



花溪十字街旧影

明崇祯十一年(1638)4月14日,作西南万里退游的徐霞客南出贵阳城,入今花溪境内。行至“华佗佬桥”(今花溪大桥处),“乃饭于桥南铺肆中”。可见,花溪十字街一带在彼时已成街市。饭食如何,徐霞客《黔游日记》缺载。至于十字街上鼎鼎大名的花溪牛肉粉,更是数百年后的事,他自然无缘一尝。人世几经变幻,故地数度更新,慕名前来南腔北调的“徐霞客们”,却都喜好上了这一口“老味道”。

追溯花溪十字街上的牛肉粉

花溪、牛肉与粉的第一次相聚

黔人喜食稻米,虽属南方“稻作文化圈”内,实则贵州是全国唯一没有平原支撑的省份,加之河谷深切,本不利于水稻种植的。但看境内的梯田不分民族和地界地散落在大山间,便知稻米在黔人心中的地位,有些民族甚至视稻米为“真正的食物”,可见稻米已成为一种食物信仰了。“米粉”作为大米吃法的花样翻新,天然拥有广泛的“食客基础”。

依黔人传统的米粉做法,先是磨米为浆,加火蒸发去水,经由一道水与火的磨砺,大米已至粉状。再用手揉至黏合,用器物挤压成圆丝面条状,即名米粉,用开水浸煮数遍即可食。米粉极易入味,且荤素不忌,略加盐醋及青椒、花生等辅料,即成素粉;其他加何种辅料,便成什么粉,如豆腐粉、炖鸡粉、脆臊粉等等,不一而足。大概经过了“磨米为浆”这一遭的缘故,米粉也如水一般能“随物赋形”了。

在诸种米粉中,一度以“肠旺粉”的名声最大。贵州乡贤陈恒安先生于1942年主笔的《贵阳市指南》一书里有《黔味说略》一章,其间特辟有“肠旺粉”一条目,详细介绍了米粉的制作方法以及食用法,盛赞肠旺粉为米粉中“最特殊者”“黔人嗜之者尤众”。民国年间声名显赫的“肠旺粉”,便是当下的“肠旺面”了。“肠旺”未改,而“粉”“面”易名。为何如此?究其原因,大概只因“粉”的名头被牛肉粉占去了。

米粉与牛肉在贵州的相遇,不能不说是一种缘分。因黔地很多少数民族是器重牛,崇拜牛的,牛在梯田里,在图腾上,不在食谱里。直到带着畜牧传统、忌食猪肉、擅长清真牛羊肉的回族同胞到来。《贵阳市指南》里已有提及:“清真教之开店,以炖牛羊肉汤调制之,名牛肉粉、羊肉粉。出售门市,嗜之者不少。”待到名声传开,牛肉粉、羊肉粉便渐次压过了“肠旺粉”,最终,牛肉粉与肠旺面一并成为贵阳早餐江湖的“两巨头”。

1976年,花溪十字街出现了第一家牛肉粉摊铺,这便是“花溪王记牛肉粉”的前身,后来“王记”对面开了一家“花溪飞碗牛肉粉”,从此两家花溪牛肉粉店“双足鼎立”至今。那么,贵阳的牛肉粉是如何变化为“花溪牛肉粉”的呢?这与花溪青岩古镇有关。

明初,朱元璋调北征南,最终平定了云南。但他意识到:“至如霭翠,不尽服之,虽有云南,不能守也。”这里的霭翠,即奢香夫人的丈夫。霭翠与彝族土司的向背,事关西南全局。于是,明军沿新晃、玉屏、镇远、贵阳、安顺、兴义这一贯穿东西的交通大道上屯兵,广置卫所、屯堡。青岩为贵阳南大门,扼南北交通要冲,徐霞客曾称之为“南鄙要害”。

