



天府新视界

档案里的锦绣安逸

在川滇黔三省交界的群山之间，泸州叙永这座小城总以独特的味道留住过往旅人。清晨的老街巷里，铁锅中咕嘟作响的乳白豆汤、案板上翻飞的手工面条，与空气中弥漫的醇厚香气，共同勾勒出当地人最熟悉的晨间日常——这正是2023年入选四川省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录的叙永豆汤面，一碗用百年时光熬煮出的地道风味。

# 叙永这碗面，凭什么香了百年？

□周旭



豆汤面必用叙永本地的黄豌豆。图据泸州融媒



叙永豆汤面  
图据泸州融媒



叙永豆汤面花样展示。图据泸州史志公众号

1

承载着叙永百年烟火气的「活名片」

叙永豆汤面的故事，与这座川南小城的商贸基因密不可分。据记载，清末民初时，叙永已是西南地区重要的物资集散地。穿城而过的永宁河，作为沟通川滇黔三省的重要水路，其流经县城的河段水势平缓，便于修建码头。于是，码头上马帮、商贩络绎不绝，他们对便捷、热乎食物的需求，催生了各式各样的街头小吃。

豆汤面便是在这样的背景下应运而生。最初，它只是码头周边的流动摊食，用豌豆慢熬出浓汤，再配上筋道的手工碱水面，因实惠管饱、暖胃驱寒，迅速成了南来北往行旅之人的心头好。

后来，豆汤面从河畔码头走进了街边店铺，其制作技艺也在一代代手工艺人的传承中不断精进。从选豆、熬汤到制面、调味，每一步都积淀下严苛的传统标准。2015年9月，叙永豆汤面传统制作技艺入选泸州市第五批非物质文化遗产保护项目名录；待到2023年，它更成功升级为省级非遗。自此，这一碗面不再只是街头美味，更成了一张承载着叙永百年烟火气的「活名片」。

2

豆香麦香肉香油香交融的叙永味道

叙永豆汤面的灵魂，藏在那碗需耗时近6小时熬煮的豆汤里。

选豆是基础，必用叙永本地的黄豌豆，因其颗粒饱满、淀粉含量高，久熬后自然出稠，豆香独特。泡豆则选用本地山泉水，时间不固定，全凭老师傅根据季节气温灵活掌握，泡至豆子一捏即碎，方能在熬煮时尽释香气。

炒豆是去腥提香的关键。铁锅中火慢炒至豆身微黄、香气逸出便立即关火。火候多一分则焦，少一分则香不足，须全程紧盯，手不离铲。

熬汤最为耗时。炒好的豌豆须自然冷却，传统上以山泉水熬制突出本

味，如今则多用猪骨汤为底以增鲜味。豆汤须柴火慢熬：前3小时勤加搅拌，防粘防糊；后2小时盖盖煮至微沸，直至豆化沙、汤乳白，浓稠至“挂勺滴而不散”。此时的豆汤绵密香浓，是风味的根基。

煮面讲究“三滚三冷”，沸水下面，反复点水三次，方得筋道爽滑、能饱吸豆汤的面条。调料除常规的酱油、醋、葱花外，必加一勺软烂豆泥、一勺炒香肉臊与提鲜的芽菜。

而点睛之笔，是那一小勺猪油。它令豆汤香气更厚、口感更滑，整碗面的风味得以升华——豆香、麦香、肉香、油香交融，便是最地道的叙永味道。

3

豆汤面已成为促进就业的「香饽饽」

叙永豆汤面的美味，早已载入地方文史。据记载，1916年，护国军第一军总司令蔡锷率军进驻叙永时，曾由秘书陪同，在街边品尝豆汤面，并留下“热热乎乎、便宜可口”的评价。可见早在民国初年，豆汤面就已风行于叙永街头。

如今，叙永县城里仍有200余家豆汤面馆，从百年老铺到社区新店，每天清晨都飘荡着熟悉的豆香。老人们爱在老店里点一碗面，配一碟泡菜，边吃边聊码头旧事；年轻人把它当作宵夜，加份臊子，吃得酣畅淋漓；就连云南、贵州的游客也专程驱车而来，只为尝这一口地道风味。

更值得一提的是，因豆汤面需求旺盛，当地黄豌豆种植业也随之发展；不少叙永人更凭借这门手艺走出家乡，在外地开店谋生，豆汤面已成为促进就业的“香饽饽”。

下次你若来到泸州，不妨去叙永的老街走走。找一家面馆坐下，看老板舀起浓香豆汤、熟练调味，听身边食客闲话家常。夹一筷子裹满汤汁的面条入口——那股鲜、香、醇，是百年时光熬出的烟火气，也是唯有此地才有的地道滋味。

天府新视界&四川省档案馆联合出品

