



“蓉城24味 新春‘镇’(街道)好吃”系列寻味之旅再度启程。本期走进五个镇(街道),品味五道风味迥异的“镇桌年菜”——从万春非遗卤香的传承、彭镇蹄花暖意的浸润,到军屯锅魁的产业酥香、青龙场非遗鸭味的市井烟火,再到正兴红烧兔的热辣鲜活。这些美食不仅构成了丰富的新春味觉图景,更在传统手艺与现代生活的交融中,呈现出一幅有根脉、有温度、有生机的成都年味长卷。

非遗年味上桌 烟火成都入席

华西社区报“蓉城24味 新春‘镇’(街道)好吃”系列第二站

□ 华西社区报记者 刘俊 李思佳 李玥林 彭戎 朱佳慧 受访镇(街道)供图

一锅百年卤 满城非遗香

「一镇(街道)一味推荐」: 万春卤菜
「镇(街道)味推荐官」: 温江区万春镇

卤味,是川菜版图中不可或缺硬菜,无处不见,无人不爱。在温江区万春镇,这道经典滋味早已超越了家常小食,成为一张响亮的非遗名片。2023年,万春卤菜烹饪制作技艺入选温江区第六批非物质文化遗产项目。这份源自清代的川式黄卤,以传承百年的“老卤”为魂,采用草本香料熬制,通过火候自然上色,色泽鲜亮,甜咸适口。

如今,历史有百年之久的“天佑祥”与“老鼎”是其中最闪耀的传承者。天佑祥万春老卤守正创新,从老镇一门面发展为近两千平米的名店,其焦糖色与秘制老卤赋予菜品红亮色泽与浓郁香味。而起源于清穆宗时期的老鼎万春卤菜的历史则更为悠久,创始人李占武以一口大铜鼎锅炖煮的红汤牛肉香飘川西。摊位前持续不断的人流,证明了这道非遗滋味是温江人年节家宴上不可或缺的硬核风景,卤香中沉淀着百年时光。



一碗蹄花暖 一街岁月长

「一镇(街道)一味推荐」: 周蹄花
「镇(街道)味推荐官」: 双流区彭镇



双流区彭镇的“一镇一味”,当属老字号“周蹄花”。这道看似质朴的菜品,实则是手艺与火候的沉淀。蹄花汤清而不寡,猪蹄炖得酥软却不失形,蹄筋完整,足见选材之诚。汤中未加盐与多余药材,全凭食材本味调和出温润黏稠的胶质口感,蘸上店家秘制红油碟,咸香微辣,更衬出蹄花的鲜糯。

人们来此,不仅是为了为一碗蹄花,更是为了寻一段旧时光。这里是藏于成都南隅的老街秘境:百年观音阁老茶馆日复一日飘散着茶香,木桌竹椅间定格了川人闲适的日常;青瓦木楼的老街两旁,悬着红灯笼与春联,随手一拍便是时光胶片。许多游客专程前来,不为匆忙打卡,只为在石板路上走走停停,听一段巷口评书,打捞一份慢下来的年味。

茶馆里笑语声声,老街巷步履缓缓,食物与人情共同晕染出新春的踏实与圆满。一碗周蹄花,一街老时光,彭镇用它独有的温润与真诚,静候着每一个愿在快节奏里品味真实川味的人。

一酥传古今 百业皆生香

「一镇(街道)一味推荐」: 军屯锅魁
「镇(街道)味推荐官」: 彭州市隆丰街道

一枚锅魁,能承载多少历史与未来?在彭州隆丰,答案是:从三国传说到非遗技艺,再到振兴乡村的“香脆引擎”。军屯锅魁制作技艺于2018年列入四川省非物质文化遗产代表性项目保护名录,相传其起源与蜀将姜维屯兵时传授的干粮制法有关。其制作遵循“一打二抹三翻六转”的古法,成就了层层起酥、外焦里韧、椒麻味重的独特口感。

如今,这枚非遗锅魁正驶入产业化发展的快车道。隆丰街道推动其标准化、品牌化,辖区已拥有多家规模化工厂,冷链年产量预计可突破1亿个,口感还原度达95%以上。该技艺更被纳入四川省专项职业能力考核项目试点,带动从业人员超2万人。从田间到车间,从街头小吃到城市名片,军屯锅魁正以现代产业动能,续写着古老的酥香传奇。

“下一步,我们将聚焦‘从田间到车间,从车间到包间’的产业链,做优做实百里画廊非遗产业化生态圈,将军屯锅魁打造成‘蔬式生活、酥香彭州’城市特色名片。”彭州市隆丰街道相关负责人表示。



一鸭承百年 非遗漫烟火

「一镇(街道)一味推荐」: 温鸭子
「镇(街道)味推荐官」: 成华区青龙场街道



在成华区青龙场的市井烟火中,一缕跨越百年的腌熏鸭香,是解码老成都年味的独特钥匙。这便是成都市级非遗——温鸭子。始于1905年茂森酒店的这道美味,精选土鸭,经香料腌渍、自然晾晒后,以花生壳慢火熏制,成品红亮油润,鸭皮脆香,鸭肉紧实,咸香中透着淡淡坚果烟熏味。

它沉淀着深厚的人文底蕴:国画大师张大千曾寄居附近,盛赞其为“川西鸭品一绝”。从公私合营到后人重振品牌,温鸭子的传承路亦是街巷变迁的缩影。

如今,这道年味佳肴,也串联起青龙街道的消费场景与烟火活力。在青龙街道昭青里特色街区里,温鸭子非遗底蕴被融入街巷景观,古风牌坊与老味道相映成趣,成为市民新春打卡的好去处。温鸭子青龙场总店依旧人气兴旺,春节期间照常营业,为食客备好地道年味,周边市集、茶馆环绕,构成“品非遗、逛街巷、寻烟火”的新春消费闭环。温氏后人坚守传统工艺,同时适配现代口味需求,让百年非遗焕发新生,也为街道营商环境注入文化动能。

一兔沸热辣 鲜活即年味

「一镇(街道)一味推荐」: 张勇红烧兔
「镇(街道)味推荐官」: 四川天府新区正兴街道

在四川天府新区正兴街道,一锅沸腾的红烧兔,是许多人心中最鲜活热辣的年味。这家开了二十多年的老字号“张勇红烧兔”,藏在工业风的厂房里,凭一锅对“鲜”与“真”的坚持,成为无数食客春节必赴的味觉盛宴。

鲜,源于现点现杀的底气。兔子每日鲜活处理,肉质紧实弹嫩;手工现打魔芋吸饱汤汁,软滑入味,每一口都是食材本真的鲜甜。真,在于二十余年的本色坚持。自榨纯正菜油,搭配二十余种香料爆炒,麻、辣、鲜、香层层递进,配菜取自本地农田,不添加香精,吃的是质朴本味。

工业风的环境里热气升腾,没有精致摆盘,只有大口吃肉的畅快。这道连《五哈》节目都曾打卡的硬菜,新年围桌而食,红汤翻滚如年火,寓意团圆红火。这个春节,来正兴吃一锅红烧兔,在热火朝天的香气中,感受真实鲜活的团聚时光。

