

▲從左到右依次為：閬苑三絕；閬中羊雜麵；閬中牛肉麵。

舌尖上的四川閬中 小吃別處難尋

閬中隸屬於四川省南充市，古稱保寧。兩千多年來，為巴蜀要衝，軍事重鎮，有「閬苑仙境」「閬中天下稀」之美譽。是中國生態建設示範市、中國優秀旅遊城市、世界千年古縣、中國春節文化之鄉。

閬中作為一座歷史悠久的古城，其美食文化同樣豐富多彩。

羊雜麵加醋和紅油也能喝出原湯鮮香

時下，正值北半球的冬天，一碗熱氣騰騰的閬中羊雜麵能讓身體暖和，也能讓人感受到美食的鮮香與溫暖。

在四川，百姓間普遍傳遞冬天多吃羊肉，可以不怕寒的習俗，是否有確切的效果不得而知，但用羊肉或羊雜作為小吃的臊子，卻是一種特色美食，分佈並不廣，但為小眾顧客所鍾愛。羊雜麵館散落在古城的街巷中，小小方桌或條桌上，擺著幾樣簡單的調味品，最為特別的是一碟大蒜，這樣的陳設帶有濃郁的北方印跡，在川菜的餐廳或小吃店中，一般不會擺放生大蒜，而在北方的餐廳和小吃店裡卻較為普遍。

羊雜麵，當地人叫羊雜碎麵，根據《古城閬中》一書考證：「牛羊雜碎麵，是民國時期才出現的。」距今也有上百年的歷史，

這與當地回族居民較多有一定的關係。

東南西北的中國人都有吃動物內臟的喜好，這些內臟叫作雜或雜碎、雜割。羊宰殺後，清洗好的內臟單獨煮好，然後切成小條片，再放入原湯中加熱保溫。吃的時候現舀。後來，有人想到用羊雜碎來做麵的臊子，將原湯和羊雜碎在麵上，一碗香氣撲鼻的羊雜麵便成了這座古城最讓人懷想的早餐。

在大多數人的飲食習慣中，習慣喝原味的湯。當羊雜麵端上來時，看到上面撒著新鮮的芫荽、蔥花，青白相間，先喝一點湯，吃幾夾清湯羊雜麵，然後再加入紅油和醋，改為紅味的酸辣麵。通常在閬中吃羊雜麵，即便加了醋和紅油，依然能在這酸辣味中，找到原湯強烈的鮮香味道，麵吃完，湯自然也一滴不剩地喝光。



▲涼粉。

熱涼麵澆上紅燒牛肉臊子極具特色

過去閬中古城內有兩家涼粉很有名，一家姓梁，一家姓田，當地人稱為「梁涼粉」和「田涼粉」，現在經營戶多了，哪家好吃，各有所愛。

熱涼粉與普通涼粉有很大的不同，普通的涼粉，是將冷凝成固態的涼粉切成粗絲、條塊或用一種叫旋子的工具旋成長條狀，裝於碗中，撒上佐料，既可作為小吃品嚐，也可出現在酒樓的餐桌上成為一道涼菜，其特點是鮮嫩滑爽，酸辣利口。

熱涼粉是將豌豆粉用開水沖調成糊狀，然後加入精鹽、薑末、蒜粒、醬油、醋、糖、辣椒油、花椒麵、大頭菜粒、蔥花，然後一起攪拌，舀一勺，既有熱涼粉的滑順，也有佐料的復合滋味，讓人感受滿口生津的美妙。

在古城中的演武巷，「牛肉麵」的招牌下面，人們排著隊取餐，隔壁還有羊雜麵，

對面還有牛肉包子鋪，這幾家都是當地人認可的老字號。

牛肉麵是一種熱涼麵，是獨屬於閬中的地方美食，又稱閬中牛肉麵。涼麵和它處相同，只是在涼麵上澆上了熱騰騰的牛骨湯熬煮而成的牛肉臊子——熱滷汁。這種滷汁勾了濃芡，很濃稠，入口時，熱滷汁與涼麵混合入口，熱而不燙，冷熱交融，涼麵中的豆芽，沾了滷汁，更為鮮美。

