

一點點貴州味

文圖／翁雲霞



拌酸辣蕨根粉



豆乾



土菜最健康



自己拌的黃豆豆花



泡豆腐

爲了今年8月的美食展，到貴州簽約，逗留時間前後只有3天，要寫出黔味有點勉強，只在宴席菜吃到黔味的辣和酸，倒是小鎮的小食有趣多了。

說真的，看過大山大水，其實最喜歡的還是山水中的民居。鄉鎮淳樸的尋常人家確實有引人之處，可以看到飲食人難得見到的食物、食材，也能享受村人的熱情。特別在大陸一些才剛剛開放的城鎮，行走其間，熟悉的是幾十年前的人情味，看的是迥然不同的建築，悠閒得很。

離貴陽1小時車程的青岩，是個漢、苗、布依族只有數千人的邊陲小鎮。是廣西入貴陽的門戶，也是朱元璋遠征滇黔部分留下屯田而成的村寨。

明清風格的古鎮，除了佛、道、儒教外，天主教、基督教也留下種子，西方傳教士的精神令人讚嘆。

在青岩，除了建築，當然老街上賣菜、賣特產的叫人駐足，第一眼相中的是，炸豬皮，不，是泡豆腐，一大片簡直就是我們的豬皮嘛！

後來在餐廳吃到此物，可葷可素。炒不會碎，煮湯不會渾了湯汁，吃來，感覺得借其他味提鮮，初嘗，大家都可以

接受。

這一路，發現豆製品不少，可能早期生活不是很好，豆類食物便宜，變化出各種加工品來，像圓、



現作糕粿稀飯

方型豆乾，或薄薄一片豆乾。

很奇怪，滷炒煮，味都很平實，口感很好，酸味少，辣也能接受。黔味的酸辣是否因為外地客而減，能確定的是一桌子菜餚，幾乎一半以上都是豆加工品，竟然沒人抗議，津津有味呢！

侗族的醃蕨菜是真的酸，炒肉炒豆乾都是下飯菜。其中之一的蕨根粉，不知作法，但依說明泡水即成涼粉狀，拌酸辣，異地風味十足顯現。

近些年，流行的新味是「啃骨頭」。飲食之能成潮流都會有一段時間的考驗，這啃骨頭能否也為後世接受，我們不知道。至少，在家裡，我們不是一直都有啃小排骨之樂嗎？

其實，典故來自明清初一江蘇窮人家。看，飲食之發達，互相交流總會出美味，吃法是用吸管吸。澳門也有，搭配蘿蔔湯解油。我們沒吃，不知滷出來的骨頭是否也放酸放辣？

還有吃過的「絲娃娃」，類似春捲，高手一次可包28種食材，那是一點點裝入麵皮。可惜放了魚腥草，野味腥味讓大家放棄。

其他，像腸旺麵、烤豆腐果、狀元蹄等，味類



不知她是何族？

似我們的小吃。倒是我們席上的花生，他們以炸過的黃豆當小吃。較特別的是豆花中，自己加酸加辣加黃豆，很開胃。 