



阆中古城里卖的压酒醇香微甜后劲十足。

阆中市位于四川东北部,嘉陵江中游,是国家历史文化名城、中国优秀旅游城市,号称“天下第一江山”。阆中古城位于阆中市城区南侧,是阆中的历史城区,也是四川省唯一完整保存下来的古城。阆中古城和同为第二批国家历史文化名城的山西平遥、云南丽江、安徽歙县并称为“保存最为完好的四大古城”。

对阆中古城的认识,源于从前每天新闻时段的那条旅游广告,一个稚嫩的女声,一板一眼地说:“了昂浪,阆中……”于是就记住了。11月底,我自驾途经阆中,自然停下来住一天,顺便去古城转转。

## 巴蜀古建筑的实物宝库

之前已有朋友给打了预防针,说古城已经商业化,去了怕是会失望。一早一晚,毫无章法地在古城里转了两圈,倒没感觉太失望。想着一个能在央视投放广告,并被冠以“中国四大古城”的地方,能将古城的建筑格调,保存修缮至眼前如此统一,已实属不易。对我来说,审视阆中古城的视角多少都带着几分外乡人的新鲜与好奇,不算客观。问及古城外面开小店的当地人,他们说,老建筑、老街、老院子都还在,也就行了。确实有很多当地人依然住在古城里,临街的新外墙,依然包裹着老时光,旧时生活形态无形中被保留下来,和旅游之间互为影响,微妙的妥协。

川渝的古城古镇很多都倚江靠山,阆中也不例外。它依傍嘉陵江,号称水绕三方,四面围山,形成纯天然屏障。这个古城,自古因绝佳地理位置引发话题,到现在依然为人所津津乐道。徜徉在阆中古城,最令游客称奇的是那些纵横勾连的肥肥瘦瘦、长长短短,犹如长短句一般的古街、古院、古屋以及点缀着沧桑之意的古树,繁复中见别致,玲珑中显精巧,堪称中国建筑文化中的一朵奇葩。

阆中山、水、城如唇齿般相衬相倚,人居环境妙趣天成,堪称典范。自战国中期巴国由于战乱迁都于阆中以来,历代帝王都将其视为辖治西南的重镇,竞相在此设置郡、州、府、道并苦心经营。三国时期,阆中便是声名远播的“古城”了。如今保存下来的古街巷达61条之多,而古院落更是数以千计,总面积达2.1平方公里。2300多年的悠久历史,原汁原味的古城风貌,已成为中国古代建筑史上不可多见的一份珍贵文化遗产,专家学者誉之为“巴蜀古建筑的实物宝库”。

古城的古街巷命名也挺有历史文化底蕴:有以名木佳卉命名的白果树街、古莲池街、槐树街;有以名人、重大历史事件命名的迎恩街、状元街、三陈街、良牧街;有以商贸命名的广东会馆、浙江会馆、陕西会馆;有以地理风水命名的管星街、笔向街;有以手工业发展内涵命名的机坊街、醋坊街、蒸馍巷……它们各有风貌特点和悠久的历史。

## 人在旅途,一饱口福

如果说与其他古城镇之间的差别,

# 阆中古城： 唯牛肉与压酒解乡愁

图文 本刊特约撰稿 桔楮



阆中古城夜景迷人

除了历史典故、文物古迹外,最鲜活和容易辨认的,恐怕又要说到吃喝上面。阆中饮食文化远近闻名。久负盛名的保宁醋、白糖蒸馍、保宁压酒、松花皮蛋、酸菜豆花面、粽子锅盔、酥锅盔、热凉面(牛肉凉面)、牛羊杂碎面、吊汤扯面、川北凉粉、热凉粉等充满古城民俗民风的饮食小吃,足以使人们一饱口福。



阆中古城里的牛肉味道极美,令人欲罢不能。

人在旅途时,微博上的网友得知我抵达阆中,纷纷开始支招,支得最多的招,也都是关于吃的招。我大致梳理了一下,感觉牛肉面、酥锅盔、压酒、阆中牛肉,应该最合口味。果然,对于大多数人来说,吃才更能引发共鸣,有了这些清晰的目标,阆中古城顿时更加亲切起来。

