



春节渐近，“蓉城24味新春‘镇’(街道)好吃”系列寻味之旅本期走进邛崃市文君街道、成都东部新区贾家街道、锦江区狮子山街道。从文君故里琥珀汤浓的碗碗羊肉，到成渝要道移民街上软糯鲜香的毛鸭子，再到狮子山麓重现文学雅韵的姜汁热窝鸡——三道镇街风味，或承古道码头烟火，或融南北饮食智慧，或载文人匠作余温。一汤、一鸭、一鸡，各有根脉，各有皈依，于岁末寒冬汇成一席可品可感的川西年味。成都街巷深处的味觉密码，正以这些代代相传的老味道，写下一部活色生香的饮食生活史。

□ 华西社区报记者 高昊焜 董峰 冯迟 受访者供图

# 暖意同源 老味道串起成都年

华西社区报“蓉城24味新春‘镇’(街道)好吃”系列第三站



一汤承古道 双味暖寒冬  
『镇(街道)一味』推荐：碗碗羊肉  
『镇(街道)一味』推荐官：邛崃市文君街道

当冬日的寒意裹挟着川西的风，邛崃文君街道街头巷尾的羊肉馆便升腾起温暖的雾气。碗碗羊肉是四川邛崃地区极具代表性的传统美食，由当地羊肉汤锅演变而来，以小土碗盛装、汤肉兼备而得名，既是冬日暖身佳品，也承载着浓厚的地方饮食文化。

碗碗羊肉选用放养于山林的山羊，肉质紧实无膻味，经祖传秘方慢炖去腥，汤底醇厚如琥珀，入口即化却层次分明，碗里点缀一撮香菜与小葱，将本地山羊的鲜美锁入琥珀色的汤汁中。清汤鲜甜如初雪，突出原汁原味，汤色醇白，羊肉酥烂不散，蘸料以香菜、

芹菜、泡椒为主，搭配原汤调和，咸鲜回甘。红汤则麻辣油润，底料用羊油炒制豆瓣、泡椒、辣椒粉等，激发出红亮麻辣的复合香气，羊杂与带皮羊肉在红油中翻滚，唤醒味蕾的酣畅。

作为茶马古道的起始地之一，邛崃自古便是商旅往来的重节点，饮食文化深受多元交融影响。碗碗羊肉的形成，被认为与盐井码头劳工阶层对高热量、便捷饮食的需求密切相关——辛辣浓郁的红汤羊肉既能驱寒果腹，又便于快速食用，逐渐演变为今日独具风味的地方标志美食。



『舌尖』非遗『肘』味新春  
『镇(街道)一味』推荐：毛鸭子  
『镇(街道)一味』推荐官：成都东部新区贾家街道



贾家毛鸭子起源于移民街一个不起眼的小店，老板毛春富从十七岁开始就走村串乡收购家禽。2008年一天，毛春富在贾家移民街的第一家店面终于开业了，取名为“毛鸭子”。虽然店面不大，但毛春富对原材料的要求却非常严格。“我们采购的鸭子必须是一岁以上的成年生态土鸭，这样才能保持口感鲜嫩，软

糯又有嚼劲。”直到现在，贾家毛鸭子依旧选用的是土生土长的成年鸭，只有这样才能保持鸭肉的新鲜。贾家毛鸭子在制作中也有特别的讲究，先要经过两道完全不同的腌制方式去除腥味儿，然后再加入秘制的酸萝卜和姜片等进行爆炒、慢炖，这样烧出来的鸭子才味美肉嫩，营养丰富。

为了满足不同食客的口味，贾家毛鸭子也在不断地探索创新。“我们也进行了味道改良，最明显的就是结合现代人的养生习惯，适当地减少了二荆条辣椒的分量，降低了辣度，后面还会研究出更多的口味，摸索出一条传统美食接轨国际的升级之路。”毛春富的女儿毛磊说。

『狮山文火』一味暖春  
『镇(街道)一味』推荐：姜汁热窝鸡  
『镇(街道)一味』推荐官：锦江区狮子山街道



其风味独具匠心：选用土鸡文火慢炖，肉质耙糯；以老黄姜与保宁醋调和的姜汁味型，咸鲜中透出醇厚酸香，色泽黄亮。入

口温暖敦厚，驱散寒意。这不仅仅是一道菜，更是一段可品尝的历史，连接着“菱窠”书房的笔墨与当代街巷的烟火。

品味这道菜，亦是品味狮子山“文商旅”融合的独特韵律。这里既有李劫人故居、东门市井的人文底蕴，也坐落着四川师范大学等学府，充满青春活力。狮子山本身作为城市绿屏，更提供了漫步沉思的静谧空间。新春将至，狮子山街道以这道暖身暖心的年味为索引，邀人感受一片土地如何将深厚文化，转化为可亲、可感的生活温度。