



“溪”味八方

珠溪

唐贞观年间，一渔人捕鱼得蚌珠，献于朝廷，赏“和善进”碑碣，赐溪名宝珠，珠溪由此得名。

珠溪镇，因水而立，因水而兴，境内水资源丰富，濑溪河、珠溪河穿镇而过，自古便有水乡之称，素有“静南水乡”的美誉。得益于河道便利，历史上曾是重要的水码头，安岳、铜梁、大足等地到荣昌、泸州必经珠溪，商船往来，商贾集栖，市场繁荣。

辖区拥有重庆第二大内陆水库——玉滩水库。这一水利工程始建于上世纪60年代，2012年完成改扩建工程。改扩建工程使水库容量达到14960万立方米，成为周边人口灌溉及生产、生活用水的水资源宝库，这一工程也因此荣获了水利工程“大禹奖”、建筑工程“鲁班奖”等荣誉。

临水而居，以水为生，造就了珠溪“水码头”的饮食习惯，生产出冬菜、金槐、蚕桑、双季地膜花生、豇头远近闻名的“土特产”。或许，可以从冬菜福寿面、金汤鳊鱼这两道菜种，能一窥鱼米之乡、冬菜之乡、美酒之乡的魅力所在。

冬菜福寿面：“腌菜茅台”与“挂面上上品”珠联璧合

一方水土养一方人，一方人民创一方美食。

得益于濑溪河的滋养，珠溪镇自古便是通江达海的繁华水码头。尤其是清朝后期，更因“水陆交汇，贸易四通”，成为大足重要的商贸重镇和濑溪河沿岸较大的转口市场之一。发达的物流自然吸引众多劳动力。当时在珠溪码头之上劳作搬运的工人众多，民以食为天，他们如何“吃”便成为一桩民生大事。于是在清代光绪年间，福寿面的原型——挂面便应运而生。

所谓挂面，分为碱面、盐面和清水面。想要做出最地道的挂面，除了碱面加碱、盐面加盐外，其余什么都不用添加。在制面工艺上，主要分为以下几道工序：和面—熟化—制面—分条—上杆—挂面—包装。

而珠溪生产的挂面最大的特色便是久煮不断、不浑汤。其主要原因在于成品面又细又薄，在制面过程中，前一批面团制作好后，工作台必须彻底清洁，不留任何残渣，否则混到下一批面团中，凡是有残渣的地方肯定易断、易浑汤。晒面也很有讲究，晒面时要注意通风和日照均匀，每杆面的距离需要保持在50—60厘米。如果太密，不仅面条易于折断，口感也会受到影响。

说到珠溪人吃面，冬菜是绕不开的另一“主角”。

据《大足县志》记载，清朝末年，大足县“裕盛通”酱园铺出产的大足冬菜名扬于世。

珠溪镇土壤质地肥沃、土质疏松、适种性强，土地含硒量达到了96.7平方公里，富硒成分能为冬菜种植提供有益的营养供给保障，是冬菜生长的绝佳之地。大足冬菜老作坊便起源于珠溪。

冬菜要经历种植、收割、晾晒、腌制、装坛、开坛六道工序。冬菜在“白露播种，立春收获”，整个种植过程不使用农药、化肥，是无公害、纯天然食品。因其生长季节在冬季，所以称为“冬菜”。存坛冬菜经过1000多天日晒夜露，经过一年青、两年黄、三年黑亮，自然发酵，三年后才窖熟开坛。

如今，大足冬菜早已成为川渝特产，与涪陵榨菜、宜宾芽菜、内江大头菜并列为“中国传统名腌菜”，素有“十里香”“菜味精”“腌菜中的‘茅台’”等美誉。

因为大多为水码头的劳工食用，出面时，舀上用猪油炒制的冬菜即成。这碗冬菜作哨的挂面，富含热量，不求精致，但能满足劳动者的热能需求与口腹之欲，吃上一大碗，就能扛住艰苦体力劳作。

再加之，水码头容纳百川，又塑造了珠溪人兼容并蓄的精神气质。粗糙的挂面逐渐演变成调和多色作料，复合多种口味的特色滋味，为了适应现代消费者的需求，加以福寿二字，更是有了一个好听的名字——冬菜福寿面。

福寿面制作技艺已传至第四代，为当地李氏家族的最为出名。李氏后人在完全把握前辈手工挂面核心秘方的同时，充分利用现代机器科技之长，将传统技艺与现代生产工具有机地结合起来，使福寿挂面在大足乃至川渝地区独树一帜，声名鹊起。更是供不应求，甚至“一面难求”，时有顾客需提前数月预订才能如愿，被顾客誉为“挂面上上品”。

