

# 这碗百年干拌面，比它的诞生地更“燃”

□周旭



天府新视界

——档案里的锦绣安逸——

在宜宾的饮食版图中，燃面无疑是无可争议的“全民美食”。这碗油重无水、红亮干爽的干拌面，以麻、辣、鲜、香、咸、脆的独特风味，承载着宜宾百年的烟火记忆，甚至力压当地众多美食与河鲜，成为“万里长江第一城”最为人熟知的味觉标识。



宜宾燃面的“灵魂”配料。

燃面的名字，仿佛自带一股江湖豪气。“燃”字并非虚言，而是写实的描绘——正因其油重无水的特质，挑取一根，便可如灯芯般点燃。火光一闪之间，便将宜宾人那份火辣直爽的性情照得透亮。

关于它的起源，正史虽无记载，却在民间流传着一个温情中带着传奇的故事。相传清光绪年间，川南大旱，叙州（今宜宾）百姓饥困。当地陈姓员外出资购得3000斤面粉赈济乡里。适逢其六十寿辰，乡亲感念其恩情，特以面粉制成一碗无水干拌面为贺。面覆芽菜、葱花、花生、红油，香气扑鼻。寿面端至陈府门前，恰逢鞭炮火星溅入碗中，面条瞬间引燃。陈员外见之反而大喜，高声道：“燃者，旺也！”一句吉言，寄寓希望。自此，“叙州燃面”之名传开，成为吉祥兴旺的象征。

而真正让燃面融入宜宾城市肌理的，是长江边的船工、纤夫与码头工人。它重油无水、热量充足、饱腹耐饿的特质，恰好满足了这些劳动者高强度劳作的需求。晨曦初露时，一碗燃面，就着一瓢凉水，便是他们最踏实、最有力的早餐。由此，这道美食便从仪式感满满的寿面，蜕变成为扎根市井、支撑生活的平民滋味。

2

麻辣鲜香咸脆交融于一碗

宜宾人都知道，燃面的美味，在于“面、油、料、配”四大要素的巧妙平衡。

面条是燃面的根基，必用中高筋面粉制成的碱水面，筋道弹牙。和面讲究“三揉三推三压”，煮面则需沸水下锅，八分熟即捞起，甩干后拌以熟油，方能达到“筋道不硬、点火可燃”的质地。

红油则是燃面的灵魂，选用川南二荆条辣椒，经炒制、碾磨后，以不同油温的菜籽油分次炼就。如此红油，色泽亮润，香而不燥，是保持风味的关键。

调料搭配同样考究分寸，全靠老师傅的经验掌控。酱油咸中回甘，花生现舂留脆，芽菜炒香提鲜，花椒油分量恰到好处，多一分夺味，少一分失香。最后缀以葱花，增色提香。至此，麻、辣、鲜、香、咸、脆层次尽出，交融于一碗。

此外，宜宾人吃燃面还有个“隐藏菜单”——若能配上一碗口蘑汤，那才叫完美。热辣过后，清鲜入喉，既解腻又润燥。这一干一汤、一浓一淡的搭配，正是当地饮食智慧的生动体现。



宜宾燃面趁热吃更美味。

3

燃面成『可带走的城市名片』

最初的燃面只有素款，靠芽菜、花生、红油这“老三样”撑起本味；随着生活改善，人们加入炒香的肉臊，这才有了今天更为普及的“荤燃面”。

1990年，它在四川省“名特小吃”评选中摘金；1997年，被中国烹饪协会评为“中华名小吃”，开始走向全国；2010年亮相上海世博会；2016年，获评“中国金牌旅游小吃”；2021年，入选“100道代表性天府旅游美食”……诸多荣誉，见证了它在美食界的标杆地位。

2011年，宜宾燃面传统制作技艺入选第三批四川省非物质文化遗产名录。此后，燃面发展步入新阶段。2021年，宜宾燃面学院成立，系统传承技艺、推动标准化；2025年11月15日起，《宜宾燃面通用技术条件》地方标准实施，标志着其走向更规范、更多元的未来。如今，燃面产品已从预包装延伸至文创礼品，突破“只能堂食”的传统，成为“可以带走的城市名片”。

从清光绪年间那簇偶然的火光，到如今的香飘万里，宜宾燃面在市井烟火中生根，在时代浪潮中创新。它将宜宾人性格中的坚韧、火辣与质朴，都糅进了这一碗面里，也点燃了宜宾这座川南名城的勃勃生机。

天府新视界 & 四川省档案馆  
联合出品

本报资料图