明洪武十一年(1378),青岩堡设立。时日一久,青岩便由最初的军事要塞发展

为商贸重镇、文化名镇。《青岩镇志》载,青岩是周围各县和地区来往省城的交通咽喉要地,各种商品、农产品形成的集市贸易在新中国成立前就较具规模。20世纪六七十年代,青岩成为农副产品集散市场。商贸往来、食材进出,使得青岩形成了本地饮食特点:注重选料精细,讲究刀工火候,佐料有比例搭配,汤汁必须清爽味浓,颜色更要新鲜自然。

花溪牛肉粉的食材、口味、制作,无疑都具备青岩饮食的诸多特点。如“王记”在食材的选择上,米粉选用的是蒸汽米粉,将本地大米浸泡磨成白浆,制法一如传统,且米粉之中绝对不能用半点淀粉。在牛肉的选择上,则坚持用惠水本地黄牛,且要挑选400斤以上的老黄牛,这样才能保证牛肉质感,熬出来的汤才又黏稠又乳黄。恰巧,以青岩为中心,孟关、潮潮、惠水均产优质大米,距离数公里处,有数百年历史的贵州最大牛马市场,黔南、黔北、黔西南地区天然放养的肉用黄牛都聚集这里。好的牛肉,是炖汤的最大保证。牛肉粉香不香,汤是最重要的。牛肉粉的汤底都有秘方,但不离是些去腥膻的香料;熬汤的核心是多肉少水,保证最天然最本质的气息没有被稀释。贵州人嗜辣,但面对一碗好汤时,是宁愿舍弃辣椒,以免喧宾夺主的。当然,加上辣椒,也固然另有风味。

花溪牛肉粉的第一次亮相

正如前文所述,1976年花溪牛肉粉第一次出现在花溪十字街上,“花溪王记牛肉粉”和“花溪飞碗牛肉粉”双雄并峙至今。更巧合的是,“飞碗”和“王记”最初的创始人都和青岩有些关系。

起初摊位不大,主要是王家老太爷、老太太在经营。此前两老还做过水饺、凉

粉、凉面的买卖。王老太爷个子不高,街上人唤作“王矮子”,闲暇无事时,喜欢到处走走看看,琢磨琢磨吃食。王老太太太姓吴,娘家青岩,婚前在青岩街上做过小吃餐饮等小本生意。老太太特别爱干净,出摊时,桌椅、板凳、筷子打理得整整齐齐。生意很快好了起来,租了一个沿街的门面,三个子女也进店帮忙,且分工明确:王老太爷去附近的牛马市场买黄牛,老太太去买葱、芫荽等辅料,小儿子包办了买米粉、杀牛、炖牛肉、舂辣椒面等环节,两个女儿年轻漂亮,站在店门口售卖。巧的是,王家三姐弟的嘴唇边都有一颗痣,“王记”在设计门店的LOGO形象时,便特意在一个头顶帽子、右手举着勺子、左手端着一碗热乎乎牛肉粉的头像唇边,点了一颗痣。

由于生意太好,王家三姐弟又把隔壁的一间门面租了下来,打通隔墙变通间,上下两层楼加起来足足有400余平方米。李秀琴嫁入王家后,很快就掌握了牛肉粉制作的全部诀窍。“那时候,我们家煮牛肉时,半条街都是牛肉香味。”李秀琴说。

可以说,“王记”是花溪牛肉粉的开创者,“王记”店门口时常排有长长的队伍。在李秀琴的记忆中,最早的食客是花溪红阳厂的职工。红阳厂是三线企业,当时厂子效益好,对吃食比较讲究,“王记”简直成了红阳厂的第二食堂。后来,贵州农学院、贵州大学师生的身影也渐渐多了起来。当时贵阳唯一的机场磊庄机场在花溪,慕名前来花溪游览的旅客也成了“王记”的常客。“王记”的名声就这样一碗粉一碗粉端出来、传播开。

