

说起贵阳美食,很多人的印象里,一定是酸与辣的狂欢。贵州山水相连,独特的地理气候和地域文化,孕育了独特的美食,贵阳人的智慧也融在其中。如何做、怎样吃,说得头头是道,做得有模有样。不过,随着人们对吃的要求提升,对不同口味的接受度越来越广,贵阳如今已经成为一个容纳四方美味的城市。“寻味贵阳”栏目,带领读者寻找藏匿在贵阳“咔咔角角”的美食,回忆那些记忆里的味道,体验新鲜的口感。

中国美食
故事多

“楚霸王杂烩”

在苏北一带,无论是寻常人家还是在酒筵上,有一道菜不可缺少,那就是烧杂烩。这道菜荤素搭配,鱼肉并列。后来还兼以海产品,使得大杂烩杂而不乱,很有吃头。

这道烧杂烩是怎么来的呢?苏北人一致的看法,与“楚霸王”项羽有关。据说,项羽生性有两大特点:一是室无二妻,终身以虞姬为伴;二是每顿饭菜无二样。就为这第二个特点,伤透了项羽手下厨子的脑筋。为了使驰骋沙场、鞍马劳碌的大王有个健壮的身体,厨子们左思右想。其中一个小厨子想出一个办法,他将鸡肉、鱼肉等放入一锅,精心烹制后,端到大王面前。以为会挨大王一顿骂,未曾想,项羽吃了第一口,胃口就被吊了起来,一大碗杂烩顷刻吃了个精光,而且吩咐厨师,今后为了节省时间,菜就这么烧。

从此,手下厨师悉听尊便,每菜必是杂烩。为了使杂烩不致太单调,厨子们想方设法改进配料,尽量让杂烩花样翻新。

后来,人们为了怀念“楚霸王”的功绩,“烧杂烩”便在民间很快流传开来,一直烧到今天。

吴姿

贵阳老街巷里那一碗面的味道

……他都记在心里。一位中年男子扫码付了钱,递给莫老板一个不锈钢饭盒。“一碗在这吃,三碗带走哈。”“好勒!”莫老板边答应,边熟练地煮面、烫血旺、舀汤……

面脆,宽汤,重红,免青……这是老贵阳吃肠旺面的暗语。面汤并非清汤,必定是猪大骨与豆芽调煮的鲜汤;看着红彤彤的红油,其实香味重辣味轻。血旺轻薄又滑嫩。老板抡着一个大勺,舀一勺红艳艳的血旺,在滚烫的汤里来回晃,几秒的时间,待血旺的表面呈现灰褐色,便扬起大勺,将烫好的血旺倒进充斥着红油的面碗里;洗净的肥肠,在红汤里格外抢眼,用筷子夹起来,肥肠在筷子中间快乐地抖动着,油亮诱人,嚼起来软糯而绵香,很有满足感;脆臊,不知道经过了什么工艺,浸泡在油汤中竟也不会绵软,嚼起来依然是嘎嘣嘎嘣的……这些配料,丰富了肠旺面的口感,更增添了吃面的乐趣。

1993年,醒狮路肠旺面开张迎客。肠子,都是自己洗、氽、煮;脆臊,每天要消耗掉30斤的槽头肉;鸡,每天要炒二三只;红油,莫老板亲自炒制。说起辣椒的制作,莫老板略有“隐瞒”：“各家有各家的讲究。花溪辣椒、遵义辣椒要按比例制。”

20多年,莫老板“固执”地保持着老味道。在他眼中,一碗正宗的肠旺面得做到“三脆”:面脆、脆臊脆、豆芽

脆,“面不能煮到粘牙。这是老传统。”店虽小,却是莫老板心中的坚守。“这么多年了,不做认真点守不住。”

每天早上7点开门营业至下午2点,食材估清后,莫老板便和店里其他伙计一起,张罗着为次日的经营做准备工作。莫老板对于肠旺面,有着自己的一番见解:大骨与豆芽调煮的鲜汤,清透又香浓,像是百姓人家有滋有味的小日子;文火煨炖的肥肠,口感香嫩味浓郁;血旺在面锅里“水上飞”,嫩滑得像豆腐;红油如朝阳,透亮辣香又不腻;鸡蛋面细如绸缎,黄似霞光,裹着红油和鲜汤,连接起生活的各种滋味。

