



去宜宾吃面

文 | 番小茄 图 | 谢娟

通常说来，能够在名字前面冠以地名的食物都是极富当地特色的美食。例如重庆小面、桂林米粉和武汉热干面。不过也意味着这种美食常常受地域限制，离开原产地，味道多少要打点折扣。《舌尖上的中国》导演陈晓卿曾经说过：“重庆小面只分为两种，一种叫重庆小面，一种叫开在外地的重庆小面。”重庆小面尚可说知名度颇高，还有许多不为人知的地方特色美食，能够在外地吃到，已属不易。

几年前我家附近开了一间面馆，主打宜宾口味的面。宜宾的面种类繁多，口味独特，名声享誉川南。宜宾当地流行一句话：“吃过宜宾面，天

下再无面。”敢于在成都担担面和重庆小面的盛名之下说出这句话，足见宜宾人对于宜宾面的骄傲。这家店最早开业的时候菜单上只有宜宾燃面，生椒牛肉面、泡椒鸡杂面、肥肠面和姜鸭面，一看就知道是当地人开的。不像有些北京本地人开的重庆小面馆子，卖一些迎合北京人口味的不伦不类的牛肉面之类。或许因为太地道了，起初光顾的人不多。伙计倒还很热情，建议我点微辣，说他们家的辣椒真的很辣。我听他说一口四川口音的普通话，就用四川话回答说，没得事，就正常辣嘛。

伙计听我说四川话，一下就打开

了话匣子。他说这边的人根本吃不了辣，有人来问生椒牛肉面辣不辣，他建议可以稍微少放点辣椒，那人坚持说要一点不辣的。“你说生椒牛肉面不放辣椒叫我咋个做嘛？”他抱怨道。

宜宾位于岷江和金沙江汇流之处，万里长江第一城之名便因此而来。由于航运发达，当地人多在码头从事重体力劳动，其口味火爆程度毫不亚于重庆。相较于平原地区的成都，饮食上更加简单粗放。也因此产生了重油重辣、便宜顶饱的宜宾燃面。宜宾燃面无水重油，夹起一根面条便可以用打火机点燃，更有传说过去的人将其放在油灯里做灯芯，因此得名燃面。



此种做法叫当代城市人听了只怕要连连摇头，那么油腻，怎么吃得下去？其实宜宾燃面里面拌的是烧熟的菜籽油，非但不腻，还有种独特的香气，再加一点芝麻油，更加令人欲罢不能。最早的宜宾燃面是素面，配料只有青葱、芽菜和花生碎，不加一点点油水，如何能饱肚？

虽然配料简单，可是讲究也不少。芽菜是四川传统的腌菜，用芥菜的嫩茎划成丝，经过晾晒发酵而成。宜宾盛产芽菜，芽菜也是燃面的灵魂。一碗素燃面，全靠芽菜提鲜，鲜中又带点微微的回甜，与炒熟的花生和被熟油激发出香辣气的海椒相得益彰。最后碗底下还不能少了几茎莴笋尖，恰到好处地清新爽口，平衡了整碗燃面在口腔里如燃烧般的激烈。便是这些

细节，构成了一碗正宗的宜宾燃面。

“我们家的芽菜和海椒都是自己从四川带过来的，这边买不到好的海椒。”伙计这样跟我解释。他又有点抱歉地告诉我，为什么燃面里面的配菜改成了生菜：“之前用的是油麦菜，你吃起来是不是觉得有点苦？北京冬天买不到莴笋尖，只有油麦菜。但是油麦菜会苦嘛，后来就改成生菜了。”

其实他家的泡椒和泡姜都是自己做的，鸡杂和肥肠处理得很干净，红油也很香，不吃真是可惜。特别是姜鸭面，鸭肉焗得干香干香的，加了泡姜之后完全没有腥味，伴着暖暖的姜辣，拿来拌面味道一流。可惜后来那家店被拆迁了，我在北京便再也没吃到过宜宾面了。吃一碗正宗的宜宾面的心愿，也只能亲自去趟宜宾才能实现了。

坐在宜宾的面馆里，第一反应是手足无措。宜宾面的种类实在太多，除了最著名的宜宾燃面，干拌面还可以选择姜鸭面、泡椒鸡杂面、辣鸡面、

生椒牛肉面、美蛙面。想吃汤面亦有肥肠面、牛肉面、鲮鱼面、臊子面。也有不辣的选择如口蘑面、鱿鱼面、蹄花面……纠结了许久才决定还是叫一碗姜鸭面。

和燃面一样，所有的宜宾面用的都是碱面，当地人叫“水叶子面”。用筷子挑起面条一拌，泡姜和泡椒的浓郁香气便扑面而来，瞬间令人食指大动。鸭肉的焦香中透出仔姜特有的鲜爽，泡椒不是很辣，主要是提味。小小一碗，一边拌一边吃，转眼间就见底了。店家还会给吃干拌面的客人配一碗酸菜汤，清爽解油腻。

第二天早上，心里还是惦记一碗正宗的宜宾燃面。去街边找一间人多的小店坐下，点一碗素燃面。素燃面做法极为简单，水叶子面快速过水烫一下，用力甩干水分，立刻加入菜籽油拌匀，再舀上几勺油辣椒、芽菜和花生就成了。一碗面看上去平平无奇，可用筷子一翻，碗底下油辣椒的香气便一下子冲出来。拌匀之后，浓重的香辣立刻占据味蕾，其中又隐隐有芽菜的鲜甜和花生的浓香，妙不可言。一旦吃上一口，简直就如同暴风一般席卷而过，完全停不下来。还没等反应过来，一碗面就见底了。赶紧用剩下的一点面条裹起碗底的芽菜和花生碎，一丁点都舍不得浪费。

当地人还会再搭配一碗口蘑面。口蘑面看起来清淡，汤头却是用干香菇和墨鱼熬出来的骨汤，鲜美无比。吃完一碗重油重辣的宜宾燃面，喝一口鲜润的口蘑汤，真是完美的搭配。

只可惜这种“早上爬起来立刻来一碗燃面”的享受注定只能属于宜宾人民了。不过这样也好，权当给自己一个去宜宾的理由。相信我，就算只为了这几碗面跑一趟宜宾，也绝对不虚此行！