

## 街头巷尾 贵州特色齐聚安顺

西南地区的菜,多半以辣为主,但麻辣、香辣、青辣都各有不同。安顺的辣没有成都那样的麻,偏于香辣。光顾一下卖辣酱的店,看看那些丰富的原料和制作流程,便知道当地人对辣椒的口味有多讲究。难怪吃什么都不忘填一勺辣椒,这的确是让食物升华的法宝。

贵州有“三天不吃酸、走路打蹿蹿”的民谣。酸菜家家腌制,食之口舌生津,饭桌上总有一份老板赠送的酸菜开胃。特别推荐的还是酸汤鱼,这种酸和醋酸完全不同。传说古时贵州少盐,山民因缺盐,食而无味,体虚乏力。常上山采摘各色野生酸果,作为调料。山民食用酸果烹制的菜肴,觉得食欲大增,体力健壮。久而久之,嗜酸成瘾。因酸果并非四季都有,山民就把毛辣果、木姜籽及酒酿等,置于坛中,长期发酵炮制,就成了毛辣酸,调成酸汤。如今的酸汤也因材料不同而有白酸、红酸等之分,配上鲶鱼,地道的酸汤鱼便是如此诞生。

走出酒店,路边的小店也能找到当地最出名的肠旺面。肠旺面始创于晚清。据说一百多年前,贵阳北门桥一带肉案林立。桥头有傅、颜两家面馆,他们用肉案上的猪肥肠和猪血旺做成肠旺面,以招徕前来买肉买菜的顾客。两家面馆互相竞争,使肠旺面的质量不断提高,形成了现在风靡贵州的特色美食。经由12道工序制成的肠旺面,其汤色鲜红、面条蛋黄、肥肠粉白,葱花嫩绿,豆芽金黄,一碗捧出,使人顿感赏心悦目,待举箸下咽,更是满嘴生香。面条脆爽可口、食不粘牙;肉嚼香脆、肠旺鲜嫩;辣而不猛、油而不腻;汤鲜美、回味悠长。自清代同治年间问世以来,肠旺面意味着人们长吃长旺。

## 沿途小食 口齿留香人留情

每个景点门口,总有一排小吃摊,恋爱豆腐总是这里最不受冷落的。看到那一块块洁白的豆腐在铁烤床上不停翻动,几分钟后勤时变得外皮焦黄油亮圆圆滚滚,像一只只膘肥体壮的小猪,豆腐的香味也不停撩动人的欲望,顾不得样子如何,挑来便往嘴里送。贵州菜肴讲究蘸水,无论豪华的餐厅还是路边小摊,许多美食离不开蘸水调味。调料主要是辣椒、蒜泥、姜末、葱花、香菜、花椒等酌情添减。烧的香脆的恋爱豆腐,吃时再配着蘸水,咸辣爽滑,更是让人停不下来。

花个十块钱,坐在小马扎登上和老板边吃边聊,能吃上半个多小时。恋爱豆腐物美价廉,一直被坚持着。抗日战争时期,那时的豆腐一

# 安顺,有故事有美食

文/白艳



本以为宫保鸡丁是川菜,后来才知道这道菜是有着悠久历史的贵州名菜,是清代咸丰年间贵州平远人丁保桢的家厨所创。传承了几百年,如今已是饭桌上不可不点的一道极下饭的菜。贵州安顺,除了生态优势,因为少数民族聚集,当地的美食也花样百出,凝结着当地少数民族的智慧。许多菜都有六百多年的历史。于是吃,也是触摸安顺文化的一个通道。



根丝、海带丝、香菜丝等等卷制而成,当然少不了注入酸酸辣辣的酱汁,食之酸、辣、凉、脆,极富特色。在婚嫁喜礼中也常能看到娃娃的身影,取其“娃娃”的好意头。

## 民族风味 食罢“三绝”无美味

花江古镇,位于贵州省安顺地区关岭县境内,紧邻峰奇谷险、风光无限的花江河大峡谷。小镇处于一片田野之间,四环青山、绿树葱茏。青山青石装点这个古老的小镇,显得那样的纯朴自然。在花江古镇,“花江狗肉”、“花江剪粉”、“花江酒”并称为“花江三绝”。

俗话说“十月有个小阳春,花江狗肉胜人参”。花江还是以狗肉最享盛名。传说狗为布依族带来了谷种而一直受到布依人民的尊重。以前布依人是不食狗肉的,但这种禁忌后来被打破。如今布依人在“六月六”这种传统的节日里必以狗肉款待贵宾,尤其是青年人聚会或在较大的宴会,都绝对少不了以狗作饕。花江狗肉之所以受到人们的喜爱,据说有三种理由,其一是狗肉可以治病,尤其是对高血压患者有降压之功能,对年迈体弱,小儿尿床症效果最好。一般人冬天吃了狗肉可增加热量,夏天吃了狗肉可降热。