吃碗肠旺面,好似用丰富鲜辣的口感开启“红火常旺”的日子。

贵阳日报融媒体记者 杜立



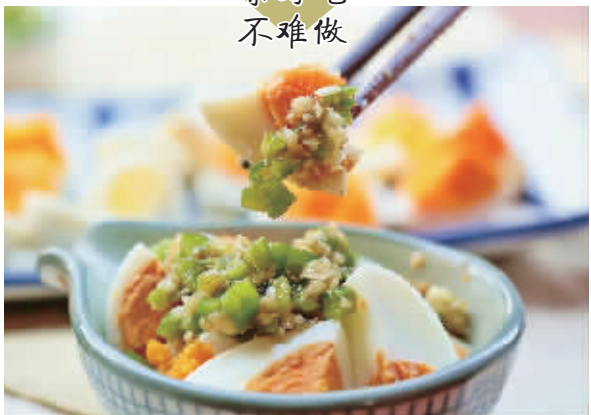
馒头

话说诸葛亮率军征讨孟获来到泸水。当时正值五月,天气比较炎热,由于泸水含有有毒物质而且瘴气太浓,太阳一照,毒气蒸发,士兵们生病和死亡的人数越来越多。诸葛亮的手下出了一个迷信的主意:杀死一些“南蛮”的俘虏,用他们的头颅去祭泸水的河神。诸葛亮当然不能答应杀“南蛮”俘虏,但为了鼓舞士气,他想出了一个办法:用军中的面粉和成面团,捏成人头的模样蒸熟,当作祭品来代替“蛮”头去祭祀河神。

打那以后,这种面食就流传了下来,并且传到了北方。但是,将这种面食称为“蛮头”实在太吓人了,人们就用“馒”字换下了“蛮”字,写作“馒头”,久而久之,馒头就成了北方人的主食。

小柒

菜好吃
不难做



蒜泥拌鸡蛋 滋味不一般

鸡蛋是如何霸占人类的餐桌的?炒着吃、煮着吃、煎着吃……只有想不到,没有做不到。今天我们的主角是稳居鸡蛋营养吃法第一宝座的水煮蛋。拌上蒜泥酱,成就了一道具有时尚气息的美食单品。用蒜泥和鸡蛋碰撞出的经典味道,绝对给你意想不到的美味体验。而且健康不煎炒,满满都是营养。将刚出锅的白面馒头掰开,放入蒜泥拌鸡蛋,一口咬下去,蒜泥的辣、鸡蛋的沙、馒头的香甜,成就一顿精致的早餐。

蒜泥拌鸡蛋

食材:
鸡蛋 3个
小米椒 1个
青尖椒 1个
大蒜 5瓣
蒸鱼豉油 适量
香醋 适量
香油 1茶匙
白糖 少许
食盐 少许



1

将鸡蛋表面清洗干净;锅里倒入清水,放入洗净的鸡蛋,开火煮熟。

可顺带煮些鹌鹑蛋,适合小孩子吃。网上说,煮鸡蛋前将鸡蛋轻轻晃一晃,煮好的鸡蛋更匀称好看。管它是真是假,试试也不妨。



3

煮鸡蛋的同时调凉拌酱:大蒜压成蒜末,青尖椒剁成碎末,小米椒切圈备用。



2

鸡蛋煮10分钟,捞出放入冷水中浸泡至鸡蛋凉透(这样蛋壳易剥);用刀将剥好的鸡蛋和鹌鹑蛋切成小块,放入碗中备用。

切鸡蛋前让刀子过一遍水,这样蛋黄和刀子不易粘在一起。



4

将蒜泥放入小碗中,加少许食盐拌匀腌制;再放入青尖椒碎搅拌均匀,放入香醋、香油、蒸鱼豉油和少许白糖调匀。

这个酱可拌一切凉拌菜:香椿、皮蛋、黄瓜、手撕茄子等等。最后将蒜泥拌酱淋到切好的鸡蛋上,用小米椒圈点缀即可。



据美食工坊