

太平桥上的龙井曾是贵阳城内最重要的取水点

山水交融的贵阳自然条件优越，城市植被丰富，地下水网密集。除“贵阳三大名井”龙井、三元井（今称玉元井）、薛家井外，贵阳较有知名度的古井还有黑羊井、黄家井、白沙井、四方井、太乙井、珠巢井、竹筒井、月亮井等等。水井与贵阳老百姓的生活息息相关，在漫长的历史变迁中，这些井泉衍生出独具地域特色的饮食历史文化。

龙井水造就好汤锅

2023年年底，贵城河揭盖复涌，喷水池西南角的太平路、龙井巷、沙井街一带成为文旅热门打卡点，城市记忆被唤醒，不少历史过往重新走入大众视野，其中就包括筑城三大名井之首的龙井。龙井俗称一品泉，水质上好，明嘉靖《贵州通志·山川形胜附》说其水“出石隙中，清冽味甘，胜于他井”。在旧社会，挑水贩卖是一种营生，而贵阳城中诸井，龙井最受青睐，以龙井和太平桥为主体的老照片现存多帧，均可见挑水者聚于桥面造成“缓行”，龙井人气之旺不言而喻。

据记载，清末民初之际，龙井附近有一食店，店主取井水煮汤锅，主料有鸡、鸭、蹄髈、蹄筋，辅以火腿、香菇、玉兰片、山药、茭白、白菜心、豌豆尖，光是从原料上就能想象其鲜美。因其食材丰富，井水甘甜，此店颇受食客称道，久之，贵阳人便用龙井“一品泉”的别称称其为“一品锅”。现如今贵阳街头随处可见的烫菜亦可算是“一品锅”的延续吧。20世纪50年代成立的贵阳制粉合作社在井旁的龙王庙设米粉作坊，据说也是看中了这井水品质。

清末至民国，不少餐饮店都围绕着龙井经营，有名者如打铜街的玉盛甜品店、“培养正气鸡”、张家凉粉，铜像台西南角的豆花村，清甜的龙井水滋养了每一家的风味，也滋养了一个个美食传奇。

水井边的调味食品作坊

喷水池西北角的文庙巷旧时是文庙所在地，坐落着薛家井，又名清凉泉，井旁诞生了贵阳历史上第一家酱油店——阳永馨斋，开办于光绪二十五年（1899），店主阳敬光。其生产的产品最初仅酱油一项，尔后增加了麦麸醋、甜面酱等品类。他家的酱油以醪为特色，既有粘度和稠性，又因加入糖、花椒、桂皮来调色起味，风味独特。对于酱油坊的用水，有两种说法，《贵阳商业的变迁》一书写道：“由于薛家井井水水质好，且用水不花钱，对生产酱油有优越的条件，阳敬光在此开办阳永馨斋”，不过，地名专家周诗若有一文指出：“文庙巷有薛家井，也是贵阳的名井，但店主却愿多花钱雇人穿过铜像台，跑到上元井（笔者注：今玉元井）来挑水制酱油。”笔者认为，这可能是由于在不同的发展时期，店主对水的品质有不同要求，随着店铺知名度的提升，品质显得尤为重要，因此作坊在后期舍近求远选择到玉元井打水生产。

说到三民东路的玉元井，井水夏天冰冷透骨，冬天温暖手，水质明净无沉渣，传说此井发源于修文县濮河管，不过并未

得到证实。民国时期亦有名作坊选址于此。

1930年，孙仲翔利用家传酱油配方开始生产酱油出售，先在贵阳新东门胡家祠堂内设坊生产，后迁址齐家湾（即今延安东路翠屏巷一带）秦晋会馆，距离玉元井百余米之遥，后来孙仲翔取“味苑园”为店名，寓意其酱油味道纯正、地道。

除了酱油，余家豆豉也是玉元井边不可忽略的鲜味构成。余家原籍江苏南京，清道光年间，余焕章、余宪章兄弟二人开始在三官殿一带经营豆豉，他们家的豆豉丝长酥软、香气扑鼻，在当时的贵阳享有很高的知名度。

好水酿酒香飘万里

自古以来，井水是酿酒的重要原料。山水相依、井城相伴的贵阳自然也有自身的井水酿酒文化，最具代表性的当数青岩镇龙井村的刺梨酒。

“生在山间不入盆，擅犷不肯进朱门。



位于三民东路的玉元井



青岩龙井村龙井

与古井相关的 贵阳饮食掌故

却和龙井酿成酒，贡上唐朝承圣恩。”此诗题为《咏刺梨》，是青岩状元赵以炯所作，诗中所提到的龙井即龙井村那口一年四季流淌不息的古井。

一直以来，龙井村是花溪糯米酒的主要产地，出产的米酒中，又数刺梨酒最出名。清咸丰、同治年间，青岩附近龙井、关口等寨的布依族村民开始用糯米和刺梨来酿酒，每逢赶场天拿到市场上卖，销路甚好。民国后期，青岩镇已有几家酿酒作坊，其中以大户刘金保家较有名气，刘家生产的刺梨酒除在青岩销售还运往贵阳。1942年文通书局出版的《贵阳市指南》就有“刺梨酒佳品，现以青岩所出为最，其多年陈酿，醇如胶质”这一记载。

1951年国营青岩酒厂成立，1954年迁至花溪，改名为花溪刺梨酒厂，20世纪80年代曾获贵州省优质产品和国家对外经济贸易部优质产品称号。2007年，青岩刺梨酒米酒制作工艺被列为贵阳市首批非物质文化遗产项目。

