



▲沖沖糕。
◀用來做沖沖糕的長嘴大錫壺。

安順小吃：花巧且精細

舊時的安順城很小，幾萬人擠在一起，門對門，街臨街，通商的、做官的、當兵打仗的，往來其中，交流十分活躍。安順的小吃大多就是從老城這些街頭巷弄裡生長出來的。在如今的大十字（以前的鐘鼓樓所在地）、文廟武廟還有儒林路、顧府街一帶，有上百種小吃紛堆，只要胃口好，從街頭吃到巷尾，吃上三天，三天不重樣。這就是安順人所說的「小吃過街調」。

安順小吃花巧，且精細，是近百年歷史的產物。清末民國時，安順的癟君子多，因為常年吸食鴉片，胃口遭破壞，嘴就很刁，吃得不多但十分講究。別處有的小吃，到了安順人手中，也要做得更複雜。安順歷史上也經歷了數次大規模移民，飲食有南北融合之特點，比如餃子、包子、餛飩，這些常見於北方餐桌的小吃，在安順也是尋常之物。

油炸粑稀飯

油炸粑稀飯是去安順一定要吃的一道小吃，多作早餐，很有地方特色，出了安順就吃不到了。

城裡賣油炸粑稀飯的地方很多，都是又小又老的店，到底哪家好，本地人也難定奪。

新大十字廣場旁邊的小店劉記已經開了二三十年，面積只有兩三平方米，專賣油炸粑稀飯。

店主是位70來歲的老爺子，戴頂黑色鴨舌帽，穿一身黑色皮衣，胳膊上套著藍色的袖套，看起來十分康健。

油炸粑其實就是油炸豆沙窩，用糯米麵做的，裡面包了豆沙。巴掌大小一個，扔進油鍋裡，炸至金黃酥脆撈出，把油瀝乾後，

橫豎切上幾刀就可以了。

所謂稀飯，就是米麵羹或者米糊是用大米磨麵熬煮而成，用闊口大碗盛好後，撒上一層「引子」，然後從油鍋裡撈一小勺沸油澆上，滋啦一下，「引子」就溢出香味來。

當地人稱的「引子」，又叫酥蘇籽，是一種紫紅色的小圓粒，香味極濃，磨成粉末後加糖加鹽調成佐料，在安順很多小吃裡都可以看到。

油炸粑蓋在稀飯上，吃的時候夾一塊，往米糊裡一浸，軟糯可口。這裡吃稀飯只給筷子，沒有勺子。油炸粑吃完後，要用雙手端著碗沿，把碗裡剩下的米糊一大口一大口地灌進嘴裡。

奪奪粉

奪奪粉是一個光聽名字難以去想像的東西。

所謂的「粉」，當地人也叫米豆腐，切成小方塊狀，放進一個砂鍋裡，端上來時滾燙滾燙。

以前的吃法是每人給一個叉子，大家圍在一起，用叉子「奪」著吃，所以叫「奪奪粉」。場面好玩、刺激。

但可能出於食品衛生的考慮，現在的奪奪粉都是一人一鍋，形式上更像吃小火鍋，很多顧客也嫌叉子麻煩，改用筷子吃，便少了幾分趣味。

鍋底可以自選，酸辣的、麻辣的都有，裡面除了粉，還可以加配菜，比如凍豆腐、

魔芋、肉片、藕片、豆皮等，店家還會給一碟蘸水。

在安順，龍老太家的奪奪粉名氣最大，吃的人也多，沒有疫情的時候，店裡有不少慕名而來的外地遊客。

在安順老城一條小巷弄裡，也有一家開了幾十年的老店，現在已經由兒女們接手。來吃的年輕人很多，圍了好幾桌。

這家奪奪粉的特點是鍋底裡加了自製的腐乳，在砂鍋裡一煮，腐乳味加重，有人好這口，有些人則吃不慣。

奪奪粉是適合年輕人的小吃，夠辣夠豐富，價格也實惠，近些年已經開始走出安順，把店開到了周邊很多地方，在貴陽就有不少。

沖沖糕

安順有條路叫儒林路，在文廟和武廟中間，處在鬧市裡的繁華地帶，也是本地小吃的聚集地。當地政府有意打造推廣，據說還斥資請過電影劇組來取景。

如今的儒林路分了兩段：一段老的，還是青磚黛瓦的老房子，青石板鋪的路面已經被踩得很光滑；另一段是新的，街道修得寬敞一些，兩旁是復原的仿古建築，進駐了不少老字號餐廳。新舊的分界是一道橋，在老街這邊的橋頭下，有一個賣沖沖糕的攤子，沒有名字，只寫著「安順小十字百年老字號沖沖糕」。



▲製作奪奪粉。



▲油炸粑稀飯是去安順一定要吃的一道小吃。

安順裹卷

裏卷，跟春卷很像，似乎中國每個地方都有自己的「春卷」，形式類似，內容各有差別。

安順的裏卷用的是極薄的米皮，滑溜滑溜的，晶瑩剔透，其製作過程是把米漿澆在平底鍋上，攏成半透明的粉皮，然後切成粗條或者正方形。

裏卷是一種男女老少皆宜的食物，在安順，小孩尤其喜歡吃。因為裏卷要自己動手來卷，可以比賽，看誰捲得漂亮、捲得好吃，能使小孩獲得更多樂趣。

卷的時候，取一張米皮，攏開，先在上

面塗抹自己喜歡的醬料。通常有兩種可選，一種是青椒醬，一種是紅椒醬。有些地方還有油豆豉、肉末豆腐乾和香菇肉末等味道。

醬可抹多抹少，皆依各人所好。抹好後，再鋪上配菜，一般是綠豆芽、酸菜絲、海帶絲、炸黃豆等，安順人吃的話還要加折耳根。

卷的手法也有不同，有人圖方便，直接裹成筒狀，抓起來就吃。服務員演示了一種比較講究的卷法：先疊兩角，再裹，小心翼翼的，像包禮品一樣。

安順裏卷都是涼食，夏季尤佳，可以蘸點醬油，吃起來清清爽爽。

油炸雞蛋糕

油炸雞蛋糕看起來像蛋糕，但其實不是，也沒聽人說裡面要放雞蛋。它起源於安順、鎮寧（鎮寧是安順市管轄的布依族苗族自治縣）一帶，據說受到了一些北方飲食的影響。

雞蛋糕的皮是用大米和黃豆做的，泡脹後磨漿，調成糊狀，然後倒入特製的模具中，倒一半就入油鍋炸，炸定型後加兩勺肉餡進去，再倒剩下的一半米漿，放進油鍋裡再炸，炸至金黃酥脆即可。

關於模具，一些書裡說，以前用的是一種長柄六角形鐵勺，但如今吃到的雞蛋糕卻

是圓筒狀，看來用的模具應該是不同了。

吃的時候，老安順人用桌上的小醬油壺輕輕一壓，雞蛋糕脆響而破，然後在中間淋上醬油。

如今的餐廳裡找不到醬油壺，只能用勺子或筷子戳開，有的店裡端來時就已經幫客人弄開了。

雞蛋糕得趁熱吃，口感外脆裡嫩，肉餡裡還能加一小勺油辣椒或折耳根調製的蘸水，吃起來又是一個味道。

作者 / 張從志

本版圖文均據北京《三聯生活週刊》



▲安順裏卷。



▲雞蛋糕得趁熱吃，口感是外脆裡嫩，肉餡裡還能加一小勺油辣椒或折耳根調製的蘸水。