

味蕾之都 麻辣之乡

方文字（复旦大学）

火锅？必须的！

提到成都，不得不说的就是火锅，而在成都想要吃到正宗的牛油锅底，务必要认准巴蜀大宅门。巴蜀大宅门是成都排名第一的火锅店，从它门口熙熙攘攘的排队人群即可看出。可不要认为成都像上海一样，周末只要是味道过得去的店门口都会排队，成都的同学说曾经路过巴蜀大宅门的一家分店，看到门口的队伍淹没了半条人行道感觉特别不可思议，火锅遍地都是，为什么非要排队来这里受罪？后来自己实力打脸，老老实实地做起了排队的一份子，排名第一的火锅店真的不是盖的！

成都火锅另一特色之处在于，火锅涮料并不是北方和大部分地区常吃的麻酱，而是香油加蚝油特制而成，再加些蒜蓉和香菜，一碟油料就成了。这种油料更有利于保护肠胃，缓解火锅带来的麻辣感，可以去火。吃火锅之前，如果能够引用一杯大枣酸奶，更对减缓肠胃不适有很大的帮助。

锅内红油飘香，牛油锅底正在散发着它独有的魅力。看着一大锅的红汤，已经全然失去了下锅涮肉的勇气。然而当肉入口的一刻才发现，牛肉爽滑可口，麻辣适中，入味恰到好处，不呛口不刺激，一口接一口，配上特制的酸梅冰粉，酣畅淋漓。

吃火锅少不了涮脑花，这可谓是一项技术活，脑花不能老又要入味，并且为了防止被筷子弄散，建议最后入锅。因为个人害怕脑花这项食物，所以未敢过多尝试，但是作为成都人的心头好，爆脑花自然有它的迷人之处，想要一饱口福的朋友们马上自己涮起来吧。

川菜和串串：夜生活好伙伴

谈完火锅，就不能不说冒菜和串串。这两项可谓是成都人夜生活的好伙伴。我们在四川大学小北门吃到了正宗的竹筴香冒菜，如果说巴蜀大宅门的火锅是麻辣适中滋味爽口，那么竹筴香冒菜可以用“火爆”两个字来形容，为了吃掉这一海碗冒菜，我喝掉了两瓶唯怡豆奶和一瓶沁柠水，依然不能缓解我口中喷火的症状，看来当地的吃辣水平在这里才是一个充分的反映。竹筴香冒菜的特色恐怕是麻辣牛肉，成都的牛肉特别的嫩、爽、滑，入口即化，腌制入味，鲜嫩爽口，完全不会出现干涩有老筋的状况，配上当地人的最爱唯怡豆奶，该是绝佳搭配。

除此之外，还要向大家推荐一家著名的店子——无名冒菜，听朋友说这家店子从不缺客人，并且每天限号，若是想一睹它的风采，必须早早地前去排队。感兴趣的朋友们可以前去尝试哦。

若是吃串串，当地任何一家“苍蝇馆子”（无资质证明卫生证明的美味店子，类似于黑暗料理）都可以入座品尝，红油腌

用简单粗暴的方式来表达，来到成都，要认真对待的只有一个字，那就是：吃。众所周知，成都是麻辣之乡，成都重麻，重庆重辣，外地人听来必是觉得不能轻易尝试四川火锅。其实火锅的辣度并非我们想象的如此可怕，只是麻感略重，如果选择微辣的辣度，还是完全可以承受的。成都的大街小巷藏匿着各种知名小吃和特色川菜，今天，小编就带你走进成都街头，感受麻辣之乡的魅力。



制过的口味最佳，是夜宵的首选。

追逐最正宗的川菜

来到成都，不可以错过的就是他的正宗川菜。这里不推荐各大商业综合体里的品牌连锁餐厅，我们想追最正宗的川菜，于是就一路追到了无味饭店，另一家苍蝇馆子，离四川大学不远，导航可以走到哦。无味饭店门面很小，小小的门面几乎完全被厨房占据了，客人们都在门外围桌而坐，啤酒川菜，不亦乐乎。无味饭店不接受外卖，若想品味只能堂食。最值得推荐的应该是毛血旺、醉牛肉、宫保鸡丁和麻辣豆腐。价格都十分亲民，人均 50 即可畅食。

