



王兰串串

街角独韵，秘制串烧，每一口都是传奇滋味！

街区內拥有超过四十余年历史的“王兰串串”，不但是街区的一大特色标志，更是食客们热烈追捧的地方风味小吃。

“王兰串串”，它不仅仅是一家普通的餐饮铺子，而是一个关于爱、勇气与重生的故事起点。故事的主人公是一对曾经面临生活困境的下岗夫妻——王兰及伴侣殷光秋。

面对突如其来的失业打击，他们没有选择沉沦，而是紧紧握住彼此的手，决定用自己的双手重启生活的希望。夫妻俩是原川汽厂的工人虽然失去了原有的工作，但他们心中那份对美好生活的向往却从未熄灭。

一个偶然的机，两人在朋友聚会时被一锅热气腾腾、香辣诱人的串串深深吸引，这不仅勾起了他们的食欲，更激发了创业的火花。他们意识到，重庆人对于美食的热爱，尤其是对串串这种街头巷尾的地道小吃，有着难以割舍的情结。于是，夫妻俩决定以此为契，开启他们的创业之旅。他们自己动手研究调料配方，力求做出既符合大众口味又带有自家特色的味道。

“王兰串串”——各类新鲜蔬菜、肉类清洗干净，切成适口大小，用竹签串起来。“王兰串串”的灵魂就是她的秘制麻辣汤底，首先选好的底料用白酒浸泡5分钟后再炒香料，锅中加油，放入葱姜蒜末炒香，加入一小块火锅底料和秘制调料，翻炒。后加水熬煮，加入适量高汤，放入香叶、小茴香等香料，大火煮开后转小火慢炖，让香味充分释放。后调味，根据个人口味加入盐、味精（可选）、白芝麻，调整汤底的味道。

焯煮食材的顺序主要为蔬菜先行：先将蔬菜串放入沸水中焯煮至半熟或全熟，捞出

过凉水保持脆嫩，然后沥干水分。肉类随后：接着煮肉类串，确保煮熟，捞出备用。浸泡入味，混合食材，将煮好的蔬菜串和肉串放入调好的麻辣汤底中，让串串充分吸收汤汁。浸泡时间主要根据食客喜好决定浸泡时间，一般几分钟即可，让串串更加麻辣鲜香。出锅享用最后，将浸泡好的麻辣串串装盘，撒上葱花、香菜、花生碎等增加口感，就可以趁热享用了。搭配冰镇饮料，更是美味。

王兰还特别注重食材的新鲜与卫生，每天清晨亲自去市场挑选最好的原料。就这样，“王兰串串”在一个不起眼的小巷里悄然开业了。起初，客源稀少，生意清淡，但凭借着慢慢积累和夫妻俩不懈的努力，小店逐渐吸引了周边的居民和过往的食客。人们被这里独特的口味、干净的环境以及王兰夫妻俩那温暖的笑容所吸引，一传十，十传百，“王兰串串”成了附近小有名气的美食地标。

王兰经常说：“生活就像这一锅串串，有酸有甜，有苦有辣，关键在于我们如何调配，用心去品味。”夫妻俩不仅重建了自己的生活，也传递着正能量，让每一个走进“王兰串串”的人都能感受到一份温暖和力量。

如今，“王兰串串”已不仅仅是满足味蕾的地方，它更像是一座灯塔，照亮了无数人心中的希望之光，证明了只要勇敢追梦，无论年龄多大，困境多深，都有可能书写属于自己的精彩篇章。



王兰串串

赵馒头 四十余载的“老川汽味”



赵馒头

在历史悠久的街区深处，一家声名远扬达四十余年之久的老字号——“赵馒头”，有一段温馨而又励志的赵氏创业传奇，它像一屈热气腾腾的“赵馒头”，历经四十余载风雨，依然散发着浓郁的“老川汽味”，讲述着时间与坚持的美好故事。

故事的主角是赵伟和他母亲蒋新会母子俩，他们以一份对传统美食的热爱和对家乡味道的执着，共同书写了一段关于传承与创新的佳话。

赵伟的父母自上世纪70年代初起，便以手工制作馒头为生，那些年，四川汽车工业蓬勃发展，工人们忙碌之余，总爱光顾赵伟家的小店，品尝那松软香甜的馒头，这不仅是对他们辛勤劳动的一份慰藉，更成为了连接彼此情感的纽带。

