

川菜「扛把子」，憑什麼是彭州？

成都平原被譽為「天府之國」，這份自在安逸背後，常常可見彭州的身影。當人們走進這座川西北的小城，才發現它是多麼低調。

這裡地下藏著眾多寶藏，千年前的青銅器、金銀器至今閃耀；這裡是動植物天堂，大熊貓、川金絲猴在山間覓食嬉戲；這裡更是西南「菜籃子」，最新鮮的食材跨越山河送達各地餐桌。

名廚眾多 享譽海內外

在《華陽國志》中，曾稱蜀人「尚滋味」「好辛香」，這簡單的6個字既是對此地飲食特徵的概括，也有蜀人注重飲食文化的意思。用四川人自己的話來說，就是天生的「好吃嘴兒」。於是，對烹飪的鑽研也就順理成章。

提到川菜的烹飪，彭州必定繞不開。這裡走出的名廚眾多，其中川中知名高廚程盛德，不只在川菜烹飪上有極高的造詣，也致力於川菜的傳承與發展。

1964年10月至12月，首期溫江地區廚師培訓班在彭州開課，程盛德作為主要教師之一進行授課。在程盛德師門，就有號稱「八大金剛」的謝懷德、周繼泰、楊德恩、胡宗全、曹瑜洪、彭英武、袁爽懷、劉邵清以及其他眾多名廚，為如今的川廚大軍培養出眾多強兵悍將。

在「八大金剛」中，中國國家勞動部高級烹調技師、元老級中國烹飪大師謝懷德為川菜的傳承作出了很大貢獻，其弟子不乏特級廚師、中國國家級烹飪技師、大師。川菜名廚王治龍是其中代表，曾由政府委派到北京擔任李一氓家廚，多次為李一氓宴請國外元老準備宴席。同時，謝懷德也致力於推動川菜走出中國國門，曾參加馬來西亞吉隆坡市舉辦的「首屆四川菜推展節」，前往聯邦德國杜塞爾多夫市四川飯店事務，其代表菜品葫蘆鴨子、玫瑰牛肉、清湯麥穗肚等深受海內外好評。