醉牛肉和火锅以及冒菜中的牛肉口感类似，都是特有的爽滑，而提到川菜，着实要品尝一下正宗的宫保鸡丁和麻辣豆腐，这两项招牌家常菜不可不食。宫保鸡丁并不似北方和东部沿海加胡萝卜丁黄瓜丁般色彩夺目，而是由辣椒、花生米、鸡丁三者构成，没有过多粘稠的酱汁和勾芡。来成都游玩的朋友不妨去无味饭店试一试，市井氛围十分浓厚。



重量级特色：麻辣兔头

细心的朋友看到这里一定会觉得疑惑，小编是不是忘了推荐一项重量级特产啊，没错，那就是享誉盛名的双流老妈兔头！

因为害怕辣度无法承受，我在麻辣和五香两个口味中各选了一个，麻辣兔头的颜色火红到根本不敢入口，更别提兔头上密布的麻椒和辣椒料。另外还选取了一只兔腿，对于肉食主义的我来说，兔腿的美味真是大大的胜过兔头，肉感结实，无肥肉不油腻。而兔头我最喜欢的部分莫过于兔脑，滋味可口。麻辣口味的并没有想象般可怕，只是红油比较重，正宗的还数麻辣味。为了防止食用进过多的辣椒和麻椒，吃之前可以先抖一抖。如果想给亲戚朋友带新鲜的兔头而非超市里真空包装了很久的，建议在连锁店双流老妈兔头店现场选取，真空压缩，就可以安心地带回家啦，在真空包装未破损的情况下尽量一周内食用完毕哦。



正宗小吃精彩登场

热辣的正餐过后该是知名小吃上场的时候了。很多人会疑惑，哪里才能吃到正宗的成都小吃，虽然宽窄巷子是人头攒动的旅游景点，但这里我一定要告诉各位游客，宽窄巷子中的小吃价格是当地普通铺子的 2-3 倍，且口味并不都是正宗的，所以倘若要品尝正宗实惠的美味，千万不要被宽窄巷子的吆喝声欺骗。建议前往科华北路一条街品味特色小食。科华北路靠近四川大学，小吃街的风水宝地。这里隆重推荐的小吃有三大炮、红油抄手、锅魁、夫妻肺片、铁板豆腐和蛋烘糕。

三大炮其实是三个沾了红糖汁和黄豆面的糯米团子，之所以叫这个名字估计是来源于它的制作过程。糯米团和装有

黄豆面的箩筐之间隔了一面鼓，当糯米团成形之后，师傅会将糯米团扔到鼓上，借助这个弹力，糯米团会弹到装有黄豆面的箩筐中，因为一份三个，故名“三大炮”。

红油抄手是一种类似水饺馄饨的食物，多为肉馅，由面皮包裹成长形，泡在红油汤里，比起普通的水饺馄饨，更使人开胃。

锅魁是一种烧饼类的食物，烤得酥脆的褐色面饼内有不同的馅料，甜的就是红汤锅魁，咸的则有牛肉猪肉等，可以根

据个人口味进行选择。

蛋烘糕外形似饺子，一张类似铜锣烧的蛋饼，内里装有甜馅或是咸馅，再一对折即可，刚出锅的蛋烘糕要赶紧吃，这样可以保持外皮的脆。

皇城夫妻肺片比较正宗，很多上了岁数的爷爷奶奶都在这家买，60/斤，价格比较公道，称好之后会配上酱料红油香油和蚝油，足够入味又不呛口，如果只有两个人的话建议买 20 元左右的分量即可。

铁板豆腐这种小吃北方和东部沿海也比较常见，这就不再赘述啦。

