

贵阳,黔中滋味儿

◎ 王宝阳 文/图



贵阳的味道是什么呢？是氤氲在空气中香樟花的味道、是酸与辣的激烈交锋、是徘徊在街巷中的浓烈呛香……当我从贵阳旅行回来，城市的印象似乎已经模糊，但它的味道却穿越了感官、横跨了山岳，鲜活而具象地留存在我的记忆里。这座泼辣热烈的西南美食重镇，带我开启了一场刺激的味觉之旅。

7月初的贵阳雨水丰沛，进入主城区，氤氲着辛辣味的市井气息扑面而来。傍晚夕阳斜射中，街边火锅店已喧嚣渐起，冒着热气的红汤在人声鼎沸中激烈地翻滚，食客们夹起一片片被浓汤浸润的肉片或蔬菜，在各色辣椒酱和辣椒粉中反复打滚。

“想吃什么？”多年未见的贵阳同学一声吆喝，还没等我回答，便补充道：“如果一点都不能吃辣，那可推荐的就很少了。”同学说，在贵阳，各种食材和火锅汤底都有说道，但贵阳味道的核心是辣椒，各种用辣椒制作的调味品才是最绝的。全世界有四分之一的人每天在吃辣，中国“辣”道以云贵川为甚。但在贵阳人眼中，当地的辣绝不能与其他地域相提并论。

辣椒在明朝末期传入中国，距今已历经4个多世纪，当第一株辣椒落地华夏并辗转来到贵州，便与这里的风土气候一拍即合，成为当地风味的底色。在《中国食辣史》中，不爱吃辣的广东人曹雨写道：“辣椒广泛地进入中国饮食，当始于贵州省。”在这里，辣椒第一次被摆上人们的餐桌。正因吃辣早，贵阳人对辣的理解也更深，对辣的想象力更是天马行空。辣椒在这里完成了无数变身——不同的辣椒经过各式加工，呈现出纷繁多样的风味。

泡椒在当地也被称为鱼辣子。在贵阳人的餐桌上，和其他食材配合，成为泡椒凤爪、泡椒腰花、泡椒肉丝……其中，泡椒板筋在其中名声最为响亮，地位超然，被誉为贵阳十大名菜之一。为了吃一口正宗的味道，我们在老城区找到一家老店，这里的泡椒板筋

以猪板筋为主料，刀工切至一厘米左右宽，在锅中加入宽油烧至八成熟，再加入板筋滑散，板筋变白便可出锅，其后将辅料泡椒、姜丝和蒜苗白同法炒香，二次放入板筋，添加青蒜苗、适量盐、糖、味精、酱油和料酒调味后就可快速出锅。伴着一股浓烈的辣香味，红艳艳的灯笼泡椒酸辣爽口，里脊板筋滑脆鲜嫩、口感糯香。这道菜中的关键就是泡椒，色香俱佳、耐久煮、促食欲、辣度也不高，对辣耐受度不高的人们也可尝试。

还有辣子鸡，很多人吃过重庆歌乐山辣子鸡，在堆成小山的干辣椒和花椒里，用筷子挑拣出几块脆生生的带骨鸡块。而贵阳辣子鸡则完全不同，不仅充分吸收了鸡肉的香味，还最大限度地释放了糍粑辣椒的辣香，香得回味无穷，辣得酣畅淋漓。店老板介绍说，“贵阳辣子鸡的做法并不复杂，在油锅中把鸡块爆炒收水后，加入大量糍粑辣椒，再加入适量蒜瓣、薑块、八角、生花生和红糖等，用中火慢慢翻炒，收汁入味熟透后起锅即可。”

贵阳辣子鸡与其他地域辣子鸡的主要区别，在于糍粑辣椒。不同类型的糍粑辣椒选材不同，其中以花溪辣椒最为香浓。花溪辣椒最大的特点并非在辣度，而是在绵长醇厚的回味之中。在糍粑辣椒的制作过程中，贵阳人将花溪辣椒用温水泡发，耐心地长



时间凿打，直至辣椒外皮破裂，让果胶充分释放，互相粘连。比起机械制作的糍粑辣椒，手工制作的糍粑辣椒更地道，匠人每一下春击动作，似乎都蕴含着一种难以言述的坚持与传承。

