



五花八门的面条承载着重庆人的市井生活写真 它是一种美食，一种文化，更是一种情感寄托 豌杂面起源竟是无心插柳

□陈小林

小面这种大俗大雅的吃食，几乎人人耳熟能详，谁没有吃过面条呢？在无辣无麻不欢的重庆，小面馆是散落在城市中最大的江湖，江湖中人各自“操练”，用或多或少的麻辣演绎自己的“面林传奇”！不管草根白丁，还是土豪大腕，常年在“面山味海”中游历寻觅，成为忠实的“面粉”。

重庆小面家族非常庞大，有素面，也有加臊子的荤面，有丝状的、条状的、块状的，还有片状的；有土生原创的，也不乏舶来改良的。其品种究竟有几多？味道到底分几何？不知有没有人作过统计，反正我是觉得这个无法统计，或者只能统计加估计！这里从浩渺如烟的小面“江湖”中，选几款有特色的面条与大家分享。

众望所归的麻辣小面

重庆人对麻辣小面情有独钟，许多人的一天是从二两小面开始或是以二两小面结束的——早晨上班奔“钱”程，吃一碗小面劲倍增；下了夜班，喝了夜啤酒，整二两小面可稳心。

中心城区和郊县卖麻辣小面的面馆、面摊之多，用星罗棋布来形容一点也不为过。面馆、面摊一般不堂皇，几张桌子加小凳子，桌上放着油辣椒、酱油、醋。有些面摊甚至简陋得连门面都没有，街边放一些塑料方凳，几个塑料矮圆凳，方凳权当桌，圆凳用于坐。盛夏清晨或严冬深夜，面馆、面摊总是人满为患。

客人与老板之间交流的“术语”很有趣，有人喜欢蔬菜，说一句“吃青要见青”，老板将面煮熟挑入碗中，再把煮断生的绿叶蔬菜挑放在面条上；有人吃硬不吃软，喊一声“提黄”，老板煮面时刚断生就起锅装碗。“红汤”“重辣”“干溜”“宽汤”“少麻”“带青”“窝子面”“白提”……根据喜好，响片一打，老板就心领神会地满足你，没有多的空话，活脱脱地体现了一种非常接地气的市井文化。

小面味道好的关键是要有好辣椒和好花椒。油辣子是麻辣小面的润滑剂、调色剂和增香剂，每家面馆在红油辣子的炼制上都有自己的秘方，他们在辣椒品种的选择、菜油与辣椒的比例、炼制油温的高低方面皆出神入化，各有妙招。除了红油辣子，他们还格外重视花椒的选择和使用。红油辣椒、花椒面、芝麻酱、猪油、麻油、红酱油、香醋、味精、鸡精、葱花、姜蒜水、芽菜末、碎颗花生……调料的配比拿捏得恰到好处，多一分则过，少一分则淡，全凭操作者的技术。面馆、面摊前坐着的、站着的、蹲着的低头唏里呼噜，津津有味吃麻辣小面的老者小孩、俊男靓女，“布衣”族、白领帮，就是冲着这味道来的。

重庆有些地方的方言把“面”读作“命”，莫说，还真有人“嗜面如命”！笔者有个朋友，一年365天要吃320多碗麻辣小面，吃面，几乎成了他每天的“必修课”。

插柳成荫的豌杂面

“豌杂面”是“豌豆炸酱面”的简称，重庆小面既有麻辣素面，也有加臊子的荤面，还有加双重(或多重)臊子的荤面，比如：红烧牛肉面、肥肠面、鳝鱼面、酸菜肉丝面等，正是有各种特色臊子，重庆小面形成了“一臊一格，百面百味”的地方风味特色。

豌杂面，也就是在一碗面条里，加了炸酱和豌豆双重臊子。过去的面馆，豌豆面和炸酱面是“井水不犯河水”的两个不同的臊子面品种。某天，有食客进店，既想吃豌豆面，又想油炸酱面，无奈胃口太小，很是纠结。面老板是性情中人，为了满足客人喜好，就在那碗炸酱面碗中加了一勺豌豆。这一加，一碗面立马变得生动起来，红黄绿白黑，煞是好看。炸酱肉末和豌豆粉子星星点点附在面条上，十分裹味，既有麻辣咸鲜味，又有麻酱甜香味，还有豆香味；肉末酥香，豌豆粉烂，面条爽滑，各种质感在口中融合成一种说不出的舒坦。客人边吃边连声赞叹“巴适”“安逸”，面老板见状，若有所思。

