

麻辣酸香“品”贵阳

贵阳是一个喜欢引进和创造美食的城市,当地最富盛名的美食有八大小吃和十大名菜。贵阳的餐饮有三大特点:

一、贵阳饮食以“麻、辣”为特色,口味上接近川菜和湘菜。麻和辣在贵阳有明显的区分,所用原料也有区别。麻是由几种香料配制而成,辣主要是以辣椒为原料提炼。基本上别的菜系到了贵阳就被改造成具有贵阳特色的吃法。

在省外也大名鼎鼎的贵州名菜如凯里酸汤鱼等,在贵阳都能吃到,而且往往比出产地的更好吃。所以,到了贵阳不好好品尝美食就太对不起自己了。在贵阳品尝麻、辣风味的同时,再喝上一口贵州出产的茅台酒,真可说是一种享受。

二、贵州有“三天不吃酸、走路打蹚蹚”的民谣。因此,在贵阳,家家腌制酸菜,食之口舌生津、开胃消食,夏天食用更可解暑。酸汤则有爽口提神、杀菌消毒、去油腻化脂肪、健脾防结石的功效。腌制酸菜的主要原料为萝卜、白菜、卷心菜等。酸汤的制作又分菜类酸、鱼类酸、肉类酸、米类酸等,完全靠生物自然发酵而成。

三、贵阳餐饮的另一特点是在贵阳无论大街小巷都有吃饭的地方。引用当地人的说法就是走错路都能找到吃的,而且不必担心过了吃饭的点儿就没吃的,几条大的夜市小吃一条街都是通宵营业的。

贵阳的夜市四季不衰。夜市上多以小吃为主,主要有烧烤、砂锅粉、丝娃娃、开水面、卤菜、爆炒小龙虾、螺丝、河蟹等,也有一些八宝饭、汤圆之类的甜点。在贵州饭店一带有环城北路夜市,客车站一带有黄金路夜市,其中以喷水池附近的合群路夜市最为有名,可以品尝到贵州各种小吃。

(倪明)

特别推荐

酸汤鱼

省府路蔡家街食街的店面都为大排档,以苗岭酸汤鱼和息烽阳郎鸡、干锅鸡而闻名。“老凯里酸汤鱼”是贵阳市酸汤鱼一条街(省府路蔡家街食街)中最出名的一家,贵阳市省府路第一家便是。价钱大概是鲤鱼15元一斤,江团40元一斤,还有很好吃的土豆饭(是用土豆、棒豆和米饭一起做的),苞谷饭也不错。如果吃鲤鱼的话,4~5个人大概60元钱就够了。

土风豆米火锅

这家土风豆米火锅店位于黔灵东路35号,陕西路有这家分店。两三个人点一小份就足够了,25元1份,另外可再点一份酥肉。该店服务周到细致,比如会根据人数多少推荐分量。让食客确认啤酒的温度是否适当,对只喝冰啤的人尤为重要。街边的座位,有习习微风吹过,可观街景。作为火锅底料的黄豆用文火慢慢熬煮,汤头浓郁,不温不火。

酸汤丝娃娃

丝之味酸汤丝娃娃是贵阳众多丝娃娃中较为独到的一家,他家的蘸水是用一种独特的酸汤做的,冷天还可以吃热汤的暖胃。值得一提的是,他家的京酱肉丝5元/份,用来包在素菜丝内,吃起来口感和味道都很好,算是比较独特。人均消费20元以上(几乎可以把好吃的都点上)。还有就是他家的丝娃娃皮做得很好,很糯很香,每份9元。

豆腐圆子

省府西路东路口的店面并不大,主要出售自家特色的椭圆形油炸豆腐圆子,1元一个,也有粥粉面等主食,4.5元的价格也不贵。将圆子近似黄金的松脆外皮缓缓咬开,内里裹着的是柔软细滑的豆腐馅料,泾渭分明,它的做法让人惊异。蘸着店内用酸萝卜和折耳根等材料调好的微辣酱汁吃,味道爽口,多吃也不腻,但也要注意,核桃大小的圆子看着不多,还是很容易让人产生饱腹感的,可以先点3、5个尝尝。这里晚上7点半打烊,如果想尝尝鲜就得赶早。

贵阳辣子鸡

贵阳辣子鸡是一道极具贵州特色的菜。做法是先将鸡切成块经过香料腌制,然后放入油锅内爆,熟后捞起来。在油锅中放入大量的糍粑辣椒,辣椒制好后将鸡块倒回锅内同烹。这道菜可以是家常炒菜,也可以是火锅。由于辣子鸡在炸干水汽后可以保存较长时间,很多人家做好后存放起来慢慢享用。到了寒冷的冬季,辣子鸡火锅更是每家每户常选择的火锅之一,在贵阳有数家的辣子鸡火锅店,味道各有千秋,而座落于花溪区霞辉路段的已注册商标的“老许哥”雨田辣子鸡肥肠火锅楼更以它独特的秘方配制、上好的原料和令人回味无穷的可口味道从1993年创店以来仍生意红火,座无虚席,成为花溪区家喻户晓的特色辣子鸡火锅店。