



「味美四川·香飘东坡」美食活动现场，市民正在品尝美食。
眉山日报全媒体记者 廖波 摄

东坡共享舌尖盛宴

「味美四川 香飘东坡」2023眉山美食活动侧记



- ① 转糖人。
眉山日报全媒体记者 杨鹏 摄
- ② 美食展销现场
眉山日报全媒体记者 杨鹏 摄
- ③ 活动现场，市民正在购买新疆美食“馕”。
眉山日报全媒体记者 廖波 摄
- ④ 活动现场，市民正在购买甜皮鸭。
眉山日报全媒体记者 廖波 摄

初春的眉山，千山竞秀，万木争荣。盛装的东坡印象水街，喜迎八方来客，共赴“味美四川·香飘东坡”2023眉山美食活动。

品东坡味道，享文化盛宴。2月3日上午，为期三天(2月3日至2月5日)的狂欢大幕正式拉开。一场集美食、文化、娱乐、旅游等多种元素为一体的活动，一场独具东坡特色文化的美食盛宴，必将“点燃”眉山这座魅力之城。

眉山日报全媒体记者 马诗雨



东坡美食满足味蕾

上午9点30分，距离美食活动正式开幕还有一段时间，记者来到东坡印象水街。在美食展示区，记者一下就被整齐排列的40余个摊位所吸引。只见每个摊位都有统一的标牌，上面写着摊位号、店名、特色小吃名称。烤肉、炸串、糖葫芦、冻粿、芝麻糕、泡菜……蒸的、脆的、泡的、烤的，各种小吃冒着腾腾热气、飘着诱人的香气，让人腹中的“馋虫”蠢蠢欲动。

据了解，本届美食节共设有四个展区，包括天府名菜区域、美食制作品鉴区域、非遗美食区域和名优特新产品区域。

来到天府名菜区域，一阵阵浓郁的东坡美食香味扑鼻而来，眉州东坡酒楼、么麻子、徐记瓦屋山生态羊肉等摊位，厨师已经开始进行现场烹调，东坡肘子、东坡肉、藤椒钵钵鸡、碗碗羊肉等新鲜出炉的东坡美食泛着诱人的色泽，令过往的食客垂涎欲滴，忍不住驻足品尝。

作为四川天府名菜之一的东坡肘子，成了本次美食活动的“宠儿”。眉州东坡酒楼展

摊前挤满了食客，身穿厨师袍、头戴厨师帽的酒楼厨师正在向大家介绍东坡肘子的制作工艺，“纯正的东坡肘子烹饪技法对原材料和火候等都非常讲究，整套技法从选肘子、煮、蒸、加料、再到成品，全部过程均须纯手工操作，一点马虎不得。”

“味道确实不错呀，猪肘烂软、肥而不腻，巴适！”市民陈先生现场尝了一口后对东坡肘子赞不绝口，立马在现场买了四盒预制品。记者在现场看到，活动还未正式开始，眉州东坡摊位就已卖出了几十盒东坡肘子和东坡肉。

美食活动上，亦不乏这样的美景——龙眼酥的展台上，一颗颗龙眼酥不再是单调的白色，被巧手的厨师摆成了朵朵鲜花状，犹如“百般红紫斗芳菲”；糖画摊位前，传出了小孩子们的阵阵欢呼声和赞叹声，糖画师傅以长勺为“笔”、用加热融化后的糖液为“墨”、挥挥洒洒，手腕抖动间，花草树木、飞禽走兽栩栩如生跃然于板上……各色美食，宛若艺术品。



八方食客齐聚一堂

一道道具有眉山地方特色的美食不断挑逗着消费者的味蕾，市民、游客热情高涨，从四面八方闻香而来，一饱口福。

家住成都市的游客梁晓慧带着孩子和父母，闻讯而来，一家人先后品尝了生态羊肉、泡菜、特色果酒等。“前几天就从朋友圈知道眉山有美食活动，还有文艺演出，就开车过来了。这个活动果然不错，网罗了这么多美食，一次咋个吃够啊！”梁晓慧和家人一路吃一路买，还不忘在水街古色古香的建筑前拍照打卡。

