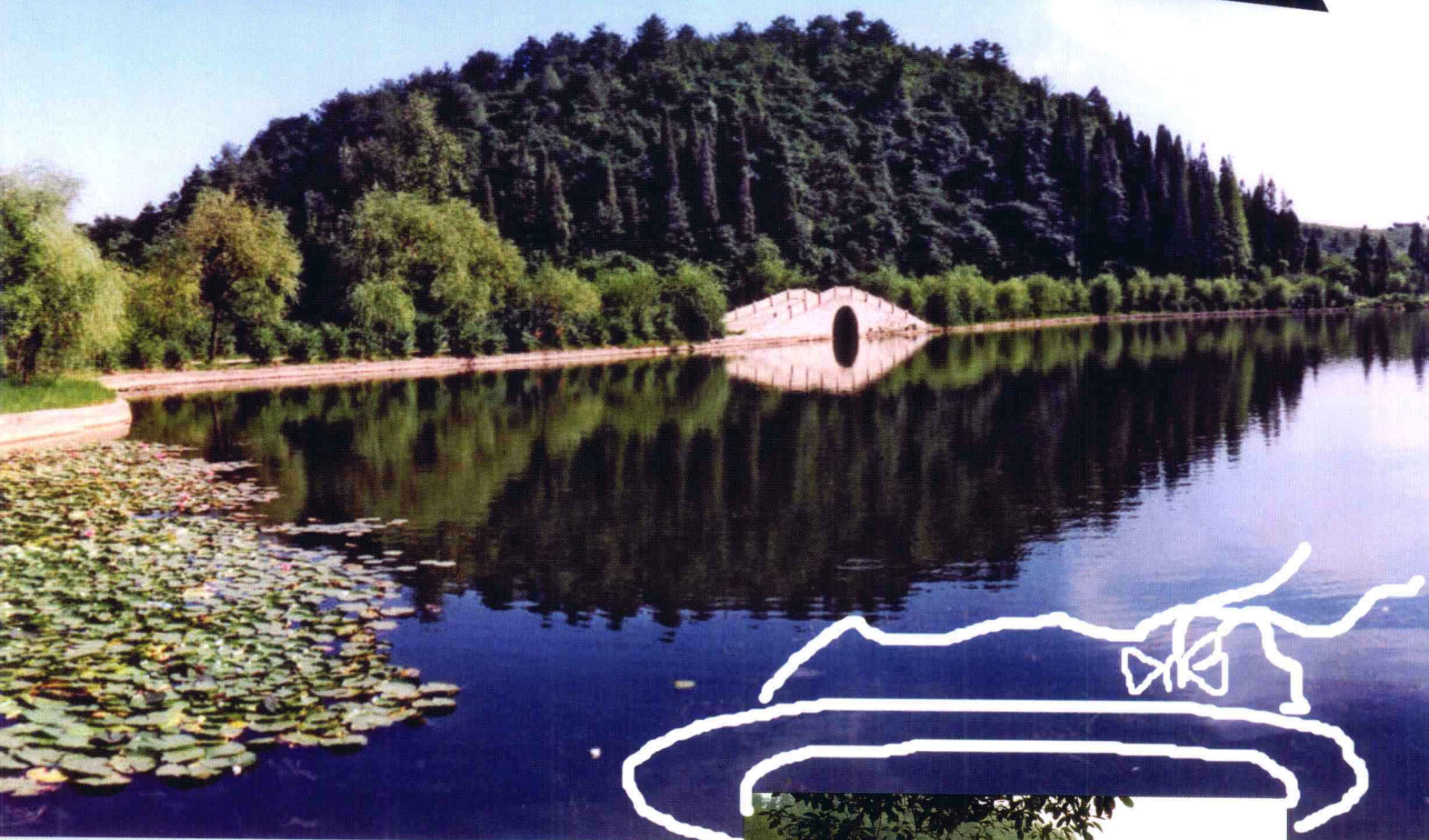
玩

Playing



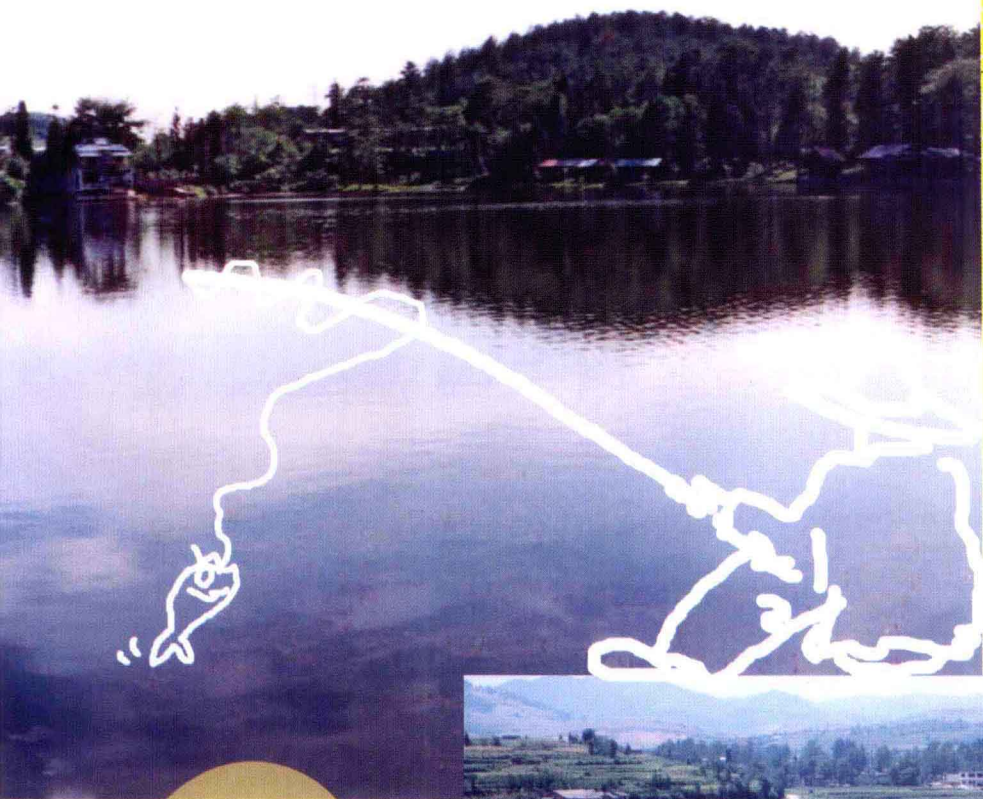
WAN-ZHUAN-JIN-YANG

金阳公园>> 金华湖



金华湖是安静的，即使是狂风暴雨，她也不会汹涌澎湃，惊涛拍岸。她几乎永远是一副宠辱不惊、神定气闲的样子。更多的时候，在微风的吹拂下，泛起的是鱼鳞般细小的波纹。两岸的山，不像云贵高原常见的大山，险峻巍峨，而是乖巧玲珑，犹如处子般缄默不语。但这里并不是阒静无声，有鸟藏身于丛林深处，从傍晚到黄昏，都能听见它们的鸣叫，清脆如泉水一般的鸣叫。

湖两岸满山绿树，倒映水中，水，绿如碧玉。山上有常青的柏木、松树和杉木，也有许多亚热带的植物。鲜花盛开其中，仿佛星星点亮乌蓝的天堂。