“王记”是花溪牛肉粉的第一个出圈者。与“王记”隔街相对的,便是“飞碗”牛肉粉店。“飞碗”的创始人,是十字街的苏二爷。20世纪70年代末,允许私人摆摊开店,苏二爷是第三家做花溪牛肉粉生意的,而且一开张就顾客盈门、生意火爆。这位苏二爷系青岩古镇北街人氏,祖辈从商,他曾在花溪邮政局当差,因娶花溪街上张智体二女儿为妻,遂定居花溪。苏二爷脑子灵活,传说是赌场高手。开店两年多后,他莫名其妙停业不做了。有传言说是开小吃店赚的是辛苦钱,还是赌场的钱来得快。苏二爷的老丈人张智体在20世纪40年代便开过餐馆,于是和儿子张先国重拾旧业,接过米粉店继续做。生意红火人手不够,当时政策又不允许招工雇工,于是张先国在花溪公社食堂工作的妻子邱明诗辞职后回家帮工。张妻为人热情友善,做事干练泼辣,张家牛肉粉馆生意如虎添翼。张先国有一“飞碗”绝技——在米粉下锅后浸烫的时间里,用右手抓出一个碗,抛向空中划出一条弧线后稳稳地用左手接住,烫好的米粉顺势舀入碗中。久而久之,顾客把张家店喊为飞碗店,张家便将“飞碗”注册成为了商标。

街区与粉的第一次全方位升级

东靠苍翠的大将山、北临自西而来蜿蜒流淌的花溪河、紧邻花溪公园,千百年以来,花溪十字街一带皆是花溪的中心。周边更是诞生了花溪的第一座公园、第一条街道、第一碗花溪牛肉粉……这里如蛛网一样不断地“长大”,由线及面形成了十字街片区,万千的景色和滋味都汇聚于此。

“三横三纵”的十字街片区,由清华路、民主路、贵筑路、清溪路、花阁路、将军路六条街构成。十字街片区的“生长史”,花溪文史专家黄依莉女士曾在《花溪十字街往事》一文中有过介绍,大概包括“老街”和“新街”。“老街”即最早的街道花阁路,建于清代咸丰同治年间。街道以场坝为中心,从三教寺(今花溪大桥南端西侧)至杨家祠堂(今贵筑路口),后陆续改称中山路、新民路、花阁路,但老百姓多称之为“老街”。抗战时期,随着街上居民增多,陆陆续续修筑了“新街”,包括河边路(今清华路)、中正路(今清溪路)、民生路(今民主路)等街道,开了理发店、医馆、中药铺、钟表修理店等商铺。新中国成立后,十字街片区成为花溪政治、经济、文化中心,人烟稠密、商铺林立。

花溪十字街片区固然历史悠远,但也逐渐患上了“老年病”:房屋老旧、设施缺乏,交通堵塞、停车混乱,联动缺乏、服务滞后,旅游业态难以满足消费需求……这一带首次全方位的城市人文更新由此而来。

2021年以来,依托贵阳市“一圈两场三改”工作契机,花溪区创新规划思路,借力城市更新,打造了独具花溪特色的文旅商圈。

2022年3月,经过新型城镇化暨“三范”项目的提升改造,历经数百年岁月沧桑的花溪十字街以焕然一新的面貌重新开放,且迅速成为全区乃至全市的“网红打卡点”。与此同时,花溪的牛肉粉产业也迎来了升级提质。经过数十年沉淀,花溪十字街的牛肉粉店已增加至四家,除了王记、飞碗两家老店,还有国营花溪牛肉粉、牛鼎世家鲜切牛肉粉这样的“新生代”。其中,国营花溪牛肉粉店更是从一家发展到六家,分布在青岩古镇、经开区、云岩区、南明区、观山湖区,覆盖了小半个贵阳。

说了这么多,终于能坐下来好好地吃一碗花溪牛肉粉了。雪白的米粉打底,在碗间盘根错节,黄白的酸莲花白、碧绿的小葱芫荽浮在油汤上,酱红的牛肉片肌肉紧密,显出老嫩板那样的纹理。对这牛肉片,作家谢挺写得:“牛肉片都切得很薄,有时候牛肉片里刚好有牛筋,于是这一块琥珀色就像相片底片一样可以透过光亮——最后再在上面兜头淋一勺热汤。”

据《贵阳文史》作者:郑文丰