“这些美食不仅好吃，而且勾起了我儿时的许多回忆，心底陡然升腾起浓浓的家乡情。”在丹楼冻粿摊位前，从浙江回眉山过春节的杨女士激动地说。

现场人潮涌动，为了增加美食节的气氛，多家店铺洋溢着激情的音乐。石榴红了餐厅的摊位内，来自新疆的店主一边跳着他们的传统舞蹈，一边烤着羊肉串，吸引了许多市民游

客围观。

“这里既能看到美食制作工艺，又能免费品尝美食，还有表演看，在了解东坡美食文化的同时，既饱口福又饱眼福，非常适合我这种外地游客。”一大早从绵阳赶来眉山的王培裴告诉记者，春节期间，大家就喜欢凑热闹，之前她也参加过不少地方的美食活动，但这次眉山的美食活动将地方文化与特色美食相结合，她第一次见到，觉得很有意思，以后她还要带着家人再来眉山。

人间烟火味，最抚凡人心。记者在现场看到，在眉山特色美食面前，很多市民游客顾不上斯文，嘴里含着一块，手里端着一碗，或站着吃，或边走边吃，无论哪种吃相，无一不在昭示着“东坡味道”的诱惑。

“不管你的胃适应哪一种美食，在这里都能找到舌尖上的享受。”美食活动主办方相关负责人介绍，今年活动的美食种类非常丰富，欢迎市民游客前来“逛、吃、买”。



活动内容丰富多彩

川剧绝活——变脸吐火、舞蹈《东坡味道》、女声独唱《幸福来》……在“味美四川·香飘东坡”2023眉山美食活动启动仪式现场，除了有飘香的美食，还有精彩的文艺节目上演，为美食活动增添了更多热闹与喜庆。

主办方以东坡文化主题表演贯穿始终，搭建了一个沉浸式感受东坡文化与美食相互交融的舞台。音乐声响起，台上演员们活力四射，台下观众惊叹不断，直呼过瘾，纷纷拿出手机拍下精彩瞬间。“过去三年，受疫情影响，我们好久没有感受过如此热闹的氛围了，趁着春节逛一逛，我和孩子都玩儿得很尽兴。”眉山市民陈欣说。

舞台旁，有一处大型展板格外显眼，展板上，详细印有《四川省(眉山市)东坡菜地方标准》，吸引了不少市民游客驻足阅读。

市商务局相关负责人介绍，为进一步规范东坡菜的烹饪工艺技术，推动东坡美食产业高质量发展，活动还对《四川省(眉山市)东坡菜地方标准》进行公示，该标准制定了包括：东坡鱼、黑龙

滩翘壳鱼、干拌鸡、东坡鸡豆花、甜皮鸭、农家镶碗等多种东坡菜的烹饪工艺技术。“这一标准目前正在面向社会进行公示，欢迎社会各界提出宝贵意见。”该负责人表示。

此外，启动仪式上，还对第二批10位眉州名厨进行授牌。

记者了解到，为刺激消费、拉动内需，本次美食活动，主办方还与中国建设银行眉山分行合作，同步开展“约‘惠’数字人民币”主题活动。活动期间，消费者可下载“数字人民币”APP并开通中国建设银行二类数字钱包，即可在现场领取建行生活数字人民币“满100元减50元”优惠券。

“相信‘味美四川·香飘东坡’2023眉山美食活动的启动，能进一步助力我市餐饮业回暖复苏，激发城市经济活力，提振餐饮行业信心，释放市场消费潜力，让城市重拾烟火气息，让眉山百姓度过一个平安健康、红红火火的新春佳节。”市商务局相关负责人表示。



为第二批眉州名厨授牌。
眉山日报全媒体记者 杨鹏 摄

主 编 张成锋 编 辑 毛馨怡
美 编 杨干一 校 对 王小普