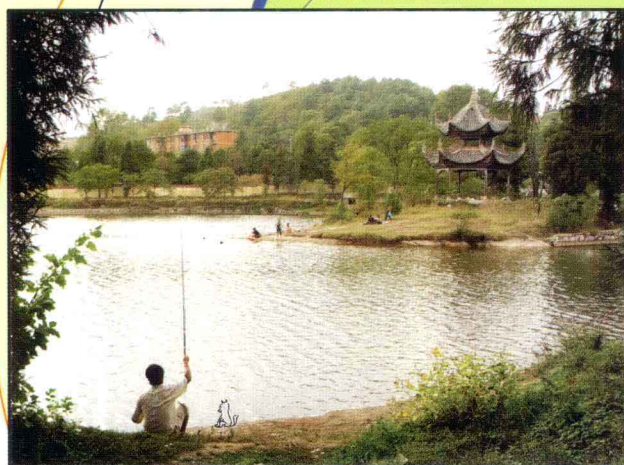
古诗云：“西塞山前白鹭飞”，在金华湖你便可领略到这种古诗中的意境。白鹭悠然地栖于水边，悠然地翩飞于水面，怡然自得。

湖岸杨柳依依，无疑更加深了这儿古典的意境。
而在水面之下，又是一个世界，那是鱼的世界。
有多少鱼儿在水中游动，不得而知，但一定也
悠然自得的……



湖中有一道长堤，弯弯曲曲，
可将你从此岸送到彼岸。堤
中有一拱桥，颇似西湖的断桥，
自然让人联想起遥远的传说。
人行堤上，两侧湖光尽收眼底。
弱水三千，你可躬身舀一瓢饮。





人到此境，尘嚣顿去。浮躁之情犹如沙砾沉入水底，剩下的是湖水一般的安宁。你可以徜徉于湖边的小径，或者湖上泛舟，也可凝神垂钓，也可以到岸上的酒家歇息，品茶饮酒，看细雨飘落水面，不消逝于水中。水融入水中，自身也仿佛融入万物。

