



春节临近，“蓉城24味 新春‘镇’（街道）好吃”系列寻味之旅本期走进青羊区、龙泉驿区、温江区、彭州市、金堂县，从小关庙热气氤氲的羊肉汤、龙泉驿区客家百年名小吃柏合豆腐皮，到涌泉街道变化万千的舒肘子、历史悠久的九尺板鸭、鱼羊同烹鲜到极致的甘蔗黑山羊烧甲鱼。成都各地丰富的味觉传承，将“食为天”的饮食文化展现得淋漓尽致。

民以食为天 川味代代传

华西社区报“蓉城24味 新春‘镇’（街道）好吃”系列第三站

□ 华西社区报记者 董峰 沈悦 李玥林 张丽 黎澎 受访镇（街道）供图

热气氤氲 成都记忆

【镇（街道）一味推荐官】：青羊区草市街街道

在成都，冬至吃羊肉是约定俗成的习惯。在成都，青羊区草市街街道小关庙街是最火的羊肉一条街。去小关庙喝一碗热气腾腾的羊肉汤，是每一个成都人冬至的仪式感。

肖仙仙羊肉汤、肖神仙羊肉汤、二娃一品鲜羊肉汤……不长的一条小关庙街，几十家羊肉汤锅店一字排开。食客从全城各处纷至沓来，三五好友围坐炉边，待锅里奶白汤底烧开，夹出一块羊肉或羊杂，蘸上腐乳、青辣椒、香菜、香葱混合而成的蘸料，羊肉的肥美、香菜的清香、汤底的鲜气在口中化开来。一口下去，整个人都暖和起来。

随着老旧城区的不断更新，如今的小关庙街已然华丽转身，除了大家耳熟能详的羊肉汤，广大市民还有了更多的选择。记者了解到，草市街街道还将组织成立小关庙商家联盟，高端布局规划街区的经营性空间，营造更多的社区场景。

温情乡愁 百年客家

【镇（街道）一味推荐官】：龙泉驿区柏合街道



新春将至，年味渐浓。在龙泉驿区柏合街道，尽管没有规模化生产豆腐皮的农产品加工业，但家家户户的灶台边，仍延续着一道温暖的年俗——烹饪豆腐皮。据当地老人说，柏合豆腐皮已有上百年历史，采用石磨豆子、柴火煮浆的传统工艺，薄如纸，口感麻辣鲜软嫩，是客家移民文化的百年名小吃，是柏合“五绝”之一。

柏合豆腐皮的“风味密码”，不在工厂流水线，而在寻常人家的烟火气里。每逢岁末，许多家庭仍坚持用山泉浸泡本地黄豆，石磨磨浆，铁锅熬煮，手工揭皮。一张张韧如绸缎、豆香浓郁的豆腐皮，在灶台间悄然成形，是年夜饭桌上的素雅主角，更是长辈传给晚辈的一份年味技艺。老人们常说：“揭的是皮，守的是根。”这份口耳相传的手艺，是柏合人对传统生活方式的温柔坚守。

这道年菜的背后，蕴藏着深厚的农耕文化底蕴与社区人情网络。柏合街道依托龙泉驿区“乡村振兴”整体布局，鼓励“家庭工坊+节令市集”模式，支持居民在春节、元宵等传统节日举办“年味手作集市”。一张豆腐皮，已不只是食物，更是记忆的载体、情感的纽带。

数代传承 融合代表

【镇（街道）一味推荐官】：温江区涌泉街道

舒肘子始于1982年，起源于温江。因创始人舒永建先生以卖肘子起家，故名“舒肘子”。1998年被成都市工商行政管理局授予“成都市著名商标”称号，现位于温江区涌泉街道凤凰社区。他们家的肘子囊括炖、烧、煊、拌、炸等多种烹饪手法以及40多种口味。干煸肘子是“舒肘子”的经典菜品，由第三代传人舒永建在祖传工艺基础上改进创新，融合了湘菜炸制与川菜炒制工艺。2001年被授予“温江县名菜”称号，是温江旅游必吃的经典菜肴。

这道菜的制作极具匠心，每道工序都一丝不苟。首先精选2斤2两标重的肘子，搭配薏仁、雪豆，经大火炖制1个半小时后，再小火慢煊1小时，确保肘子软烂入味。炖煮后，采用温江本地特产滴窝油为肘子上色提味，炸至表皮金黄、呈虎皮状捞出。另起一锅，放入秘制豆瓣酱烧热，加入郫县豆瓣酱、红泡椒末、香辣酱炒香，再放入姜蒜片、干海椒节、汉源红花椒、青红二荆条，辅以岷县当归、宁夏枸杞二次炒香。炒香后加入清水，放入肘子烧开，大火勾芡收汁，待汁水变稠后煊炒至外酥内耙、色香味俱佳，最后撒上葱花装盘即可。



历史悠久 源远流长

【镇（街道）一味推荐官】：彭州市九尺镇



九尺板鸭从明朝正德年间开始，历久不衰，深受国内外食客喜爱。1986年，九尺镇被四川省誉为“板鸭之乡”。九尺镇虽镇域不大，但餐馆林立，其中制售板鸭成为众多商户的重要收入来源，店名多以姓氏加“板鸭”或“鸭子”的方式命名。当地人透露，每逢腊月时节，九尺镇每日售出的板鸭高达数万只。

九尺板鸭传统制作工艺2023年4月被列入第六批四川省非物质文化遗产代表性项目保护名录。九尺板鸭选料讲究，一般选用当地养殖的土鸭，重量在2.5-3公斤左右。选好的鸭子宰杀、脱毛后，要去除内脏并清洗干净。然后用盐、花椒、八角等多种香料按比例配制的腌料均匀涂抹，放入缸中腌制12-24小时。腌制好的鸭子挂在通风良好、阳光充足处晾晒1-2天，再用柏树枝、谷壳等熏制30-60分钟，使鸭子表面呈金黄色。最后放入用多种香料和调料熬制的卤汤中，小火慢卤至熟透。

成品九尺板鸭外形美观，鸭皮金黄油亮，色泽均匀。其鸭皮酥嫩，鸭肉鲜嫩多汁，肉质紧实却不柴，咸淡适宜，带有一丝淡淡的烟熏味。

生态循环 鱼羊为鲜

【镇（街道）一味推荐官】：金堂县竹篙镇



近年来，金堂县竹篙镇积极探索“一水双用、一田双收、稳粮增渔、渔粮共赢”模式，着力科研、养殖、加工、营销、文旅等多方面，初步建立起生态稻鳖养殖全产业链。目前，全镇甲鱼精养及稻鳖共养面积2000余亩，年孵化甲鱼幼苗2000万余只。

据悉，竹篙镇采用稻鳖共养的独特养殖方式，由此形成良好的生态循环链，实现甲鱼、稻谷品质的双提升。在此模式下养出的生态甲鱼肉质紧实、裙边肥厚，深受消费者喜爱。

作为年节硬菜的甘蔗黑山羊烧甲鱼，更是把这份甲鱼鲜香发挥到了极致。这道菜里，主角是竹篙镇稻鳖共养、自然长膘的甲鱼，搭档则是相邻乡镇的特产黑山羊，肥瘦相间、膻味极淡，加入乡间小土豆、自制豆瓣、老坛泡椒烧制而成，甲鱼与羊肉共同成菜，彰显鱼羊之鲜、味道之美，甘蔗的甜与豆瓣的辣巧妙结合，新鲜与发酵的碰撞使其风味突出，回味悠长。