

安顺

八大小吃

地道味淳 风味独特

文字整理 / 本报记者 陈明
图片收集 / 本报记者 崔筠

“吃在安顺”早已成了贵州人百聊不厌的话题。安顺美食各有其制作特点,各有其色、香、味、形,安顺美食小吃、菜肴风味独特、地道味淳、香气浓郁。

安顺人对于安顺的饮食一直是有着足够的自信的,细数安顺的名佳肴小吃本已经是很困难的一件事,在厨艺高手花样翻新,食谱佳肴“五花八门”的安顺评选八大小吃与八大名菜上加难。安顺八大小吃波波糖、安顺麻饼、油炸粑稀饭、油炸鸡蛋糕、安顺裹卷、荞凉粉、冲冲糕、安顺牛肉粉,安顺八大名菜花江狗肉、腊肉血豆腐、旧州鸡辣子、平坝全牛席、布依鸡八块、炒鳝蛋、安顺一锅香、安顺山药系列是在公推基础上,结合安顺市地方文化学者和专家的建议意见评选出来的。

今天,《安顺周末》和您一起品味家乡的小吃、名菜。



波波糖

波波糖是贵州传统点心,也是贵州涉外旅游定点产品。它香甜、易化,主要特点是香、甜、脆,色泽麦黄。食之口内久留芝麻的清香。

波波糖以小麦为原料,经泡、榨汁、熬等诸多工序制成麦芽糖;再用麦芽糖熬制经反复搅拌,拉扯成薄片状,将芝麻花生仁春碎,包入麦芽糖中冷却后即成。

波波糖这一颇具特色的民族传统食品,始于清朝,早为朝廷贡品,至今已有数百年历史。



安顺裹卷

安顺裹卷是安顺传统小吃,吃下去感觉绝对一级棒!

卷粉皮改刀成方块,平放入盘中,抹上秘制辣椒酱,放入折耳根、芫荽、海带、豆芽、酸萝卜、花生、黄豆。两面对角包上即食。色泽白亮透明,辣香冰凉爽口。而且材料中还有安顺特有的腐乳汁,更具地方特色。



安顺麻饼

安顺麻饼已有二百多年的生产历史,是贵州传统名点之一。

它是选用优质原料精心配制,手工捏制,土灶烘烤而成。制作时,先用面粉、饴糖、油、碱、苏打制成皮料,洗沙加冬瓜糖制成馅心。用皮料包馅心沾芝麻入烤盘,用土炉烘烤而成。

安顺麻饼风味独特,皮酥心软、甜味和、香气诱人、色泽金黄、外酥内软,口感舒适、营养丰富、回味绵长。



荞凉粉

荞凉粉是安顺男女老少都喜爱的一道小食。

荞凉粉是用荞麦打去壳,干磨成粉按比例加水适量的明矾水调匀,下锅用微火慢慢边煮边搅,煮熟冷却而成。食用时翻倒出来放在案板上,用特制的刮子把荞凉粉刮成细长条装在盘子里,用另一小碗放入酥黄豆、酸萝卜丁、黑大头菜丁、芫荽、葱花、红油、麻油、花椒油、自制腐乳、酱油、醋、姜汁、蒜水、味精等调料兑成蘸水,用荞凉粉蘸着食用。

荞凉粉辣香爽口,生津解暑,清凉降火,是安顺人的驱暑小食。



油炸粑稀饭

油炸粑稀饭是安顺传统小吃。制作时先将包制好的油炸粑下油锅,炸制成金黄色,改刀成块,米面调成糊状盛入碗中,再从滚油中将炸得黄脆的糯米豆沙粑捞起放进去,然后舀上一勺黔中特产“引子”,浇上一瓢滚油便可。

油炸粑稀饭油而不腻,内酥外软,酥脆软糯,十分可口。



冲冲糕

冲冲糕是安顺传统小吃,又名:松糕卜粉。质柔软香甜,色淡黄中偏红,地方味浓厚,口感有韧性。

它是用大米磨成粉,装模具蒸熟成型;卜粉用开水调成糊,加入冲冲糕及芝麻仁、花生仁、核桃仁、葵花仁、瓜子仁、白糖、玫瑰糖等,拌匀即可食用。



油炸鸡蛋糕

油炸鸡蛋糕是安顺人在长期的饮食文化中独自研制出的特色小吃,两个鸡蛋糕配上一碗豆浆,已成为几十年来人们早餐的选择,老少皆宜。

它用大米、黄豆涨发后掺入米饭,磨成浆,再盛入六角形特制盒子,再加入调味肉馅,复装浆至满,炸成金黄色取出压破,淋上红油即食。

它形似蛋糕,外脆内软,肉馅鲜美、酥软相宜,味美色鲜。



安顺牛肉粉

安顺牛肉粉是安顺的美食,把牛肉切成拳头大小的块,加入盐、花椒、大料、香叶、桂皮,煮熟,凉后切片。要多加点水哦,好有一锅牛肉汤。米粉煮熟,盛到碗里,加牛肉汤。切片的牛肉放上,放上葱末和香菜末,五香粉和胡椒粉。一般在安顺的牛肉粉是有泡的酸白菜或者酸萝卜。

具有味道浓郁、肉烂酥嫩、粉滑绵韧、汤清味浓,辣烫鲜香的特点,冬天吃更具有热身保温的功效。