這些從彭州走向全中國、走向世界的名廚，在把川菜帶給更多人的同時，也不斷證明著彭州味道的精彩。川菜「扛把子」的稱號，彭州擔得起。



▲軍屯鍋盔先烙後烤，顏色金黃，層多酥脆。

軍屯鍋魁：家鄉味道，回味無窮

想要在名廚遍地、美食開花的彭州突出重圍並不容易，彭州人願意嘗試新滋味，但要得到認可，必定要有過人之處。

周樂全，軍屯鍋魁省級非遺傳承人，在做鍋魁這件事上，一做就是幾十年，生火、

揉麵、攢肉、卷團、沾芝麻、拉皮、甩皮、卷坯、蘸花、擀餅……這些動作已經重複千萬次。先烙再烤的鍋魁香、酥、脆，入口回味無窮，是經過幾代彭州人共同認定的家鄉味道。



▲大傘蒸牛肉兼具民族特色和地方風味，牛肉香醇，米粉軟爛。

大傘蒸牛肉：醇香多汁，米粉軟爛

龍興寺旁有一條鐸爐街，是彭州的回漢聚居地，以鑄造鐸鐵農具而聞名，餐館眾多，其中不乏清真特色美食和地方老字號。

大傘蒸牛肉在這條街上已經開了幾十年，最開始是由一名穆姓的回族廚師在街邊撐著大傘售賣，其店名也因此而來。

店門口放著蒸牛肉的蒸籠，客人點單後

盛出，淋上紅油辣椒和蒜末，撒一把香菜，很快就能上桌。蒸牛肉醇香多汁，米粉軟爛卻依舊保持著顆粒感，不到中午就能售罄。

蘇二姐燙油鵝也是鐸爐街上經久不衰的老店之一，長時間的鹹製決定了鵝的醇厚滋味，油炸則賦予了鵝肉外酥裡嫩的口感，趁熱來一口鹹香四溢，越嚼越香。



▲九尺板鴨選用本地麻鴨，結合鹹製和煙熏，製作工藝繁複。

九尺板鴨：皮紅肉香，味美回甘

九尺鎮位於彭州市東面，提到九尺，川內朋友總會想到板鴨，九尺板鴨是四川省級非物質文化遺產之一，歷史可以追溯到清末民初。九尺板鴨製作選用的是本地麻鴨，經過繁複的選料、宰殺、除毛、清洗、收水、烘烤、碼味、成形、晾曬、煙熏、鹹製等過程方能製成。

九尺板鴨既保留了本地煙熏、鹹製的核

心技藝，又學習了各地醃鹹鴨技藝的長處，皮紅肉香、味美回甘。

除了板鴨，在九尺鎮的街上，隨處可見的還有鵝腸火鍋，形容把鵝腸當麵條吃，在這裡一點也不誇張。新鮮的鵝腸粉嫩柔軟，燙煮幾秒後變得捲曲，在蘸碟裡裹滿香油，兜滿香菜碎，夾一大筷一起入嘴，脆爽彈滑，不見一絲異味，十足過癮。

小魚洞冷水魚：餐飲一條街，一魚五吃

當天氣漸熱，許多彭州人便會前往龍門山鎮的小魚洞，這裡濕潤涼爽，是避暑聖地。此外，還有一個大家都心知肚明的原因，這裡有冷水魚餐飲一條街。

據瞭解，小魚洞養殖著50多種冷水魚，冷水魚的生長水溫不宜超過20°C，這裡的河水溫度適宜且水質清冽，適合其生長。

街上的第一家冷水魚餐廳是魚窩子，用

到的是俄羅斯鱈，可以做到一魚五吃。魚肉切成絲，藉鑒京醬肉絲的做法，配上自己煎的蔥油餅，口感新穎。魚肉切成魚片，撒上蒜末放在鐵板上炙烤，香味繚繞，也可用川菜中常見的水煮做法，麻辣又鮮香。鱈魚頭則用香菇燉，清淡又不失鮮美。鱈魚骨也有妙用，脆骨炸至金黃，蘸上辣椒粉或者番茄醬，口感脆彈、香味突出。



▲鵝子兔曾獲「成都名小吃」稱號，有香、甜、鹹、麻、辣等特點。

►魚窩子冷水魚一魚五吃，品類豐富，各具特色。



「彭派」生活：肥沃土地，捍衛新鮮食材

說到地道的美食，小吃當然不能少。

楊程豬手被人津津樂道的秘製醬料早早裝瓶，豬手整只售賣，切塊後直接加入醬料涼拌，再配上一份涼粉，鮮辣又爽口。鵝子兔是彭州的傳統小吃，先炸後炒，麻辣味濃烈、五香味醇厚，難怪讓遠離家鄉的彭州人念念不忘。

在方腦殼夜啤酒（重慶的一種夜生活方式，它已經形成了一種文化），可以見到忙碌了一天的彭州人最鬆弛的一面。香辣過癮的應季小龍蝦，撒滿酸蘿蔔碎的烤腰片，肥

美的三文魚，都是店裡的招牌。在涼爽的夏夜，和朋友們圍坐在院子裡的燒烤攤旁，餐桌上數不清的燒烤簽，和燈光下滿面的笑容，都在訴說著彭州最樸素、安逸的生活。

從幾千年前在此地繁衍生息的先民，到開創「彭派」生活的今人，一代一代的彭州人傳承有序又包容開放。他們種植蔬果，捍衛無數餐桌的食材新鮮，他們培育名廚，傳承創新舌尖的極致美味。彭州人不僅擁有肥沃富饒的土地，也擁有在這片土地上創造無限生機的能力。



▲龍門山湔江河谷海拔從662米到4800米，山、丘、壩俱全。