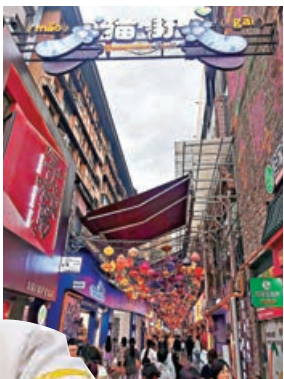


# 老味道歷久彌新

■花椒只要貴的，明蝦壞了就倒掉，紅火海鮮波哥對食材要求十分嚴格。

■熙熙攘攘的貓街，是「非遺」文創小品的集結地。



## 老街改造吸外地客

改造之後再去青雲路，吳小姐當然還是吃東西。留一手還在，胡老六還在，廣味源和華仔龍蝦也還在，新增了一家麻辣燙還可以，可惜的是砂鍋粉不見了。沒人問還覺得，有人一問，吳小姐才發現，這裏其實是換了一個天。

留一手的路邊攤不見了，原來擺攤的地方現在變成舒適休閒的候餐區，室內也全部加裝了中央空調和抽風機，吃烤魚什麼時候就沒有了煙熏火燎的情景了？胡老六還在老地點，原來人家一直在室內擺枱，所以和味道一樣沒有什麼變化。一次一次吃下來，最為銷魂的老味道沒變，價格也沒變，高聲說話也沒誰說不可以，所以，吳小姐她們一夥，只要工作不忙，還是隔三差五常常來。

吃的變多了，更主要的吃的東西品相變好了。這也是吳小姐的新發現。不過，最大的發現還不是吃的，而是人——尤其年輕人更多了；還有，就是外地人更多了。

「一聽口音就是外地人，一看就是從甲秀樓玩過來，到這裏尋覓美食」，吳小姐粗略估計，這樣的過來旅遊外地人，佔到青雲路人群的一半還多，「而且，如春暖花開，來這裏的外地人還會更多」。



■乾香乾香的烤魚十分符合貴陽人的口味。



■周記留一手烤魚是吳小姐經常幫襯的店舖。



■青雲市集裏的貴陽小吃不夜城，李家超當日品嚐小吃就是坐在这張長桌子。

■周記留一手烤魚店的烤魚小哥。



# 貴陽青雲路尋味

早上品嚐蔣家腸旺麵，晚上來到青雲路。7月6日，前來出席2023泛珠三角區域合作行政首長聯席會議的香港特首李家超，在繁忙的政務之餘，不忘延續一貫親民作風，貴陽大街小巷「接地氣」，最精彩的一站，就是尋味堪稱貴陽深夜食堂的青雲路。在這裏，好客的東道主一下子端上紅橋老六烤雞腿、青岩綠色米豆腐、清鎮熱湯絲娃娃、洋芋粿、水果豆花和湯圓，林林總總七八種，色香味撲面而來，勾人饞蟲。現在，帶大家來到這條大街，跟着特首穿梭於青雲路尋味。 文、攝：記者 周亞明 貴陽報道

當晚八時許，

李家超一行從位於貴陽市南明區青雲路的青雲門進入，沿特色商業街一路步行，在85號折進「青雲市集」，漫步貓街，在中心廣場欣賞粵港風格的《捕風漢子》和《愛情陷阱》等歌曲演唱。期間，最接地氣的，當然還是放眼小吃不夜城之後，這一次短暫的小吃美味駐足。而記者早前採訪一位吳小姐的尋味生活，和她演繹的青雲路，有意無意的，或許就是李家超此行青雲路的「隔空導遊」，多多少少可彌補其逗留短暫之不足。

## 資深吃貨樂園

「最直觀的感覺就是變年輕了」，作為這裏曾經的老住戶和最資深的年輕「吃貨」，吳小姐說。但最吸引她的，其實還是這裏不變的老味道。「吃的第一口烤魚就是留一手的」，在青雲路，最深的印象就是吃。在吳小姐的尋味生活中，青雲路的周記留一手烤魚，乾香乾香的，與重慶烤魚較多湯汁的特色大異其趣，特別符合貴陽人重口味的嗜好。胡老六的烤肉店她也常去，細心的她總結出這家烤肉的特色有三，一是嫩，二是軟，三是香。她倒是沒參觀過胡老六的廚房，但她揣摩，一是牛肉的部位選擇恰當，二是可能使用「濕」烤；三是辣椒粉有秘方。

在青雲路，吳小姐三五一夥，經常光顧的還有華仔龍蝦、紅火海海鮮廣味園和記不清招牌名號的水餃和砂鍋粉。「未改造之前，青雲路本來就是一個老牌夜市街，只不過都是以露天大牌檔擺攤形式為主，店舖內的飯店反而沒有街邊攤生意好」，吳小姐說「這裏是可以大聲說話的那種，大家不拘束，不講究穿着，不講究吃相——這一點也是吸引人的地方」。

2012年，吳小姐搬出了青雲路。家是搬走了，但去青雲路吃東西卻是一直沒斷過。「以前天天在這裏出入倒不覺得，搬走之後專門回來找吃的，似乎比家在這裏時的次數還多。」