



“蓉城24味 新春‘镇’（街道）好吃”系列报道再度启程。本期,我们走进郫都区团结街道、武侯区浆洗街街道、简阳市平武镇、大邑县新场镇、新都区新繁街道,探寻五道极具代表性的“镇桌年菜”。从传承数百年的太和牛肉与千年泡菜古法,到充满市井智慧的肥肠血旺与麻辣脆鳝,再到带动乡村振兴的柴火鸡产业链,这些美食不仅记录了街镇的岁月年轮,更在守正创新中焕发出时代活力,成为解码成都人文底蕴与产业发展的生动注脚。

一味一故事 吃出成都底蕴

华西社区报“蓉城24味 新春‘镇’（街道）好吃”系列报道第四站

□ 华西社区报记者 李玥林 沈悦 朱佳慧 董峰 彭戎 受访者供图



一味传三百年 卤香飘远

【镇（街道）味推荐官】
二镇（街道）一味推荐：太和牛肉
镇（街道）味推荐官：郫都区团结街道

太和牛肉与张飞牛肉、火鞭牛肉并称“川味牛肉三杰”。其历史可追溯至明朝中后期,成熟于清朝,鼎盛于民国,历经三四百年传承,不仅是一道风味独特的清真美食,更是一部承载着民族迁徙、技艺演进与地方经济变迁的活态历史。

历史上,随着移民迁徙,回族同胞定居于郫都太和场(今团结街道)。为在缺乏冷藏技术的条件下保存牛肉,创制出用盐与香料腌制的“咸牛肉”,成为这项独特技艺的起源。历经数百年发展,逐步衍生出卤牛肉、烟熏牛肉干、粉蒸牛肉等数十种菜品,形成传统、烧炖、炒菜三大系列,口感讲究“不干不燥、不软不硬、咸淡适口、回味悠长”。

其制作技艺凝聚代代匠心:严选广汉黄牛等优质肉源,恪守古法,尤重“老汤”传承;工艺涵盖盐渍风干、香料配伍、火候掌控及熏材精选,每道工序均有严格标准。这项技艺主要通过家族代代相传,传承人既完整继承祖辈技艺,又创新发展出麻辣牛肉干等新品,使太和牛肉在承载地方记忆的同时,持续飘香于当代餐桌。

一味蕴街巷 麻辣鲜交响

【镇（街道）味推荐官】
二镇（街道）一味推荐：上鳝麻辣脆鳝
镇（街道）味推荐官：武侯区浆洗街街道

在成都的烟火长卷中,武侯区浆洗街街道以一道“上鳝麻辣脆鳝”,将川味的豪迈与细腻演绎得淋漓尽致。此菜以本地鲜活土鳝与靖江香沙芋为主角,追求“脆中带糯、麻而不木”的极致口感。选材极为考究:鳝鱼须每条约0.8至1两重,此时肉质最为紧实爽脆;香沙芋则粉糯吸味,与鳝段相得益彰。

其制作凝聚匠心:鳝身经白酒搓洗去腥提鲜,猛火快炒锁住脆嫩,再注入秘制高汤与底料文火轻收,最后以热油激香汉源大红袍花椒,麻意瞬间升腾。成菜红亮诱人,香气扑鼻。

老馆子“上鳝小隐”是这道风味的传承代表。从街边小店发展为多家门店,其出品的鳝段色泽如玉,爽脆弹牙;芋儿软糯入味。入口麻辣奔涌,继而鲜香回甘,层次分明。这道菜不仅是街巷间的“下饭神器”,更诠释着川菜“一菜一格”的味觉追求。



一味兴百业 灶火旺乡村

【镇（街道）味推荐官】
二镇（街道）一味推荐：尤安柴火鸡
镇（街道）味推荐官：简阳市平武镇

在简阳平武镇尤安村,年味随灶火升腾,凝聚于一锅柴火鸡中。这道美食的魅力,在于它根植于一条完整的本土产业链:跑山鸡源于林下生态散养,烹饪热油产自镇属公司,锅边玉米馍与佐餐米饭均取自本地种植加工的粮油。一灶一锅,串联起从田间到餐桌的乡村产业体系。

这道菜也成为平武镇推动三产融合、打造特色消费场景的核心。在“和乐尤安”AAA级林盘景区,以柴火鸡为招牌的农家院落吸引众多游客。餐后,人们可前往“田园学堂”体验农耕,去“黑哥的花园”赏花打卡,或漫步“青山涧”林盘景区,形成“以食引游、以游促消”的良性循环。

柴火鸡带来的聚集效应,持续转化为村集体经济增长与村民收入提升,带动本地养殖、加工、旅游等多业联动。一锅柴火鸡,烧旺了乡村振兴的灶火,也炖出了农旅融合的鲜香。



一味名古道 市井铸地标

【镇（街道）味推荐官】
二镇（街道）一味推荐：肥肠血旺
镇（街道）味推荐官：大邑县新场镇

大邑肥肠血旺,是一张源自川藏茶马古道的滚烫“味觉名片”。其历史可追溯至清雍正年间,新场古镇首家血旺铺为增香,将卤肥肠与猪血旺同锅烹煮,以重麻重辣、热油冲汤的滋味,成为码头脚夫花几文钱就能“开荤”的民间美食。

其制作饱含匠心:血旺厚切轻煮,嫩如豆花;肥肠经多次搓洗余烫,耙软而韧。在自制豆瓣、辣椒、花椒与猪油激发的红锅中同滚,成菜红亮油润。舀一勺盖饭,嫩滑与弹糯交织,麻辣鲜香令人停箸。

从上世纪柴火土灶的街边店,到如今注册公共品牌、老字号完成商标认证,这道最接地气的乡土味在2021年入选“成都100道名菜”,完成了从码头快餐到川西味觉地标的华丽转身,成为古镇巷口最动人的烟火印记。



一味传千年 泡菜藏山河

【镇（街道）味推荐官】
二镇（街道）一味推荐：繁泡菜
镇（街道）味推荐官：新都区新繁街道

“地球泡菜看中国,中国泡菜看四川”,而新繁泡菜正是川味泡菜中底蕴深厚的一颗明珠。其历史可追溯至1400多年前,在《齐民要术》中已有记载。三国时期,它因清爽解腻成为蜀军喜爱的佐餐小菜,相传诸葛亮曾赞其“天下一绝”。

在众多品类中,以“鱼泡菜”(鱼海椒)最为特别,它也是经典川菜鱼香肉丝的味觉灵魂。其古法制作极为精妙:需先用米汤喂养野生鲫鱼去除土腥,再与上好二荆条、二十余种香料一同入坛,密封慢泡三个月方成。泡好的辣椒集脆、鲜、醇于一体,赋予菜肴不可替代的复合滋味。

这项承载着世代智慧的技艺,已于2008年被列入国家级非物质文化遗产。如今,新繁泡菜更从家常小菜发展成为重要的产业与文化名片。在现代产业功能区的推动下,其在坚守古法的基础上融入科技,产品咸淡适口、香脆回甘,不仅畅销全国,更远销海外,让这一坛穿越千年的风味,持续飘香世界。