在《酸食志》里，游走四方的食客要云这样描述贵州人吃酸的习惯：“中国人都以山西为醋乡，晋人饮食口味取向偏于酸。但真正把酸作为日常最重要口味的却是西南的贵州，贵州的酸，酸得透彻，酸得深入人心。”如果说贵阳的辣是为了抵御天无三日晴的潮湿气候，那么贵阳的酸不仅是令人着迷的舌尖享受，更是源于贵阳人与大自然自古以来的一场艰难战斗。

贵阳酸汤的食用历史悠久，最初的酸汤是用酿酒后的尾酒调制的，后改用热米汤经



自然发酵或采用其他做法。作为苗族独有的美食，贵阳酸汤鱼自有独到之处。如果在蘸水里放几片消暑降火的薄荷叶子，狂野的辣配上入骨的酸，如同刺扎的清凉带着酸味上演了一场荡气回肠的舌尖冰火大战。其实，单是酸汤的做法，就有素酸、淡酸、清酸、红酸、白酸、臭酸、盐酸等上百种酸法，具体到菜式，更有酸汤鱼、酸汤丝娃娃、砂锅酸汤饭、酸汤麻辣烫等等。然而，很多外地人对贵阳味道的了解，确是从酸汤鱼开始的，这源于大山深处、层叠复杂的酸香气，俘获了大山内外人们的味蕾。

提到贵阳小吃，绕不开耳熟能详的丝娃娃。走街串巷，我吃到了不下3种版本的丝娃娃。驻足摊位，只见面食师傅拿起一团面皮，一扯、一按、一擀，隐约透明轻薄的饼皮便跃然于盘中。正宗丝娃娃饼皮分部有细密均匀的气孔，厚度纤薄，质地柔软。而每家丝娃娃都有自己的特色配菜，将土豆丝、胡萝卜丝、青椒丝、海带丝、蕨菜节、小豆干、榨菜、鱼腥草节等一二十个配菜细细切丝成段，一菜一碟放置排列整齐。食客清洗双手，从饼筐里细细分辨面饼边缘，轻拢指尖夹起一张薄饼缓缓撕开并摊开于掌上，搭配喜欢的配菜包裹成上大小下的兜状，再灌入两勺酸汤汁水，加几粒炸至酥脆的黄豆或脆哨就完成了。一口咬下，面皮的软糯柔韧、蔬菜的新鲜香甜、蘸水的酸辣多汁，瞬间在口中炸裂，味道相互缠绵又层次分明，实是酣畅至极！他们从青春年少，吃到成家立业，再吃到子孙满堂，这种难以言说的味道镌刻在贵阳人的基因里。多年在外的贵阳人，只要在夏天街头吃上口熟悉的丝娃娃，便可瞬间置身家乡市井，回到满是炊烟和饭香的童年，回到至亲之人的身侧。



除了丝娃娃，贵阳的街头小吃不胜枚举。“豆腐圆子肠旺面，荷叶糍粑糍粑店，一品大包刷把头，沓臊馄饨太师伴。”其中洋芋粑、恋爱豆腐果最常见，不需太复杂的食材，仅仅一块豆腐、一颗土豆，就足够贵阳人玩出花样。洋芋煮到绵软，压成泥捏成饼，放铁锅用热油两面一煎，撒上辣椒面，趁热咬一口，外层酥脆，内里软糯，正是一颗普普通通的洋芋在贵阳的经典解法。而恋爱豆腐果是最不可辜负的存在，贵阳人用自然发酵的浆水使豆腐成形，让豆腐内疏松多孔，自带一股酸香，成形后捏碎后与葱花等作料混合，团成丸子下锅油炸，就成了恋爱果，蘸着辣椒做的蘸水吃，大快朵颐，停不下来。

这座地处黔中山原丘陵中的神奇城市，蕴含着丰富食材，又创造了不少绝品美食。它们汇集了年深日久的饮食智慧，沉淀出厚重的饮食文化。在这亿万年地质结构变化造就的喀斯特地貌之上，在这潮湿厚重的云层之下，贵阳的味道让人带不走，忘不了，伴着杯盘中层层递进的酸辣滋味，在青山绿水中延续着。