



“蓉城24味 新春‘鎮’(街道)好吃”系列尋味之旅再度啟程。本期走進五個鎮(街道)，品味五道風味迥異的“鎮桌年菜”——從萬春非遺鹵香的傳承、彭鎮蹄花暖意的浸潤，到軍屯鍋魁的產業酥香、青龍場非遺鴨味的市井煙火，再到正興紅燒兔的熱辣鮮活。這些美食不僅構成了豐富的新春味覺圖景，更在傳統手藝與現代生活的交融中，呈現出一幅有根脈、有溫度、有機的成都年味長卷。

非遗年味上桌 烟火成都入席

華西社區報“蓉城24味 新春‘鎮’(街道)好吃”系列第二站

□ 華西社區記者 劉俊 李思佳 李玥林 彭戎 朱佳慧 受訪鎮(街道)供圖

一鍋百年鹵 滿城非遺香

「鎮(街道)一味推薦官」：溫江區萬春鎮



一碗蹄花暖 一街歲月長

「鎮(街道)一味推薦官」：雙流區彭鎮



鹵味，是川菜版圖中不可或缺的硬菜，無處不見，無人不愛。在溫江區萬春鎮，這道經典滋味早已超越了家常小食，成為一張響亮的非遗名片。2023年，萬春鹵菜烹飪制作技藝入选溫江區第六批非物質文化遺產項目。這份源自清代的川式黃鹵，以傳承百年的“老鹵”為魂，采用草本香料熬制，通過火候自然上色，色澤鮮亮，甜咸適口。

如今，歷史有百年之久的“天佑祥”與“老鼎”是最閃耀的傳承者。天佑祥萬春老鹵守正創新，從老鎮一門面發展為近兩千平米的名店，其焦糖色與秘制老鹵賦予菜品紅亮色澤與濃郁香味。而起源于清穆宗時期的老鼎萬春鹵菜的歷史則更為悠久，創始人李占武以一口大銅鼎鍋炖煮的紅湯牛肉香飄川西。攤位前持續不斷的人流，證明了這道非遗滋味是溫江人年節家宴上不可或缺的硬核風景，鹵香中沉淀着百年光時。

雙流區彭鎮的“一鎮一味”，當屬老號“周蹄花”。這道看似質朴的菜品，實則是手藝與火候的沉淀。蹄花湯清而不寡，豬蹄炖得酥軟不失形，蹄筋完整，足見選材之誠。湯中未加鹽與多余药材，全凭食材本味調和出溫潤黏稠的膠質口感，蘸上店家秘制紅油碟，咸香微辣，更衬出蹄花的鮮糯。

人們來此，不僅是為了一碗蹄花，更是為了尋一段舊时光。这里是藏于成都南隅的老街秘境：百年觀音閣老茶館日復一日飄散着茶香，木桌竹椅間定格了川人閒適的日常；青瓦木樓的老街兩旁，懸着紅燈籠與春聯，隨手一拍便是時光膠片。許多游客專程前來，不為匆忙打卡，只為在石板路上走走停停，聽一段巷口評書，打撈一份慢下來的年味。

茶館里笑語聲聲，老街巷步履緩緩，食物與人情共同暉染出新春的踏實與圓滿。一碗周蹄花，一街老时光，彭鎮用它獨有的溫潤與真誠，靜候着每一個願在快节奏里品味真實川味的人。

一酥傳古今 百業皆生香

「鎮(街道)一味推薦官」：彭州市隆豐街道



一枚鍋魁，能承載多少歷史與未來？在彭州隆豐，答案是：從三國傳說到非遺技藝，再到振興鄉村的“香脆引擎”。軍屯鍋魁制作技藝于2018年列入四川省非物質文化遺產代表性項目保護名錄，相傳其起源與蜀將姜維屯兵時授傳的干糧制法有關。其制作遵循“一打二抹三翻六轉”的古法，成就了层层起酥、外焦里嫩、椒麻味重的独特口感。

如今，這枚非遺鍋魁正駛入產業化發展的快車道。隆豐街道推動其標準化、品牌化，轄區已擁有多家規模化工廠，冷鏈年產量預計可突破1億個，口感还原度達95%以上。該技藝更被納入四川省專項職業能力考核項目試點，帶動從業人員超2萬人。從田間到车间，從街頭小吃到城市名片，軍屯鍋魁正以現代產業動能，續寫着古老的酥香傳奇。

“下一步，我們將聚焦‘從田間到车间，從车间到包間’的產業鏈，做優做實百里畫廊非遺產業化生態圈，將軍屯鍋魁打造成‘蔬式生活、酥香彭州’城市特色名片。”彭州市隆豐街道相關負責人表示。

一鴨承百年 非遺漫煙火

「鎮(街道)一味推薦官」：成華區青龍街道



在成華區青龍場的市井煙火中，一缕跨越百年的醃熏鴨香，是解碼老成都年味的独特鑰匙。這便是成都市級非遺——溫鴨子。始于1905年茂森酒店的這道美味，精选土鴨，經香料醃漬、自然晾曬後，以花生壳慢火熏制，成品紅亮油潤，鴨皮脆香，鴨肉緊實，咸香中透着淡淡堅果煙熏味。

它沉淀着深厚的人文底蘊：國畫大師張大千曾寄居附近，盛贊其為“川西鴨品一絕”。從公私合營到後人重振品牌，溫鴨子的傳承路亦是街巷變遷的縮影。

如今，這道年味佳肴，也串聯起青龍街道的消費場景與煙火活力。在青龍街道昭青里特色街区里，溫鴨子非遺底蘊被融入街巷景觀，古風牌坊與老味道相映成趣，成為市民新春打卡的好去處。溫鴨子青龍場總店依舊人氣興旺，春节期间照常營業，為食客備好地道年味，周邊市集、茶館環繞，構成“品非遺、逛街巷、尋煙火”的新春消費閉環。溫氏後人堅守傳統工藝，同時適配現代口味需求，讓百年非遺煥發新生，也為街道營商環境注入文化動能。

一兔沸熱辣 鮮活即年味

「鎮(街道)一味推薦官」：四川天府新區正興街道



在四川天府新區正興街道，一鍋沸騰的紅燒兔，是許多人心中最鮮活熱辣的年味。這家開了二十多年的老號“張勇紅燒兔”，藏在工業風的厂房里，憑一鍋對“鮮”與“真”的堅持，成為無數食客春節必赴的味覺盛宴。

鮮，源于現點現殺的底氣。兔子每日鮮活處理，肉質緊實彈嫩；手工現打魔芋吸飽湯汁，軟滑入味，每一口都是食材本真的鮮甜。真，在于二十余年的本色堅持。自榨純正菜油，搭配二十八種香料爆炒，麻、辣、鮮、香層層遞進，配菜取自本地農田，不添加香精，吃的是質朴本味。

工業風的環境里熱氣升騰，沒有精致擺盤，只有大口吃肉的暢快。這道連《五哈》節目都曾打卡的硬菜，新年圍桌而食，紅湯翻滾如年火，寓意團圓紅火。這個春節，來正興吃一鍋紅燒兔，在熱火朝天的香氣中，感受真實鮮活的團聚時光。