

繁华的喷水池商圈，一直是贵阳商业的核心之地。1928年，周西成铜像台在十字路口树立，这是贵州省第一个街心花园，围绕着塑像，有花木、水池还有石狮，一时成为著名景观，铜像台一带开始成为当时贵阳除大十字外的另一个中心，人流渐盛，餐饮业因此得以发展，围绕着这个十字路口，诞生了无数老店、名店。

民国时期，四川人苏德盛在铜像台北面的南京街开设“苏肠旺”，是新中国成立前贵阳最具口碑的肠旺面馆；南京人罗长清在铜像台东面开了“金钰鑫”餐馆，以牛肉锅贴出名。在铜像台西南方，川菜馆“豆花村”远近闻名。北门桥头，吴家汤圆以独树一帜的八宝水晶油炸汤圆享誉黔城。铜像台周边不仅是好口味的汇聚之地，还提供各种优质服务，综合性甜食店广寒宫就设有供顾客坐店消费的雅座，在当时的贵阳别具一格。

上世纪50年代初，铜像台被拆除，原先的水池被扩建并加装了喷水设置，“喷水池”这一地名由此形成。1955年，贵阳第一家公私合营大型综合性饭店贵阳饭店在喷水池东南侧开业，主营黔味菜肴和本土风味小吃。

1989年由贵州人民出版社出版的《贵阳旅游》对喷水池周边的知名餐饮店进行了列举，包括贵阳饭店、广寒宫糕点厂门市部、满城香烧卤味店、程肠旺、喜迎春饭店、龙井路小吃市场、金钰鑫餐馆，可见喷水池一带在当时已算得上贵阳城选择面最广的餐饮业集中地。



喷水池旧景

那年的喷水池 记忆里的美食

很有“滋味”的太平路

太平路位于喷水池西南方，旧时在道路西端有太平桥，跨贯城河，清康熙年间，江西会馆修建于这一带，曾是贵阳城区铁匠的集中营业地，旧称铁匠街。

在贵阳老一辈人心中，太平路是很有“滋味”的。

1959年，贵阳市教师食堂在贵阳市第一幼儿园对面（今百盛购物中心）的侧门处成立，《贵阳地名故事5》一书中对其有记述，在当时粮食、蔬菜、肉类供应紧张的时代背景下，食堂的菜品质量高，以至于“非小教部门的人都想方设法通过各种关系在教师食堂买饭票。”

坐落在太平路和龙井路交界处的程肠旺颇有历史，创始人程长清是四川南充人，1938年为躲避战乱随叔父到贵阳学厨，在当学徒的时间里，他练就出烹制肠旺面的好手艺，1960年，程长清在大同街口售卖肠旺面。2018年，“程肠旺”面食烹制技艺被列为云岩区非物质文化遗产项目。岁月变迁，程肠旺满足了一代又一代贵阳人的味蕾，成为了太平路的一张风味名片。



位于打铜街附近的龙井一品泉

美食多元的“打铜街”

从太平路向北走，穿过60多米的龙井路便到了大同街和沙井街交会处，两条街位于贯城河两岸，咫尺相望。大同街旧称“打铜街”“铜匠街”，因铸铜行业店铺集中而得名，据地方志书记载，民国前期，打铜街的铜器店已有27家，街的尽头便是始建于明初的城隍庙。

美食同样是谈论大同街时绕不开的话题。清朝中期，一个名叫宋清山的秀才开了家小店，主营炒米糖开水、糕粿稀饭，清末民初之际，第四代传承人宋达仁将店铺迁至大同街，改称玉盛甜品店，据1994年出版的《贵阳市志·商业志》记载，宋家“将方形（糕粿）改为圆形，蒸时不加佐料，把蒸熟的糕粿放置在用荸荠粉调好的‘稀饭’上，加入佐料。”因邻近城隍庙，故“很受前往城隍庙烧香还愿者喜爱”。与宋家糕粿稀饭咫尺相望的还有张家凉粉，在当时的贵阳亦负盛名，两家店一甜一咸，口味互补，让这条以手工业著称的街道变得有滋有味。

