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?



豆汤面必用叙永本地的黄豌豆。图据泸州融媒

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

载

着

叙

永

百

年

烟

火气

的

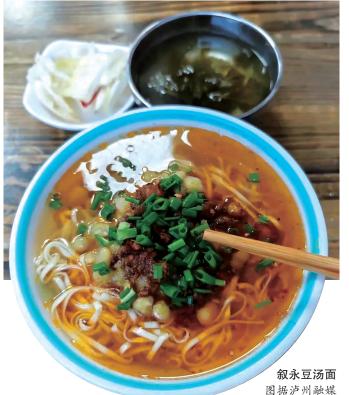
活

名

重要水路,其流经具城的 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 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"。



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。



叙永豆汤面花样展示。图据泸州史志公众号

汤

面

成

为

促

进

就

业

的

杳

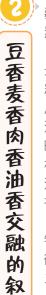
叙永豆汤面的美味,早 已载入地方文史。据记载, 1916年,护国军第一军总司 令蔡锷率军进驻叙永时,曾 由秘书陪同,在街边品尝豆 汤面,并留下"热热乎乎、便 宜可口"的评价。可见早在 民国初年,豆汤面就已风行 于叙永街头。

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 汤面已成为促讲就业的"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 汤汁的面条人口——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



永

味

道



科普读物版、漫画版,每周星期一至星期五,都有精彩好看的内容呈现。

订阅热线:028-86969110

大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》,即可订阅。 欢迎小朋友向我们投稿!投稿邮箱:shaonianpai@thecover.cn 你投来的每一篇文章,都有机会被大家看到! 快来投稿吧!