2022年5月，大足李氏福寿挂面制作技艺被纳入大足区第八批区级非物质文化遗产代表性项目名录。

无论是桑叶面还是清水面，都香得热烈豪气，辣得沉稳含蓄，挑筷子吃完面条，汤底都要一口干完，挂面的韧、绵、爽、滑以及汤头的鲜、咸、香等重叠丰富的香味与口感，在舌尖味蕾上美妙地滑行流连。



扫一扫 观看视频

本图文由珠溪镇政府提供

金汤鳊鱼

金汤鳊鱼：秋冬季最缺这口“酸酸辣辣”

千百年来，中国人始终崇尚追求“不时不食”原则：春天破土而出的嫩笋、夏天新鲜抱籽的河虾、秋季酸甜多汁的柚子、冬天爽脆味甜的萝卜。一年四季，大自然赋予的鲜美通过餐桌来表达呈现。

但快节奏生活下，当代年轻人必须随时随地绷紧大脑，被竞争和内卷推着前行，步履匆匆，一刻不停，无形的压力使他们逐渐远离了大自然。在高压的裹挟下，年轻人评判美食的标准从传统的“色、香、味”演变成满足最低基准——是否饱肚，并且对节气时令美食再无具体概念。

对食物最好赏味期的探讨和对四季鲜味的追求，这些，在珠溪，从未随着浪潮被忽视、被停止。他们通过季节变化，找回了大自然给予的“节气食物指令”，自己在家烹饪，将鲜味呈现在每日餐桌上，保留住人间最萦绕缤纷的烟火气。

鳊鱼，又叫“母猪壳”，是一种生长在濑溪河中体形较小的鳊鱼，秋冬季最是肥美，唐诗“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥”指的就是它。鳊鱼与黄河鲤鱼、松江四鳃鲈鱼、兴凯湖大白鱼齐名，被誉为我国“四大淡水名鱼”，同时因其肉质细嫩丰满、肥厚鲜美等特点，甚至被人比成“天上的龙肉”。

鳊鱼生长对水质要求高，大足的鳊鱼主要产于山清水秀的濑溪河珠溪段。如果提名一种方式烹饪它们，川菜中的金汤汤必然是最优选择。那份酸辣刺激的口感，给鱼肉注入新的血液，令其变得更为灵动。而且秋冬季多吃酸汤，不仅暖身发汗，更能开胃润燥，一碗下肚，寒气全消，浑身舒坦。

一碗优质金汤汤的标准是什么？或许

金汤鳊鱼能给我出答案。

这道菜中，好喝的金酸汤，酸是底味，辣是点睛之笔。荡气回肠的酸味中，确是一反常态使用酸菜与泡黄灯笼椒。泡黄灯笼椒它不仅使酸汤的颜色金色透亮，更增加了辣度，激发底味中的香气，堪称灵魂一笔。老坛酸菜则是优质酸汤的另一处精髓，高级酸味的来源。

精选味极辛辣闻名的本地小米辣，经历三个月以上精心泡制，沉淀出其独有的酸爽口感，成就了酸汤的底味。双“酸”合并，相辅相成，碰撞出口味咸鲜的酸辣味，独特的清香气溢。

汤底中若只有酸，如此单一的风味也不容易大众接受。

高汤的熬制也是重中之重，珠溪人会使用猪骨调汤，不仅增加汤底的厚度，丰富酸汤的层次感，增添肉香和肉质感，让浓郁的鲜味包裹住食材，每一口都醇厚鲜美。充分激发酸汤活力的，还在于上桌前那一勺淋上去的热油，滋滋的响声，香气也随之四散，食客的灵魂瞬间一震。

趁热喝上一口酸汤，先是一口酣畅淋漓的冲击，让人吃得鼻尖微微冒汗，再是荡气回肠的后劲，小米辣泡椒自带的乳酸涌上来，打开秋冬季不济的胃口。微微打着卷的鱼肉，浸润在酸汤里，雪白滑嫩，劲酸中透着微微的辛辣。

如今，珠溪镇的水码头早已被陆运、空运所替代，但是水码头留下的美食以及背后的文化却一直延续至今，无论是制面、还是煮鱼，抑或是包装食品，他们都深深地烙下了这座堪比江南水乡小城的印记，是原汁原味、是家乡味儿、是难忘乡愁……

冬菜福寿面

