



开栏语

川菜二十四味型,是巴蜀风味的星辰图鉴。在成都,每一味型都落进了街巷巷陌的烟火深处……年味,是有根的。它长在泥土灶火里,藏在河鲜集市中,飘在柴火灶台边。每一道“镇年菜”,都是一张生动的味觉名片,连起田间与餐桌、传统与当下,成为读懂一方水土最温暖的线索。

华西社区报的新春走基层——“蓉城24味 新春‘镇’(街道)好吃”系列报道由此启程。这不仅是一场美食寻访,更是一次风味解码——从一味看一镇(街道),从一菜读一城。在锅气与巷声中,遇见物产的智慧、手艺的温度、人情的绵长,解码一个镇街的产业脉动与新春生机。本期首先走进成都这4个镇(街道),品味四道风格迥异的“镇年菜”,开启新春寻味之旅。

解码成都人的镇年菜 哪一味是你家乡味?

华西社区报2026新春走基层——“蓉城24味 新春‘镇’(街道)好吃”系列报道开启首站寻味

□ 监制 王清洪 策划 张想玲 统筹 余悦 徐倩 华西社区报记者 冯冯 李玥林 杨铠 胡晴琴 受访镇(街道)供图



从舌尖到身边的微度假
「镇(街道)一味推荐」
成都高新区中和街道
兔火锅

当高新区的天际线浸入暮色,中和街道的市井之火便热烈点燃。这份热闹的核心,是几口翻滚着赤浪的油锅——声名远扬的中和火锅兔。它不仅是本地人的味觉信仰,也吸引着全城食客专程奔赴。

老饕们的目标总是明确:那些历经岁月的老字号。“远东火锅兔”以二十余年的沉稳,用实在的分量与醇厚底味,构筑起街坊的温情食堂;而“雄起中和兔”则充满生机勃勃的街巷“性格”,鼎沸人声与“野蛮”鲜香,自成传奇。兔肉在滚烫红油中沉浮,裹满花椒与海椒的精华。入口是暴烈直接的香麻,随后是肉质本身的细腻清甜,冰火交锋,构成中和之夜最生动的表情。

一顿酣畅的火锅兔,仅是体验的起点。信步可达的中和湿地公园,以满目青翠与粼粼水光,悄然抚平舌尖的灼热。待夜色铺开,五岔子大桥点亮星河,其莫比乌斯环般的曲线倒映在锦江中,宛如连接现实与未来的纽带。

中和街道,恰是高新区这幅精密蓝图中的“诗意缓冲带”。它从容衔接前沿的科创能量,又以宽厚的市井肌理将其温柔融合。一顿热辣的兔火锅,巧妙地串联起生态的静谧与建筑的璀璨,让每位访客在张弛之间,触摸一座新城饱满而温暖的生长脉络。

从千年诗味到焕新街味
「镇(街道)一味推荐」
新津区花桥街道
黄辣丁

当南河的晨光唤醒水波,新津花桥街道的鲜香也随之弥漫。这风味的灵魂,是一尾灵动的黄辣丁。其美味可追溯至北宋,苏轼途经新津,不仅品鱼,更以“钓筒”亲钓,留下“鱼艇纵横逐钓筒”的诗句。新津黄辣丁深得川味精髓,用牧山辣椒、汉源花椒等以猛火滚油烹制,麻辣鲜香瞬间迸发,衬托出鱼肉极致的细嫩清甜。亦可化作一锅暖汤,与豆腐菜叶同煨,温润养人。

20世纪90年代,花桥的河鲜风味渐成浪潮。以“胖大姐”为始,“林大姐”“陈大姐”等店家相继兴起,沿街飘香,形成名震全川的黄辣丁食肆集群,引得八方食客专程而来。

如今,花桥街道的蔡湾街被誉为“黄辣丁第一街”。这里不止于味觉传承,更是一场沉浸式体验。街区经风貌改造,引入“绿皮火车”主题餐厅等新业态,将单一餐饮升级为集品鲜、休闲、打卡于一体的趣味空间。“我们以市场化逻辑,重构整条街的运营生态。”街道相关负责人说。

从几家老店到如今十余家风味纷呈,从传统水煮到泡椒、麻辣等新味型,一条承载历史记忆的老街,已焕新为连接往昔与未来的文旅名片。来花桥,尝一口千年诗味,漫步于焕新街巷,感受从舌尖到身边的完整鲜香旅程。



从民间巧思到非遗匠心
「镇(街道)一味推荐」
温江区公平街道
蒙氏叫花鸡

当炊烟在公平街道的院落间袅袅升起,一种穿越时空的香气,正从包裹严实的黄泥中悄然释放。这香气源自一道根植于民间智慧的传奇——叫花鸡。相传南宋时,乞丐偶然以泥火煨鸡,却成就了鸡肉极致的鲜嫩。千年之后,在温江公平街道,蒙氏食府承古创新,将川味精髓融入古法,让这道“泥中秘宝”焕发全新的生机。

蒙氏叫花鸡的诞生,是一场风味的精心缔造。它精选认证放养的土公鸡,以汉源花椒、七星椒及数十味香料药材细细腌渍,直至每一丝肌理都饱含醇厚川味。随后,鸡肉被消毒荷叶与特调黄泥紧密包裹,投入特制炉中,以香樟木、青冈木等柴火慢火焙烤。泥壳锁住所有汁水与香气,木香则随着温度丝丝渗入肉中。出炉敲开泥壳的刹那,咸香扑鼻,鸡肉鲜嫩化渣,口中留香绵长。如今,蒙氏更升级选用童子鸡,兼得紧实肉质与丰腴口感,其制作技艺也已入选温江区非物质文化遗产名录。

蒙氏叫花鸡不仅是一道美食,更是温江公平街道美食文化的瑰宝。它承载着历史的印记,传承着精湛的制作工艺。“在这个快节奏的时代,让我们共同珍惜并传承这份美食瑰宝,让叫花鸡这颗璀璨的明珠继续闪耀其独特的光芒。”温江区公平街道相关负责人表示。

从茶食古法到文化年轮
「镇(街道)一味推荐」
青白江区城厢镇
双麻酥



当漫步于城厢古镇,穿行在文庙、武庙与绣川书院之间,厚重的历史感不仅映入眼帘,也悄然落于舌尖。这份穿越千年的味觉凭证,便是深植于本地生活肌理的传统茶食——双麻酥。它以酥、香、润的独特质感,默默讲述着属于这座西魏古镇的时光故事。

双麻酥的妙处,全在“双麻”二字。糕点表面密布烘烤至金黄的白芝麻,成就第一层酥脆焦香;内里则包裹着慢火炒制、精细研磨的黑芝麻馅心,形成第二层绵密醇厚。一口轻咬,两种芝麻的香气次第绽放,甜度克制,油润不腻。这种外酥内润、香气叠加的细腻口感,让它从众多川式糕点中脱颖而出。

在城厢,双麻酥早已超越普通点心。它曾是商旅途中的耐储干粮,是集市茶馆里佐茶的悠闲点缀,更是岁时节庆中承载美好寓意的传统符号。它的滋味,慰藉了一代代城厢人的味蕾与记忆。

如今,探访这座千年古镇,一方地道的双麻酥,已成为连接古今最直接的味觉纽带。它用历经岁月锤炼的质朴香甜,在舌尖上清晰刻画下城厢文化绵长而温暖的年轮。