

一笼格格香透大巴山

在《三餐四季》里,解锁“宣汉格格”的美味秘诀



《三餐四季》拍摄现场。(资料图)

上周六,最新一期《三餐四季》在央视一套播出,本期聚焦四川达州和遂宁。节目播出后,宣汉格格这道承载百年历史的非遗小吃跟着火出了圈。拍摄中,撒贝宁一句“没吃都白活了”的脱口称赞,让牛教授羊肉馆、丁格格老家味道等门店客流暴涨,其中牛教授羊肉馆单日格格销量更是突破1000个。

央视聚焦引爆全网

“好吃好吃,要没吃都白活了!”《三餐四季》拍摄中,撒贝宁对“宣汉格格”的这句由衷赞叹,迅速冲上热搜,也让这道非遗美食在全国观众面前赚足了眼球。节目组在拍摄前,实地遴选了宣汉多家美食门店,最终敲定牛教授羊肉馆和丁格格·老家味道作为取景地,用镜头捕捉最地道的宣汉烟火气。

牛教授羊肉馆负责人牛鹏伟回忆,2025年7月初接到取景通知时,他们激动不已,特意重新调整店内布置,全力展现宣汉美食的本土风貌。拍摄结束后,撒贝宁的“出圈”点评让门店跟着火了一把,各地游客循着名气而来,不少人进门便打趣道“我们是来‘不白活’的”。“现在每天卖出1000多个羊肉格格,客流量增加了50%。”牛鹏伟说。

另一处取景地“丁格格·老家味道”,是一家由农房改造而成的农家乐,地处通川区罗江镇达宣快速通道旁。“我们特意保留了宣汉农村木质雕花、吊锅、火塘等元素,就是为了还原最本真的老家生活气息。”丁格格品牌创始人丁海阔表示。

烟火美味出圈走红

据悉,“宣汉格格”的历史,可追溯至清末民初的州河码头。彼时州河之

上舟楫往来、商贾云集,奔波劳碌的码头工人急需便捷管饱的吃食,于是以竹笼现蒸羊肉、肥肠的小吃应运而生。因竹笼“一格一格”的独特形态,当地人亲切地称之为“格格”,这道便携美味很快成为码头文化的“味觉符号”,伴随着袅袅炊烟在巴山渠水间流传百年。

“宣汉格格”的爆火,绝非偶然,背后是传承人对技艺的坚守与创新,让这门百年手艺在新时代焕发新生。作为“宣汉格格传统制作技艺”第四代传承人的牛鹏伟,他在坚守家族古法技艺的基础上,融入现代标准化工艺,既牢牢锁住格格的原有品质与口感,又推动其实现标准化生产,进一步扩大产业规模与文化影响力。目前,牛鹏伟已培养8名传承人,通过“合作社+农户”模式,带动20余户群众参与“宣汉格格”的标准化制作。

“丁格格·老家味道”是丁海阔开出的第七家门店。2009年,丁海阔继承奶奶的手艺,在宣汉县土黄镇开了第一家以格格为主打的小面店。他打破当地格格店主打早餐的传统,创新性地深耕夜宵市场。针对夜宵时段长、食物易变冷的痛点,丁海阔摸索出边蒸边吃的经营模式,让食客随时能吃到热气腾腾的格格,生意迅速火爆。

随着央视《三餐四季》节目热播,宣汉借势向全国递出一张饱含本土风味的文旅请柬,邀请天下宾朋走进宣汉,品尝地道风味,感受民俗风情。

□见习记者 王刚

拘留15日+吊销驾照5年+罚款5000元

酒后驾驶运营车 丢“饭碗”+重罚!

本报讯(记者 程序)近日,达州公安交管支队直属二大队在南城石家湾路段设卡开展酒醉驾专项整治行动,查获一名网约车驾驶人饮酒驾驶,被依法处以15日拘留、吊销驾驶证5年、罚款5000元的行政处罚。

当晚9时33分许,一辆小车驶入检查点,执勤民警闻到车内散发出明显酒味,随即对驾驶人万某进行酒精呼气检测,测试结果为31毫克/100毫升,达到饮酒驾驶标准。面对检测结果,万某承认此前饮用了两瓶啤酒,其驾驶的 vehicle 隶属于达州达运网约车服务有限公司,属于营运性质。

记者从交管部门了解到,营运车辆驾驶人酒

驾的处罚力度远高于普通私家车。根据《中华人民共和国道路交通安全法》相关规定,普通私家车驾驶人饮酒后驾驶机动车,将被暂扣6个月机动车驾驶证,并处1000元以上2000元以下罚款;而营运车辆驾驶人饮酒后驾驶营运机动车,将被处15日拘留,并处5000元罚款,吊销机动车驾驶证,5年内不得重新取得机动车驾驶证。

交警提醒:广大驾驶人尤其是营运车辆从业人员,要深刻认识酒驾的危害性,摒弃侥幸心理,自觉抵制酒驾醉驾行为。同时呼吁广大乘客主动监督,发现驾驶人有酒驾嫌疑时应及时劝阻或举报,共同守护平安畅通的道路交通环境。



1月16日,万源市河口镇政府、东林山国有林场联合镇场毗邻村(社区)及河口消防队等60人,在河口镇秦河村墩子河开展森林防灭火应急演练。演练通过发现火情、应急响应、指挥部署、集结队伍、火场扑救、清理火场和人员救治等环节,检验了扑火队员操作各种消防器材的技能,增强了团队扑救森林火灾的联合实战能力,推动了区域森林防灭火联防联控机制落地见效。图为实战演练扑灭火情。

□特约记者 魏坤 摄