花江剪粉的美味与花江狗肉并称“一绝”,其外薄如纸、白如雪,筋丝好,下锅经得起煮,食用前用剪刀剪成小段,装入碗中再配以可口的作料搅拌,醇香诱人,可口如意,食之者无不赞誉。而“花江三绝”中的第三绝花江酒,是当地人家必备的特产,在花江镇盛产中药材,当地居民自家酿制的花江酒,还没入口,人就先醉了……

个铜板可以买两个,花上几十个铜板便可以慷慨大方地请客了,所以时常有一对对青年男女光顾豆腐摊。买一盘豆腐,蘸着辣椒水,细嚼慢咽,谈天说地,一坐就是半天,逐渐谈起恋爱来。久而久之,烤豆腐就改名为“恋爱豆腐”了。

荞凉粉是另一道当地名小吃。

戴明贤在《一个人的安顺》中曾写到荞凉粉,“以甜荞磨浆,加卤熬制,冷却后成固体。切成小块,浇以腐乳,红油(油制辣椒)、姜水、蒜末,撒上葱花、炸黄豆、炸花生,拌匀后,以小竹叉又而食之。香辣浓烈,极富刺激。青年男女最嗜此物,百吃不厌。”

聚而食之,汗出淋漓,有如曹孟德读陈琳檄文而头风顿愈,痛快之至。

还有一道小吃,“丝娃娃”又称“素春卷”,除了美味,也被一些当地人视为美容去痘的偏方。丝娃娃因其形状颇似出生的婴儿被裹在“襁褓”中,故名。又小又薄的面皮小饼包进萝卜丝、豆芽菜、酸菜丝、折耳

## 舌尖上的“星悦”

——美食 @ 上海银星皇冠假日酒店

的中式点心让人目不暇接。酒店特地从香港精选优质供应商,提供Q弹可口的鱼蛋、墨鱼丸等经典的港式菜品,口感秒杀一切丸子。每日例汤则是主厨精心烹调的广东老火例汤,营养又美味,老少皆宜。现场烧烤、各类海鲜以及鲜嫩多汁的羊排和肋眼牛排都是中外来宾的最爱。更值得一提的是,餐厅供应的海鲜不仅新鲜,且种类繁多,口味独到,一定会让酷爱海鲜的食客食指大动,连呼过瘾。甜品区则是爱好甜食者们的天堂,巧克力喷泉不仅有水果,还有口感绵密的棉花糖,让大人小孩都欲罢不能。

若是您喜欢其乐融融、共襄盛举的氛围,本酒店金爵楼二楼——悦庭华府中餐厅



便是您的不二选择。餐厅装修格调尽显雍容雅致,8间私密幽静的VIP独立包厢,布局典雅舒适,于细节处彰显尊贵品味。中餐厅竭诚为您奉上精致的上海本帮菜及粤菜,在保持菜系原有风格的基础上注重创新,呈现给宾客全新的味觉体验。餐厅由被《东方美食》评为2008年度中国最受瞩目的主厨沈巍掌勺,他还于近期获得由中国烹饪协会颁发的“最佳优秀厨师奖”称号。悦庭华府中餐厅

所有包厢都不设最低消费和服务费,如果您厌倦了人工调味料的厚重口感,渴望食物本身的甘美沁香,相信悦庭华府必定不会让您失望而归。

周一至周日,星缘咖啡厅推出特惠活动,凡三人用餐均可获赠一张个人免费自助餐券。另外,即日起至6月30日,凭此广告原件至餐厅用餐者,可享受和浦发银行信用卡用户相同的贵宾体验:即三人用餐一人免单。平日每位228元+15%服务费的自助晚餐无需您再额外支付软饮料、咖啡及茶的费用。

酒店拥有对本次活动的最终解释权  
地址:中国上海番禺路400号  
咖啡厅电话:021-61458888分机11040  
中餐厅电话:021-61458888分机12024  
交通:可搭乘地铁十号线,公交911区间、806路、113路等等  
营业时间:午餐 11:30-14:30  
晚餐 18:00-22:00

上海银星皇冠假日酒店是中国酒店业界目前唯一一家由电影机构投资建造的五星级涉外商务酒店,酒店设计风格将传统与电影时尚元素完美融合,从而尽显华贵、典雅和尊荣的独特气质。酒店处处浸润着的艺术氛围,弥漫着的怀旧气息,让每一位到此光临其熙熙攘攘客人留恋忘返,近悦远来。

如果您钟情温馨浪漫的环境,如果您是喜爱美味食物的饕餮,如果您想与家人分享喜悦,那么您就一定不能错过上海银星皇冠假日酒店一楼的星缘咖啡厅(Circle)自助餐!在这里,您不仅可以大快朵颐,尽情享受美食,还有酒店多名优秀的专业厨师为您现场烹饪;宽敞的开放式厨房让您亲眼见证美食诞生的过程!

为了迎合各地食客的口味,星缘咖啡厅(Circle)自助餐汇集中、港、粤、日、东南亚等各地美食之大成。除此以外中式菜肴,单是热菜加小吃新品种就达20多种有余;丰富