城隍庙旁是贵阳著名的龙井，俗称一品泉，水质上好，也坐落在打铜街上（参见1939年制成的《贵阳城厢街市图》）。据记载，清末民初之际，龙井附近有一食店，店主取一品泉水煮汤锅，颇受食者称道，久之，贵阳人便称其为“一品锅”，味道鲜美，颇有名气。

1918年，原在遵义的麦香村机器制面厂将厂和总销售处设于城隍庙内，乃当时贵阳唯一的机制面条店。

抗日战争时期，打铜街有一家专卖炖鸡的小馆子颇有名气，著名的乡土文学作家蹇先艾曾在《漫话贵阳小吃》一文中对此店进行了描写，这家店挂着一块黑漆金字的招牌，上书“培养正气”四字，每天定量出售，需要预先订座，“临时前往，连达官贵人都不照顾”。桂林沦陷时，田汉去重庆，路过贵阳时，蹇先艾就曾请他去吃过一次“培养正气鸡”，令田汉难忘。1954年，田汉因公事从北京来到贵阳，想让蹇先艾陪他再吃一次，不过到了原址却被告知老板早已回乡，店已停业，让田汉颇感遗憾。

名店的消失固然令人叹息，但总有新的店面会在市场的大浪淘沙之下成长为又一批名店，以延续一座城市的美食文化。1960年，程长清在大同街售卖肠旺面，当时的人们可能没有想到，这家不起眼的小店能在数十年后成为贵阳肠旺面江湖的名流——程肠旺。

时过境迁，打铜街没有了铜器店，更名为大同街，那些老摊店也已消失，程长清的店也迁至太平路，取而代之的是修在贯城河盖板上大同街小吃城和喷水池美食城，品种涵盖省内外，甚至还有海峡对岸的味道，一家名为“台湾谢福记”的小店专营宝岛美食，包括三拼香肠、三叔公油饭、嘉义鸡丝饭等，老板谢木传是台中人，2007年在此开店。

大同街饮食文化的特点是包容与多元，这更像是贵阳的城市缩影。明朝以来，贵阳便打上了移民城市的烙印，从“调北征南”的江南屯兵到抗战时期“下江人”来黔避难，到三线建设时期各地百姓的迁入，再到如今“强省会”行动下“新贵漂”到贵阳安家置业，四面八方的人带来不同的美食，而这些异地的美食又让异乡人找到了家的感觉。

2023年2月28日，由于城市建设的需要，美食城结束了运营。



觉园素斋

传统美食聚集富水北路

富水北路大致平行于中华中路，“富水”并非这条路最早的名字，据1939年制成的《贵阳城厢街市图》显示，今民权路口至圆通街口一段旧时叫东岳路，觉园至贵山大饭店一段叫珠潮井。道路不算很宽，但车水马龙、人流如织，这里的美食也更体现出传统的特点，尤以觉园素斋为代表。

觉园始建于清同治年间，原名长生庵，其素斋餐馆享誉省内外，尤以豆花饭闻名，1965年至1985年，开设的豆花饭店因经营有方，曾由贵阳市饮食公司接管。“以素乱荤”的素菜是素斋特色，这些菜品取名与荤菜相同，色似荤菜，形似荤菜，但食材都来自素菜，食客只有在入口后才知其本质。

每年的腊八节，周边许多市民都会到觉园素斋购买腊八粥，这是觉园的又一个特色，巩固了富水北路餐饮文化的传统基调。

改革开放以后，富水北路出现了诸多颇具知名度的餐饮店，在发展过程中累积了口碑，丰富了这条路的味觉构成，如社会牛肉粉店、赵三毛湖南面馆等。

离觉园不远，有一条小巷子——慈善巷，巷里的雷记原汤牛肉粉，只在深夜开业，比贵阳其他的牛肉粉店多了些江湖气息，因此获得了“社会牛肉粉”这一外号。慈善巷斜对面，圆通街口的赵三毛湖南鸡肉面馆是经营湖南面的老店，与位于大南门的李兰英湖南面馆齐名。赵家早在改革开放初期便在圆通街口附近摆摊营业，街口的单元住宅楼修起后便移至门面经营，直至今日。

来源：《贵阳文史》
(文/刘正东 文内有删减)