许多阆中人的早餐就是一碗牛肉面,这像兰州,令人意外。我总以为在四川,人们对面食的热爱似乎没到这种程度,怎么会和千里之外那座西北之城一样呢。但事实就是如此,饮食习惯早已形成,没什么商量。

阆中牛肉面全名叫牛肉臊子面,汤汁浓稠呈糊状,有郫县豆瓣浓郁的咸香辣,也带着川菜特有的麻。牛肉面有的用挂面,但街边小店大多都是现做的拉面。阆中拉面师傅手法远不如兰州的娴熟,气势也不够足,但并不影响端上来的面色香味俱佳。面里的牛肉呢,是提前炖好的,小火煨在旁边的小锅里,或者放在一旁的盆里,待面煮好,直接舀一勺牛肉放在面上,是典型的四川粉面的手法。入乡随俗,效仿当地人,我抵达阆中第二天的早餐就是一个酥锅盔外加一碗牛肉面。吃饱喝足,我想起一个洋气又贴切的词汇,形容当时的心情——感恩!

## 阆中干牛肉,触目垂涎

据了解,阆中是三国文化旅游线的重要组成部分。三国时蜀汉大将张飞,任巴西太守,驻阆中达7年之久(公元214年—221年),在这里他率精卒万人,打败了曹操的上将张郃带领的三万人的进攻,取得了“保境安民”的胜利。张飞伐吴前夕,他被部下范强、张达所杀,身葬于阆中,后人为其建的“桓侯祠”,今为国家级文物保护单位。此外,三国蜀汉名仕周群、谯周、程畿,镇北将军黄权,镇南大将军马忠等都是阆中人。

既然阆中是蜀汉张飞的镇守之地,所以也有人说这是张飞牛肉的发源地。这点我没细考,但古城里的盐叶子牛肉味道和口感真是棒极了。我吃肉很少,所以第一次进古城夜游时只买了一点,初尝之下竟欲罢不能。于是第二天游古城时,马上又买了许多,用真空包装,一部分留着自己吃,一部分准备送人。

据说阆中礼拜寺街的牛肉出名最早,烹肉的多为回民,名字起得随意,王氏牛肉、郝家牛肉、王板凳牛肉……牛肉的烹制手法不详,但肉的选材很重要,一般以肋条肉为主,炖好了还要稍加晾晒。现在还与时俱进地有了麻辣牛肉干,用红油、芝麻等各种调味料搅拌、腌制。通常是满满一盆,颜色红亮,触目垂涎,卖家会随意夹起一块让游客品尝,耐嚼,入味,满口生香,那感觉

只有吃过才知道,是超市牛肉干十倍都无法相提并论的美味。看着价格也还算公道,任谁都会想,岂有不买之理啊。

## 阆中压酒,斋酿绝芳醇

阆中古城里卖压酒的店铺不少,几口大缸,贴着红纸,上书大字“压酒”。大缸里都是散打的压酒,也有包装好的成品和礼盒,我不喜欢,感觉失了街边尝酒、打酒的乐趣。

阆中压酒据说有三百年历史,最早由城郊沙溪场兰家独门相传。酒仙陆游曾在饮过阆中的酒后,留下赞誉诗句“挽住征衣为濯尘,阆中斋酿绝芳醇。”不知当时陆游喝的是不是压酒,但这斋酿绝芳醇的诗句是对阆中酿酒人的极大激励,以至于今天压酒在阆中被发扬光大,不仅醇香微甜的口感引人入胜,还开发出多种口味,其中就有我最喜欢的桂花味压酒。压酒后劲很足,小酌可以,狂饮必醉。想买地道压酒,就要往人少的古城深处走,不要图省事在人多繁华的街面上买,我试饮对比了一下,口感可差着不少。

旅行结束后,和一位人在北京的阆中朋友提起,说我最爱的不是阆中古城,而是古城里的压酒与牛肉,实在令人欲罢不能。他听了夸奖我,说我虽然不是吃货,但总算找到了阆中精髓。对于身在异地的他来说,任何时候吃牛肉喝压酒都最解乡愁。☞



古城里卖的油炸馓子也十分美味。



古城里美食众多,足以使人们一饱口福。