2025年7月4日 星期五 责编 叶红 版式 罗梅 校对 汪智博

TANEUJ 天府新视界

谁在剧里被乐山馋哭了？

□ 刘叶

乐山，古称嘉州，乃青衣江、大渡河、岷江三江交汇之地。巍巍大佛，矗立千年，闻名遐迩；今日乐山，更有钵钵鸡、甜皮鸭等美食香飘万里，其声名大有与大佛比肩的势头。

这座美味之城，不仅吸引着周末前往打卡的游客，更引得短剧《我的归途有风》闻香而来，创下破亿流量的佳绩。剧中那一碟碟皮蛋、一盘盘回锅肉、一片片灯影牛肉，无不令人食指大动。当影视镜头对准乐山，总绕不开这一道道诱人美味。

甜皮鸭 图据乐山文旅

跷脚牛肉。图据乐山文旅

1 乐山美食频频现身影视剧

“正宗的回锅肉，要经过三煮、三浸、三刮。”在热播短剧《我的归途有风》中，这道承载着川菜灵魂的美食，成为荧屏上的第一道“主角”。

随着国家广电总局提出“跟着微短剧去旅行”的创作方向，拥有丰富文旅资源的地方纷纷与短剧共创，以精品佳作展现地方特色，反哺文旅发展。2024年推出的《我的归途有风》，就以四川非遗美食为纽带，用慢节奏的生活画卷和色、香、味俱全的百年技艺，治愈了无数归乡游子。剧中，北漂青年许有风与川菜传承人谢归途在乐山相遇，被一道道美食抚慰心灵，该剧播出后迅速斩获近2亿播放量。

如果说《我的归途有风》是将青春奋斗与纯粹爱情融入美食故事，那么今年6月上线的《嘉州“票”流记》则直接把乐山美食“端”到了观众面前：乐山美食代言人选拔在即，甜皮鸭、钵钵鸡、跷脚牛肉、豆腐脑、油炸串串五家代表各显神通，誓将食客的选票收入囊中。在这场“美食竞选”中，不仅色香味俱全的佳肴站上C位，乐山的山水之美和当地人的幽默豁达也随着剧情一一展现。

2 甜皮鸭与油炸串串人气爆棚

作为上河帮川菜的发源地，被江水环抱的乐山孕育出了与传统川菜不同的甜辣口味，其美食代表当属甜皮鸭。

起源于乐山市夹江县木城古镇的甜皮鸭，祖上为清朝御膳“油烫鸭”。经过百年发展，2021年，“乐山甜皮鸭制作技艺”被列入乐山市非物质文化遗产代表性项目名录。

这道被当地人亲切地称为“卤鸭儿”的美食，不仅在短剧中频频亮相，电视剧《生活在别处的我》里女主一句“乐山满大街的甜皮鸭”，更是直接道出了它在乐山的江湖地位。目前，乐山市线上线下共有甜皮鸭销售门店约2000家，年销售量超过1000万只。

如果说甜皮鸭是乐山美食的顶流，那么因艺人王鹤棣父亲经营而被戏称为“半只脚在娱乐圈”的乐山油炸串串，同样堪称网红。

油炸串串的来历要朴素得多。据传20世纪后期，一位药厂职工在厂区周围摆摊炸串，后引入餐饮市场，随着旅游业发展逐渐走出乐山。如今在张公桥美食街、上中顺特色街区等地，既有冲着艺人名号而来的游客，也有单纯品尝美味的“好吃嘴”。从油锅中翻滚而出的串串，裹着辣椒面和孜然，折射出乐山人热辣滚烫的生活态度。

乐山钵钵鸡。图据乐山市融媒体中心

3 无数人为吃奔赴这座城

“颇愿身为汉嘉守，载酒时作凌云游。”这是文人界最知名的美食鉴赏家苏东坡对乐山闲适生活的感叹。

乐山有着2400多年建城史，三江交汇、水运发达，自古商贾云集，走南闯北的人们在此交换资源和味蕾喜好。乐山的美食，向来不是独乐乐。卤鸭来到乐山，被刷上一层蜜，北方烤鸭的酥脆与川味甜辣结合，一道甜皮鸭就此出炉；百类食材被竹签串起，融进一锅，考究汤底配上香辣红油，“一元一串的钵钵鸡”爽辣上桌；码头挑夫跷脚而食的药膳汤，成了飘香街头的跷脚牛肉；豆腐脑配上各类肉食、馓子，咸甜之分不再重要……

乐山的好滋味，让无数人“为吃奔赴一座城”：2024年乐山餐饮收入111.89亿元，接待游客突破1亿人次，旅游综合收入超1300亿元。每逢节假日，张公桥、嘉兴路等美食街区人声鼎沸，游客们手中小碗装着各类美味佳肴，网上的乐山游玩攻略甚至高频出现“带好健胃消食片”的提醒。

目前，乐山全市44项烹饪技艺和饮食文化资源列入非物质文化遗产名录，86道乐山美食入选四川省“天府旅游美食名录”。

“吃”已经成为乐山最鲜活的文化符号，构建起以美食为主导的文旅生态。在这样的背景下，乐山美食频频出现在影视作品的“餐桌”上，自然水到渠成。

据“天府新视界”微信公众号

◎华西都市报副刊“少年派”定位于亲子共读刊物，设有作文版、少儿新闻版、科普读物版、漫画版，每周星期一至星期五，都有精彩好看的内容呈现。
◎让有温度的纸质阅读，助力孩子养成良好阅读习惯，提升核心素养。

订阅热线：028-86969110
大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》，即可订阅。
欢迎小朋友向我们投稿！ 投稿邮箱：shaonianpai@thecover.cn
你投来的每一篇文章，都有机会被大家看到！ 快来投稿吧！