

威遠的「鮮」，一半自「羊」一半自「魚」

隸屬於四川省內江市的威遠縣，它東與內江市市中區接壤，西邊是自貢市榮縣和眉山市仁壽縣，南邊是自貢市的貢井區和大安區，北與資中縣相鄰。如今的威遠，交通極為便捷，從成都出發，只需要1小時，從重慶出發，也大致需要1小時車程。進入威遠縣城，就能聞到滿城的羊肉湯香氣。

威遠羊肉湯館子的密集程度，超乎人們的想像。在城區的主要幹道上，基本上每走幾百米就能碰到羊肉湯館。截止到2022年5月，全縣羊肉湯店總數為228家。人們的一日三餐，甚至消夜都和羊肉湯緊緊相關。

但威遠從來不止有美食，更有著冠絕四川、全中國罕見的穹窿美景。

因丘陵景觀威名遠播

一說起威遠的丘陵景觀，不得不提的就是「穹窿地貌」。

威遠所擁有的穹窿景觀堪稱是四川唯一、全中國罕見背斜中低山穹窿地貌景觀。在穹窿砂岩方山上，還有著數量龐大、規模宏偉、保留高度完整的古砦（zhài，意義同「寨」，指守衛用的柵欄、營壘）群。

「穹窿」二字看似生澀難懂，但從其含義出發，也能拆解其中奧妙。

「穹窿」的其中一個含義，可以用於形容中間高而四周下垂的樣子。穹窿構造即是這樣一種特殊的構造，它的中部受到內營力作用凸起，四周向外漸漸隱伏，類似圓圓的蓋子。經過億萬年的內外營力作用，形成峰巒起伏，溝谷相間的丘陵景觀，在丘陵景觀中獨樹一幟。

穹窿地貌上有豐富多樣的地質景觀與人文景觀。山體受到外力侵蝕，山峰相連相依，卻又獨立成峰，形成了起伏交錯的山巒溝壑、重巖疊嶂的獨特美景。

最獨特的是形成了「頂平、坡陡、麓緩」的砂岩方山群。方山之上，土地開闊且平坦，有的方山還有煤和地下水，適宜居住，自古以來就有人人在上面修建房屋，甚至不乏精美的院落。

山崖陡峭難行，在南宋抗擊蒙古軍隊中卻起到了巨大的作用，為了守衛家園的人們毅然遷往山頂，修建了數量眾多的軍事堡壘，與抗蒙的川中八柱，構成了一道道防線，至今仍有諸多古砦遺存：如向家砦、高頂砦、鳳凰砦、白牛砦、清風砦、鐘頭砦等90多處古砦。其中以向家砦最為雄壯，面積超過7000畝，是四川最大的古砦。

與方山相映成趣的，是放射狀或同心圓狀的河流，它們飄渺而靈動地穿梭於厚重的山體之間。

令威遠聲名遠播的不止山水，還有山水間升騰而起的雲霧。威遠境內的騎龍坳，平均海拔不過600米至700米，但與它左右兩條溝谷相連的長沙湖和葫蘆大峽谷，為騎龍坳輸送充沛的水汽，因此這裡常年瀰漫著晨霧，據當地人介紹，一年中，雲霧可見天氣超過200天。但只有少數的幸運兒，才能看到日出的金光穿透濃霧的美景，也正是因雲霧映日的美景，騎龍坳在中國的攝影圈獲得了一片稱讚之聲，並在圈內有了「中國最美雲霧之鄉」的佳名。

威遠聲名遠播，正如同當初建縣時的名字：隋朝開皇年間，威遠建縣，定名「威遠」，取「威名遠震」之美義。

尋訪威遠滋味

歷史寫就了城市的過去，那麼城市的現在在何處呢？宏大的敘事或許無法喚起人們的共同話題，但聊起當地的一日三餐、特產美味，人們總是滔滔不絕。

祖輩生活在這裡的威遠人有著默契的語調，他們不約而同地提起那些好滋味：七星椒、周蘿蔔、黃老五花生酥、越溪黃桷樹麵、無花果老鴨湯……

當地人是本地食材最敏銳的評委，人們偏好威遠新店出產的七星椒。

其名字的由來和它的生長特點有關，別的辣椒都是下垂，七星椒卻向天而生，而且它還是中國目前最辣的辣椒之一，辣度可達七星級，又被稱為七星椒。它給人們帶來豐富的味覺體驗：辣味純香、回味甘甜的七星椒，在2001年8月成為了「中國電視吉尼斯吃辣椒比賽」唯一指定用椒。