據說這道熱涼麵，源於民國時期，有位叫唐順先的手藝人，一家在郎家拐街賣涼麵，同時也做紅燒牛肉。某一次突發奇想，在涼麵上澆上了紅燒牛肉臊子做成的滷汁，結果被廣為接受，成為了一道極有特色的閬中名小吃。其特點熱而不燙，溫而不涼，微麻微辣，醇厚鮮香，大江南北的人到此都能接受和喜歡，不少海外朋友品嚐了之後，不停地說：「Good ! Good !」

「離開保寧醋，川菜無客顧」

閬中的保寧醋遠近聞名，據說每個月醋廠發酵那幾天，全城都能聞到醋香。

保寧醋被稱為「藥醋」，有據可考的釀造時間大約在 1644 年左右，距今有 400 多年歷史。保寧一詞始於唐長興元年（公元 936 年），當時在閬中設立保寧軍事治所，時稱保寧府。

保寧醋對於川菜的影響極大，在老一輩廚師中，有一句口頭禪：「新繁韭黃保寧醋」，是說在成都一帶的川菜中，有道醒酒湯，簡單說就是韭黃酸湯，但廚師們偏愛用保寧的醋來勾調這道湯。在物流還不甚發達的過去，

甚至還有「離開保寧醋，川菜無客顧」一說。

保寧醋是中國釀醋的代表之一，與鎮江香醋、山西老陳醋和永春老醋並稱為「中國四大名醋」，其特點是，釀醋用的藥曲由中藥製成。製作保寧醋的主料是麸皮、小麥、大米和糯米，而釀醋的曲子則由五味子、白芍、砂仁、杜仲、荊芥等 60 多味中藥製成，因此又有藥醋之說。除了數百年傳承至今的獨特風味，現代科研也證明，保寧醋的營養價值頗高：除含有 18 種人體需要的氨基酸外，還含有十幾種微量元素如鋅、銅、鐵、鉀等，具有一定的開胃健脾、增進食慾的功效。

保寧蒸饅色白如雪

不少餐廳都在經營閬苑三絕，這也是很難在別處吃到的閬中美食，由 3 種當地特產組合而成：保寧醋、保寧蒸饅和張飛牛肉。

保寧蒸饅的發酵方法很傳統，沒有添加食用鹼，在自然條件上培養自然酵素，依據不同季節的溫度把握發酵時間，做出的蒸饅有濃郁的曲香麥香，色白如雪，入口甜香綿軟，當地人的早餐多為這道蒸饅。