和龙井糯米酒一样，名噪一时的朱昌酒也是因井而生。朱昌坐落在贵阳西出口的重要通道上，人们南来北往，用一碗白酒下肚来消除舟车劳顿的疲惫，成了商贾和旅人的需求，因此朱昌自古便有私人酿酒技艺，但规模一直停留在家庭作坊层面。1951年初，朱昌乡石头寨村民段少舟联合黄纯金、黄宗志、黄树云、黄贵奇、杨志荣、张少舟、陈少先等21个村民集资在村里建酒厂，厂址就在朱昌街上一个叫水井边的地方。正如其名，距离酒厂10多米有一处洼地，坐落着一口水井，这口井，几百年来一直是朱昌街上百姓的饮用水源，而在新的时代，水井又被赋予了帮助当地人酿酒致富的使命。

朱昌酒原料是高粱，采用三种曲：一是纯种根霉菌曲；二是用香麦和十一味中药制成的金钱曲；三是以小麦和二十四味中药制成的香曲，因此，朱昌酒具有特殊的窖香兼药香风格。1984年，朱昌酒荣获商业部授予的优质产品奖，评语是“特殊芳香，醇和浓郁，味长回甜”。

贵州喀斯特地区多山多水，亦多洞穴，当一罐罐密封好的酒与独特的洞穴地貌相遇便成了洞藏酒。

开阳县双流镇有一座乖西山，早在明代《贵州图经新志》中就有记载，乃地灵人杰之地，山下的蚌壳井（亦称钟家井）和大龙井孕育了以朱启铃为代表的朱氏家族和以钟昌祚为代表的钟氏家族，也孕育了乖西洞藏酒。据传宋代末年有位叫鲁郎的隐士，归隐乖西山的高峰寺，读书之余，利用天然的洞穴环境和清冽的甘泉酿酒，这便是乖西山制酒的肇始。现在，乖西洞藏酒成了双流镇的特产。

如今高楼林立的世纪城片区，在开发建设前也是一片野趣之境，今天的金源街口有一处低洼的水塘，这便是珍珠泉。清（康熙）《贵州通志》载：“珍珠泉在贵筑县西三十里，泉冽，池中分六七道而出，叠如贯珠之不绝”。巧的是，珍珠泉有一个别称——酒泉，不知是否与当地人用泉水酿酒有关，这一点未见文献记载。光阴流转，斗转星移，古称“酒泉”的珍珠泉，在改革开放后又与酒有了不解之缘，20世纪90年代，贵阳啤酒厂在和尚坡建成，珍

珠泉成为主要用水来源，该厂有一款产品就叫“珍珠泉干啤”。

井水孕育的特色豆芽

豆芽是一种历史悠久的食物，早在《神农本草经》中就有记载，研究表明，豆类含有较高的蛋白质、脂肪及碳水化合物，经过适当的发芽处理后，其化学成分均有所改变，营养价值也得以提高，并形成独特的风味及口感。贵阳城里与居民相伴共生的水井自然是豆芽发制的最佳场所，其中，用薛家井水发制的豆芽很有名，民国30年成立的贵阳市豆芽业职业工会就将会址设在薛家井旁的龙王庙，也许便是考虑了这一点。

已故贵州省文史馆馆员金国楠1913年生于贵阳，20世纪50年代移居兴义，怀着浓烈的思乡之情，写下竹枝词《金筑山歌》315首，其中第244首便与薛家井的豆芽有关：“家家户户喜金钩，万斤金钩泉水浮。好水出自薛家井，不制诗笺写风流”，从中可以一窥薛家井豆芽的名气。

一位20世纪60年代就读于龙井小学的老人回忆，当时的学生大都备有一个小搪瓷杯，口渴便到井边舀一杯井水一饮而尽，暑气焦渴顿消，隆冬时节，井面会笼罩一层薄薄的雾气，水温不凉脾胃。除薛家井外，当时文庙巷和夏状元街的居民大多都在自家院中建井，水质与薛家井无异。因此学校附近的一些居民，便利用水井的优势，做起了娃娃生意，泡制的绿豆芽晶莹剔透嫩脆，包裹豆芽、黄豆、葱花的娃娃深受学生的喜爱，成为那一带的特色饮食。

而喷水池周边的“豆芽井”并不只有薛家井一处，三元井的豆芽也颇有名气，据说用此井水发出来的豆芽，白胖而脆嫩，尤其是豆芽的两瓣头部各有一个眼，人称“鱼眼”，仿佛此井赋予了豆芽灵气一般，成为三官殿豆芽的独特标志。

据《贵阳市志·社会志》记载，肠旺面加绿豆芽的吃法和沙井（已消失，仅留下“沙井街”路名）有关，起初，有顾客叫打铜街（今大同街）傅姓肠旺面馆堂信到附近沙井代买豆芽来煮吃。豆芽的清甜中和了面汤本身的重口味及油腻，久之，绿豆芽成为肠旺面的固定搭配。

豆芽虽小，但在黔菜中的地位并不低，1942年出版的《贵阳市指南》有“黔之豆腐店，每晨以新凝成而未经压紧之豆腐（通称豆花）入市售卖。住户购之，以与酥水、黄豆芽同煮，名曰豆芽豆腐，专供贵阳市人中餐时之用，几为每户每日必具之品”的记载，道出了豆芽在贵阳人餐桌上的重要性，贵州各地也有“金钩挂玉牌”这道名菜，若是没有水井相助，豆芽又如何能成为贵州百姓钟情的美味呢？

贵阳的古井孕育了不少名菜、名酒和名店，随着自来水的普及和卫生意识的提高，水井在当下慢慢褪去了其实用价值，而逐渐演变成为一种城市人文景观，那些与古井有关的饮食故事，成了名副其实的“故”事。

据《贵阳文史》作者：刘正东