第二天，老食客惊喜地发现面店增加了新品种——豌豆炸酱面。炸酱面中加豌豆本是为了照顾客人特殊需要的“见子打子”，不想，竟“打”出一碗备受“面粉”推崇的面条。如今，豌杂面在许多面馆占据了C位，豌豆面和炸酱面反而成了跑龙套的配角。



一拌，一股浓浓的香味扑鼻而来。粗壮的面条，通红的调料，看一眼就能感觉到其具有硬朗、坚韧的风格。

甜水面味道的奥秘在于其红酱油与众不同，这红酱油是在酱油中加红糖、花椒、生姜、八角、桂皮、甘草、三奈、小茴香等用小火文火煮熬而成，颜色呈棕红色。

甜水面有极端的辣椒辣、红酱油甜和芝麻酱香，甜中带咸，咸中带辣，辣中有香，味道醇厚而独特。甜味是恰到好处的甘甜，让人越吃越喜欢。满碗通红的甜水面吃进肚里，染红的是吃面人的双颊，所以靓女美眉特别钟情这款吃食。一碗面下肚，那个香呀、辣呀，一边张大嘴哈气，一边把剩下的红亮调料全部倒进嘴里才善罢甘休。既解馋，还节省了化妆品。有竹枝词为证：“出门久逛累弓鞋，三姑六婆袂袂来，最喜手拉甜水面，边嚼边摆坐当街。”

怪也不怪的鸡丝凉面

重庆小吃三件宝：凉面、酸辣粉加烧烤，凉面排在头里。

多数重庆人都有这样的感觉，走在大街上或参加美食节、展销会，看见那红黄绿灰色泽诱人、散发出阵阵香味的鸡丝凉面，即使肚子不饿，也难拒绝它的诱惑。无论怎样都要“整”上一碗，一边拌一边吞口水，享受了酸辣麻甜咸五味俱全，面条滑爽筋道，鸡丝细嫩鲜香的美味之后，情不自禁地缩嘴皮舌头发出“呼儿、呼儿”的呆颐的快乐。

有很多人对餐饮行业把鸡丝凉面的味道界定为“怪味”，表示不理解：明明是味道鲜美，怎么叫“怪味”？凉面各地都有，不稀奇，加点浇头，也不难。鸡丝凉面与众不同，其特色在这味道上，小小一碗面用的调料竟达17种之多，呈现出的辣、咸、甜、麻、酸、香、鲜……十三种味道，都清清楚楚地存在食客的舌尖上，各持个性，互不干扰，又合而成一种说不清道不明的鲜香味，给人非常愉悦舒服的口感，让人爱不释手。你说，怪，还是不怪？

有惊无险的刀削面

刀削面原为北方人喜爱的面食，以山西为最。后来传到重庆，以细腻柔滑筋道，汤底配以高汤，香菜、葱花等调料，口感丰富、味道浓郁的特色很受市民喜欢。极具观赏性的制面技艺又让人耳目一新。有竹枝词：“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀，银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”把刀削面比喻为柳叶，可见重庆人想象力之丰富。

后来，重庆八一路某刀削面馆又玩出了新花样，面案师傅把面团扣顶在光光的头上，面对沸腾的面锅，两手各拿一把锋利的削刀，左右开弓，运刀成风削向头上的面团，只见“刷、刷、刷”刀光闪闪，大小一致、厚薄均匀的面片翻着“筋斗”纷纷扬扬飞向大锅。面片在水面上打个旋很快就沉下去，眨眼之间又浮上来。路人看见两把明晃晃的菜刀在厨师的脑门上飞舞，在惊叹其刀功“了得”之余，无不为之捏着一把汗。