而周蘿蔔帶來的則是一抹醬香，其選用本地蘿蔔醬制而成。蘿蔔這個食材，本身也是威遠的特產，人們喜愛這種脆嫩的口感，於是將這喜好擴大化，就連大頭菜也備受寵愛。在燒烤豆腐乾、涼麵裡，除了必備的蔥花，也會撒上一把大頭菜碎。

至於黃老五花生酥，就更為家喻戶曉，其具有甜、白、香、酥、脆的五大特色。歷經200餘年的時間，它早已突破地理的界限，邁入全中國的市集和家庭之中。

特產是走親訪友時，需有個拿得出手的響亮名頭。但在日常之中，人們偏好那些犄角旮旯裡充滿生活氣的食物。

越溪黃桷樹麵就是這樣的存在，這裡的招牌是被食客認可了20多年的「特色豬肉臊子麵」。這家店原本開在威遠縣越溪鎮，最近幾年才搬到了威遠縣城內。

炒好的豬肉臊裡肥瘦相參，放到第二日正是最香的時刻，原本微干的肥肉先吸飽了油，變成神奇的軟糯口感，再來填飽人們的肚子。

有新客同老闆閒聊，從對談得知，這家店名叫「越溪黃桷樹麵」的館子，從上世紀90年代起家，然後遷至縣城經營。家傳的手藝由舅媽的母親袁婆婆傳給舅媽，舅媽又傳給外甥，傳承了20多年。

時間到了晌午，在無花果成熟的季節，人們要來一碗無花果老鴨湯。將本地出產的無花果鮮果與老麻鴨同燉，湯底都帶著酸酸鮮香，最是解暑生津。

威遠的夜晚很長，可以與推崇夜經濟的成都一較高下。夜晚的燒烤店，從下午一直營業到凌晨兩點，絡繹不絕的人來了，又喝得開懷地離去。

生活是箇中滋味，三餐時時嚐。威遠是一個有生活的城市，來到這裡，人們很容易想起自己的故鄉，是那樣的親切又舒適。



▲威遠羊肉湯的水蘸碟。
◀熬製羊肉湯湯底時，通常要添加羊筒骨增香。

無法割捨的鮮美

無數的食物穿腸而過，只有一種能喚起最大範圍的共情，那就是羊肉湯。

羊肉湯：威遠的鄉愁

威遠人，一天吃幾頓羊肉湯都不過分。早晨吃是喚醒味蕾，中午吃能補充能量，晚上食用則緩解疲憊，深夜吃便可以壓一壓聚餐時上頭的酒氣。羊肉湯微白，上面漂浮著星星點點的羊油，這是從羊骨裡熬出的美味精華。香菜是必不可少的配角，既是視覺上的點綴，又是提香去腥的點睛之筆。最大的主角當屬掩蓋在湯下的羊肉，肉嫩味鮮，滋味醇厚。食客如果站在取餐口觀望，會看到切、燙、澆、撒四步。

一切，廚師根據客人點的量，將羊肉橫切成片。二燙，將肉片放入大鍋，在清亮的鮮湯裡滾一遭。三澆，淋上肉湯和少許浮油。四撒，撒上一小把香菜，視情況添加食鹽和味精。

但在登台之前，羊肉湯在熬煮環節就經歷了香料的浸潤。各家搭配不一，部分店家會在香料中加些中藥材，使得羊肉湯有了更複雜的香氣。

其中值得一提的是，威遠羊肉湯分為水蘸和干蘸。在更受歡迎的水蘸碟中，其搭配簡單，通常只用醬油打底，搭配香菜、小米辣、蒜泥。只有對食材極其自信的區域，才敢在烹飪和搭配羊肉這種以腥膻聞名的肉類時，選擇化繁為簡。跟老闆一打聽，才知道此處用的羊肉，都是本地的黑山羊。在威遠發佈的《威遠縣黑山羊發展調研報告》中，記錄著全縣有林地及天然草場60萬畝以上。在2021全年，這片豐饒的土地上，共出欄了20萬餘隻黑山羊。而截止到2021年末，威遠縣全縣人口才69萬餘人。在數據的對比之中，感受到了威遠人對於羊肉的深愛。

在威遠，羊肉湯是便捷實惠的早餐，通常喊單碗或雙碗，單碗是一兩肉，雙碗是二兩肉，配上米飯便是美美的一餐。三朋五友聚餐，則稱上幾斤，配上燒羊血、炒羊雜等，一行人吃個酣暢淋漓。

