

# 抓住夏天的尾巴,到凉爽的贵州吃吃吃

□记者 朱蔚 文/摄

这个夏天,来贵州算是来对了,不光凉快得像秋天,各种好吃的也是扎堆出现,刚从机场抵贵阳的街头,已看得眼花缭乱。值得一提的是,贵阳的龙洞堡机场距离市区只有十公里多一些,趁着夏夜的小凉风,基本是一溜烟就到了。车未抵酒店,已被沿途的各色馆子诱惑上了。放眼望去,各种火锅、小吃尽收眼底。

## 一眼望去是美食的天下

这一排,看到的都是火锅类,动不动就是地摊火锅、干锅板筋、黄焖带皮牛肉、豆豉火锅,还有大喇喇地把极低的价格写在招牌上,锅底+蔬菜+米饭,仅需12元/人。豆米火锅,什么糟辣豆米、清汤豆米,还有酸汤猪脚、特色豆豉粑火锅。

还有各种各样的米粉,汤的干的炒的。对了,洋芋也是不可小觑的存在,就是我们口中的土豆。我们的土豆是主食,他们的洋芋的做法可以变出许多花样来。

然而到贵阳最惦记的,还是一碗肠旺面。也许是受到“乌啦啦”的影响,他是我唯一喜爱的一位吃播博主,虽没有看完他所有的吃播VLOG,但他吃的那一碗肠旺面却让我牢牢地记在了心里。

必吃啊,吃货如我,必须先拔了这根草。

## 肠旺粉肠脆旺柔嫩

去了当地火爆的金牌罗记,赶上了关门前的最后一碗面,心满意足,晚上终于可以睡安生了。在面和粉之间,选择了粉,粉才是当地特色嘛。问我要辣吗,答,一点点。

此前对于贵州的好印象,也来自它丰富的辣子,看着红艳艳的一片,实则香而不辣。肠旺粉上桌,果然香得很。平心而论,要的粗圆的粉口感一般,太过软和,既不Q弹也不爽滑。但碗里的肠就不一样了,又香又脆,面上铺了一层血旺,夹一块,极其柔嫩,还有脆哨,果然是酥酥脆脆的,其实在汤头里已经浸泡了一段时间,入口仍是脆。

往汤里再倒点每张桌上都有的老陈醋,口味中又多了一些迂回婉转的层次,口感就更棒了。所以又想,它的粉是不是特意放了软坨坨的这种,以免喧宾夺主抢去了肠和旺的风头。

肠旺粉不贵,也就13元。平心而论,一碗粉,料十足,量还是少了些,但意犹未尽尚有空缺的五脏庙,正好用来再填点街头随处可见的小吃。



肠旺粉

## 脆哨有硬哨、软哨

肠旺粉里有脆哨,吃完后才开始揣摩“它是用什么做的”。后来从度娘问来的和我想的如出一辙,是猪肉做的呢。一下又感兴趣了。

踱步在贵阳街头才发现,脆哨店还真不少,视线所及,全是脆哨,且根据部位和加工方式的不同,有纯瘦肉、纯肥肉、五花肉之分,加工方式也有不同,有硬哨和软哨。

路边店里就有打秤的,分门别类,好些排着队的游客,准备称上一点带回家送人。伙计麻利地装罐,一边嘱咐着保存要领。我也依样称了半斤,打算随时休闲吃,拿到手上,哟,还是温热的,原来是现做的呀。照片发在朋友圈,有人回,这不是切得小一点的红烧肉么,还真有点像。

## 猪脚建议选酸汤的

这家猪脚店是前一晚回酒店前路过时一眼相中的,与边上的烙锅、火锅并列一起,左思右想了一下,还是决定先吃顿猪脚。

第二天中午,果然巴巴地跑去了,老板直接就把我往门前路上的树荫下领。要说怎么都来贵州避暑,确实凉快,这大中午的,猪脚开吃也没觉得多热,但手碰到近处的碗盘,都是被锅底的火苗烫热到不能手持的温度。

锅里的猪脚,已经炖到软烂,入口绵柔得不像是猪脚。夹起时仍能保持整只的完整性。不过挥之不去的骚味还是出卖了“二师兄”,失策没有选择酸汤,清汤有点压不太住。可以蘸辣子,但也吃不了太辣,直接导致鼻子越吃越灵敏,最后不免剩下两块,当然如果去除骚味,我想我还可以。

所以猪脚可以吃,但一定要选择酸汤哦。

## 黄牛肉火锅量足又新鲜

都说贵州的牛肉好吃,所以抵达黔西南万峰林景区下纳灰村,入住民宿收拾妥当后,首先犒劳自己一顿牛肉锅。清汤锅一斤牛肉65元,酸汤锅70元,吸取猪脚的教训,果断要了后者。

点罢,配菜都陆续上了,牛肉却是千呼万唤不出来。跑到厨房问,老板正揣着一块牛肉切着,一边解释,牛肉都是现切的,所以有点慢。原来是鲜切牛肉呀,我当下就没了怨言。

酸汤锅上桌,切好的一盆牛肉也端了上来。这沉甸甸的一盆盆啊,才70元,想起火锅店里38元一盆的薄切牛肉,没夹两筷就光盆了,从心底涌上满满的动力,决定光盆。

锅里的汤头一开始沸腾,就迫不及待地涮上了。沸腾的热汤里,来来回回地涮上两遍,鲜红的牛肉就完成了颜色变浅的转变,蘸一点蘸汁,满满的牛肉鲜味带着酸汤的开胃夹杂着一丝丝辣,直逼喉咙,好吃。

“咕嘟咕嘟”的热汤慢慢收干,酸味也愈加浓郁起来。原本舀了些汤来喝,刚入口就酸得下不了口,原来这酸汤是番茄和酸笋调的,刚开始没觉得,却是越煮,酸味越浓。所以要喝汤还是得趁早。

## 烤苞谷受本地人青睐

去参加布依族的查白歌节,从下纳灰打车到顶效镇,快到镇上,沿路两边的烤玉米摊位开始多起来,大都是在面前杵一大块木桩,单用这块木桩,就足以撑起这一天的烤量。

对了,他们叫它苞谷。滴滴司机告诉我,这里的烤苞谷很出名的,别看5元钱一根,卖得好的一天下来能卖上千元呢。惊讶,200余根,那得多大的游客量呢。

司机得意地笑了:“哪是游客来买的,主要还是本地人喜欢吃,有时候大晚上都会特地赶过来买着吃,也不贵。”而且烤出来的着实要比煮出来的好吃得多。说罢,他停下车,示意我可以买一根试试。还没召唤,就有烤苞谷的老嫗机灵地冲上来,手持两根烤好的苞谷。哪吃得下这么多,就想啃一根尝尝鲜。

烤得金黄的玉米,面上略有些焦,由此飘出了一股粮食的焦香。咬一口,甜甜的,面上已烤干,嚼起来却还带着点水分,越嚼越香。

## 酸汤鱼性价比高

顶效镇上吃个鱼锅,门口的黑板上标注着江团38元/斤,进店后老板示意可以买抖音套餐,58元包含两斤的江团和蘸水、米饭、蔬菜。蔬菜也是自己对着一冰柜的各种品类自取的,里边还有豆腐皮和米粉。

这价格,太感人了吧。毫不犹豫地点上。江团入口,还是和以前一样的美味,肉肥厚且嫩,再蘸点当地的蘸料,吃不了太辣,但加一点足够提味。



脆哨



酸汤鱼锅