重庆城乡有很多特色面条，袖珍如围棋子的棋子面、豪放如炉桥的炉桥面：涪陵的搭搭面、丰都的烧椒面、万州的素条面、城口的格格面、巫溪的腊炕面以及长寿湖鱼面、黔江绿豆面、石柱胡豆面等等。

五花八门的面条承载着重庆人市井生活写真，它是一种美食，一种文化，更是一种情感的寄托，是刻在骨子里的一个印记，香辣氤氲热气飘逸中，多少乡愁尽在其中。以至于许多外出度假、公干、打工的重庆人，回渝后非要痛快吃一碗重庆小面，方才有了回家的感觉。

(作者系重庆市烹饪协会顾问)



汤饼遗风的铺盖面

铺盖面是荣昌传统美食。到处可见铺盖面招牌，面馆里的食客有行色匆匆的驴友过客，也有忙里偷闲的本地居民，客人坐定之后喊一声：“老板，扯一碗面！要红烧牛肉的哈。”“要得。”店内师傅应声挥动双手，像施展太极功夫一样推揉一番后，一个富有弹性的面团出现在手中。随后上下左右一扯一拉，再一扯即成薄均匀的面块，然后手一扬，面块“飘”入开水锅中，片刻功夫面块又浮起。捞入碗中，加用肋条和筋腱烧成的牛肉臊子，撒上秀嫩翠绿的茼蒿。绛红的汤汁中浮现着一大张，薄如纸、色沁白，状如铺盖的面皮，点缀着牛肉臊子，令人眼睛一亮。挑面入口，面柔中含韧，滑顺。面香、肉香、料香、葱香、茼蒿香，香如泉涌。然而其妙还不仅在此，吃牛肉面有一忌，那就是面是面，汤是汤，两者分离，面不挂味，汤上虽浮一层红油，底下却是一碗白汤。此面大大不同，汤面合一、汁浓味厚，产生一种浑然天成的特殊香味。而且牛肉烧得恰如其分，韧不欺牙，烂不失形，即使牙弱的老年人，亦能尽享其美。

在1500多年前，人们吃的面条是把面团做成饼状，即下入锅内，煮而食之，故面条叫“汤饼”。铺盖面与“汤饼”的做法极相似，有人说铺盖面是现代版的“汤饼”。铺盖面，是晋唐遗风？还是制法上的一种巧合？有待考证。

引人遐想的油燃面

油燃面四川宜宾有，云南昭通有，重庆荣昌也有。重庆荣昌油燃面流行的历史可以追溯到清光绪年间。

为什么叫“燃面”？据说，面条干燥重油脂，挑起来可像火绳一般，划根火柴就能点燃，因而得名。面条用火柴点不点得燃？没有试过。但面条装碗后色泽红亮，最后淋入热油，发出“扑哧”的声音，腾起一阵烟雾，犹如面条燃烧的情景，笔者曾在八一路的“油燃面食店”见识过。其时，狭小的铺面顾客很多，一位嘴角残留着红红辣椒的美眉，吃一夹面，哈一口气，喝一口饮料，再吃一夹面，又吐舌嘘气，口里居然还抽空连连说：“香、香！”美眉告诉我，今天是周末，她和几个朋友专门打出租车到这来吃燃面的，准备再买几份打包回去。

油燃面是一种干拌面，花椒粉的麻香、芝麻酱的浓香、花生末的酥香、芽菜颗的酱香、葱花的清香与红油海椒的辣香相互交融，复合成一种难以言喻的味道，拌在油亮亮的面条中，最后那瓢烧得滚烫的热油一浇，犹如风助火势，火乘风威，使辣更辣、麻更香、味更鲜、面更爽，这样的面条不把吃面人的胃口点“燃”才怪！

淑女好逑的甜水面

甜水面是一种比筷子头略粗的面条，长度大约有50厘米，又粗又长的面条，只需两三根就可以装满一碗。有的甚至长达1米，一根面条盘在碗里非常壮观，因此甜水面又被称为“棒棒面”。

这种面条有筋道和弹性，带有一种阳刚豪放气息。面煮熟后装在碗中，淋上红糖汁，加入红酱油、辣椒油、芝麻酱、花椒、蒜泥等调料，