人們的生活水平越來越高，威遠有了全羊席的酒樓，從羊頭到羊蹄，從羊排到羊肉，應有盡有。味型工藝在羊肉系列上大放光彩。有一道菜讓人記憶深刻，那就是豆腐燴羊肉，將豆腐與羊肉同燴，讓豆腐的每個空隙，都吸滿羊肉的鮮香。

亦有經典做法，取威遠特產的嫩姜切成細絲，與羊肉一起翻炒，這是家常做法，卻也是下飯神器。

質量好的羊排切成均勻的長段，外部要裹上蒜香味的麵衣，入油炸得酥香金黃，咬一口汁水和熱氣一起蔓延在唇齒之間。

將日光漸漸下移，羊蹄也能入菜，徹底刮洗乾淨羊蹄，放入鍋中紅燒，這是比豬蹄更有啃頭的美味。

儘管近年來，羊肉菜品越來越豐富，但在眾多選擇之中，羊肉湯依然是首選，已經形成了獨樹一幟的風格。

最難忘那抹魚鮮

在羊肉湯之外，總有別的美食，要大膽地與之較量一番。

它就是「鮮」的另一半——魚。

當問起本地人，威遠有什麼美食可以推薦時，他們思索一番，會報出好幾家魚鮮飯館。或是老媽魚頭飯館裡，沾染著濃重花椒香氣的魚頭。用的是花鰱魚，也就是人們口中常常提起的胖頭魚的魚頭，輔以大量花椒、薑蔥和本地辣椒。

魚肉極為細嫩，入口就是麻辣味，細吃是鮮香，等舌頭把魚肉喂爛，麻味就在這個時候躡了上來，麻得嘴唇微顫，像在跳一支不具名的踢踏舞。

當地另一處有名的魚店叫做三毛魚莊，此處以蒜蓉江團聞名，江團的肉質嫩滑、唇齒留香。

相比於羊肉的清淡，威遠製作魚時往往更注重複合之味。其中最為突出的一味，就是辣。

而威遠的辣，是值得去深究的一個特色。相比於以辣令人聞風喪膽的四川省自貢市，位於內江市的威遠縣，稍微溫和了一些，但依然是要比成都平原，更加青睞用辣調味。翻閱書籍，就能發現一些端倪。在《中國川菜史》中，威遠菜被歸為川菜中五大亞菜系中的自內幫（也叫內自幫），與自貢、榮縣、資中屬於同一個亞菜系，這個菜系與地處川南的大河幫川菜一樣，在辛辣上明顯更有造詣。

推動威遠的辣聲名遠播的重要調料，就是威遠新店的七星椒。據威遠縣黨史和地方志研究室的資料記載，新店七星椒的種植歷史至少有200年左右。

除了辣，威遠的飲食還有著「鮮美」的特點。威遠的「鮮」以羊鮮為主，魚鮮為輔，造就的不僅是舌尖的鮮美。更多地映射了人們對於生活的追求——過鮮活人生，做快活的人。

或許換個角度，走入時間的長河，串聯起古今的文化習俗，才能更好地看清威遠這座城市。

威遠縣新場鎮古佛村中，遺存著世所罕見的「鹽煤古道」遺址，千年前那是人們進行鹽煤交易的通道。人們與這段道路同行時，彷彿就與那個浩瀚的歷史共步。

遍佈威遠的丘陵和低山中，古砦是因地制宜的自我保護，在動盪的歲月，人們得以保存心中珍戀的家園。

抗戰期間，川內遷來大批移民。威遠縣志中記載，國立東北中山中學師生定居威遠縣靜寧寺8年。無數人在這裡成長為社會的棟樑，為新中國的建設作出了相當的貢獻。

歷史之中，威遠的土地上有許多大事發生，勞作之苦、守護家園之艱辛、顛沛流動之離散，在威遠的懷抱裡得到寬慰。

威遠的千年之中，時間塑萬般造化，無論記憶怎樣讓人感歎，能夠沉澱下來的，是對美好生活的嚮往。

人們對於生活滋味的探索，卻從未停止，他們對這種一以貫之的區域氣質感到無比親暱，就如同那碗代表著故鄉的羊肉湯，是那般的醇厚且溫柔。

作者 / 知味君

本版圖文均據北京《中國國家地理》雜誌信公眾號



▼威遠縣新店鎮的農民正在採摘七星椒。



▲威遠縣靜寧寺全景。