赵师傅的馒头，选用的是当地优质小麦粉，配以自家独门比例的酵母水，边加水边搅拌，直到面粉与水完美融合，形成一个柔软而有弹性的面团。接下来是发酵的环节，赵师傅将揉好的面团置于温暖处，覆盖上湿润的布巾，静静地等待时间的魔法。

这不是简单的等待，而是让面团在微暖的环境中慢慢苏醒，酵母菌在其中悄然工作，释放出二氧化碳，使得面团逐渐膨胀，充满了空气感。几个小时后，面团膨胀至两倍大，表面布满气孔，这时赵师傅开始了他的“塑形艺术”。

只见他轻柔地将面团再次揉捏排气，然后分割成均匀的小块，每一个小面团在他手中迅速旋转、按压，变成一个圆润可爱的馒头胚子。这一连串的动作，看似简

单，却蕴含了赵师傅数十年的功力，每个馒头都仿佛被赋予了生命。馒头胚子成型后，还需要经过二次发酵，这是赵师傅制作馒头的秘诀之一。它们被整齐排列在蒸笼里，再次静置，等待最后的蜕变。

随着蒸锅的蒸汽腾腾升起，整个空间弥漫着一股淡淡的麦香，那是最质朴也是最诱人的味道。终于，经过漫长的等待，馒头们变得饱满而松软，表面光滑如玉，轻轻一按，弹性十足。揭开蒸笼，那一刻，热气腾空而起，仿佛是馒头们的集体呼吸，宣告着它们的重生。

“赵馒头”不仅仅是食物，它是四十余载时光的见证，是赵师傅对传统手艺的坚持与传承，更是老川汽人共同的记忆符号吸引了无数新老顾客前来回味那份不变的“老川汽味”。

随着时间的推移，“赵馒头”不再只是早餐桌上的一份小吃，它成为了这座城市的文化符号。每当晨曦初现，店铺门前便排起了长队，人们不仅是为了品尝那熟悉的味道，更是为了感受那份温暖与坚持，仿佛每一口馒头都能让人回想起那些关于梦想、坚持和传承的美好时光。

这就是“赵馒头”，一个跨越四十年，融合了时代变迁与地方风味的动人故事，它不仅滋养了食客的胃，更温暖了一代人。它不但是“三线建设”时期的饮食记忆，更是那段峥嵘岁月日常餐桌上温馨的主角，悠悠岁月中，“赵馒头”已然成为承载川汽人集体情感与时代情怀的时代符号，镌刻成一代人心中难以磨灭的记忆。

美味流芳

龙滩子

“一山一水一城”，这里山水隽秀，如诗如画，邀你纵情“天然氧吧”回归自然，来一场森林康养休闲之旅。这里，重汽精神，永放光辉等你传承红色基因，赓续踵行，续写新时代新奋斗新篇章。

“一山”即巴岳山。地形地势多变丰富，所辖区域山脉与平坝分明，山水融合，湖光山色、水天一色，峰峦奇秀，林青竹茂，视野开阔。被称为“大足绿肺”“天然氧吧”。

“一水”即龙景湖。龙景湖公园绕整个湖面循环，含有小循环、大循环，是茶余饭后休憩的好去处。

“一城”即车城。这里富庶美丽、人杰地灵、文脉昌达、拥有丰富人文资源。

龙滩子街道为服务“川汽厂”而设立，因境内水系宛如“双龙相逢嬉于滩”而得名，是“川汽厂”诞生地，是“重汽文化”发祥地，是“千亿经开”起源地。伴随汽车厂诞生的，还有厂区衍生出的美食文化。美食，作为地域文化的微缩景观，不仅是了解一个地方风土人情的独特窗口，更是当地文化深厚底蕴的味觉载体。“赵馒头”“王兰串串”这两家久负盛名的地方特色小吃是解锁这个有着厚重“三线建设”精神、“重汽文化”历史街道的“味蕾”钥匙。



扫一扫 观看视频

本版文图由龙滩子街道提供