張飛牛肉是保寧乾牛肉的代表之一，在閬中，有風乾牛肉和熟乾牛肉兩種牛肉食品，熟乾牛肉是一種滷牛肉，入口特別細嫩，源於製作時的選料和工藝。

選好牛肉後，去掉筋膜，加上鹽、香料醃製，這個過程中，要反覆揉搓，去掉肉中的血和水份，再放入土陶壇中發酵幾天，然後鹵製，出鍋晾乾水氣，即熟乾牛肉，是古

張飛牛肉入口細嫩

城中隨處可見的美食。最為有名的是張飛牛肉和華珍牛肉。

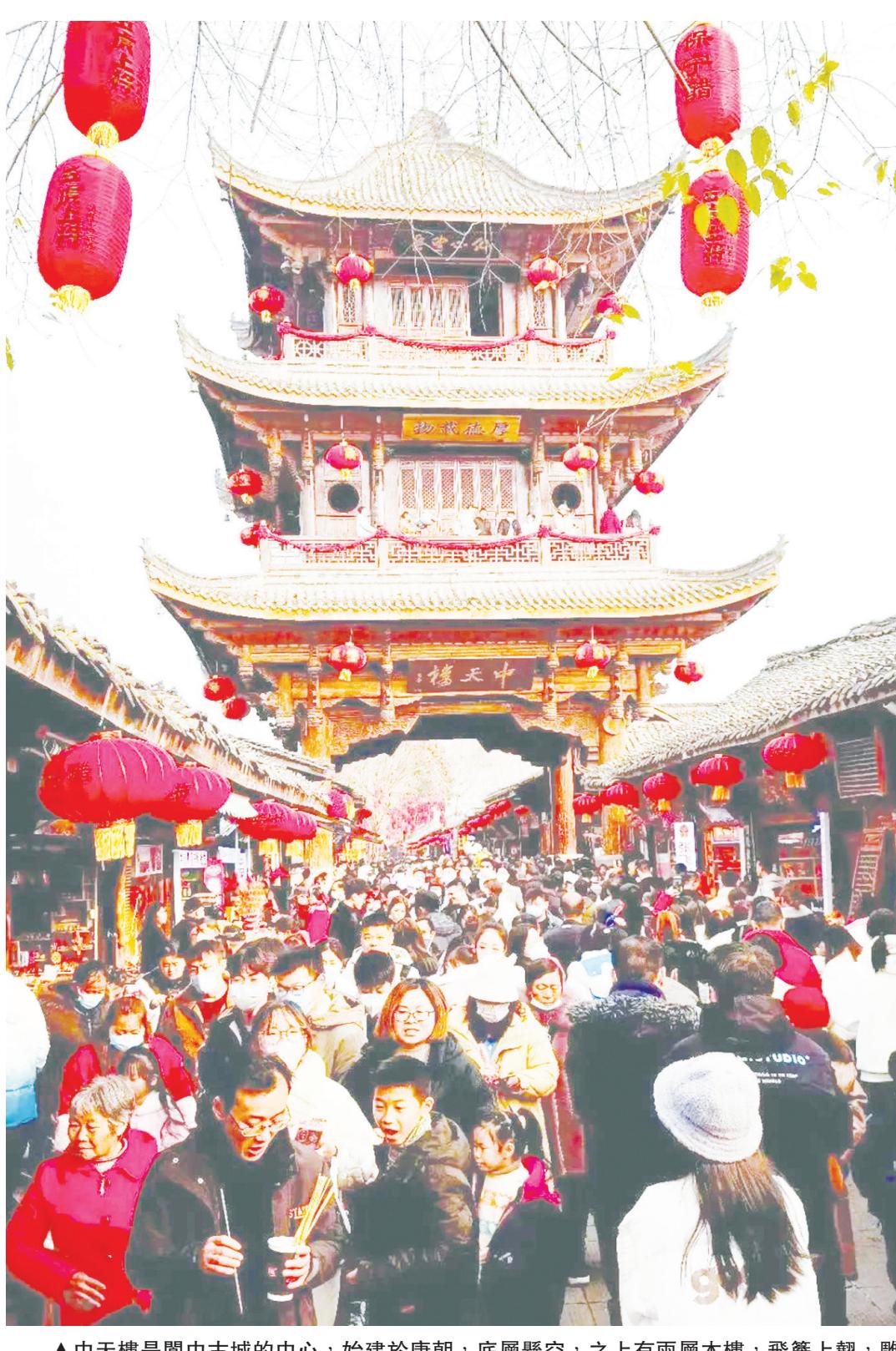
餐飲經營者將古城的 3 種特色食品組合為一道湯菜，取名閬苑三絕。製作方法並不複雜，將保寧蒸饅和熟乾牛肉切成 1.5 厘米見方，入鍋炸至四面微焦，然後摻入高湯、姜米，小火熬煮，然後加入鹽、醬油和保寧醋，此菜酸鹹味，開味提神，風味獨特。

閬中古城中，還有一些小吃是別處少見的，如保寧乾牛肉、油囊，還有不用食用鹼發酵製作的錠子鍋魁、白糖燒餅、白糖蒸饅等，如果喜歡吃酸菜味道，到了閬中，千萬別忘了品嚐一下酸菜豆花麵。

作者 / 劉乾坤

本版圖文均據「中國國家地理美食地理」

微信公眾號



▲中天樓是閬中古城的中心，始建於唐朝，底層懸空，之上有兩層木樓，飛簷上翹，雕樑畫棟。