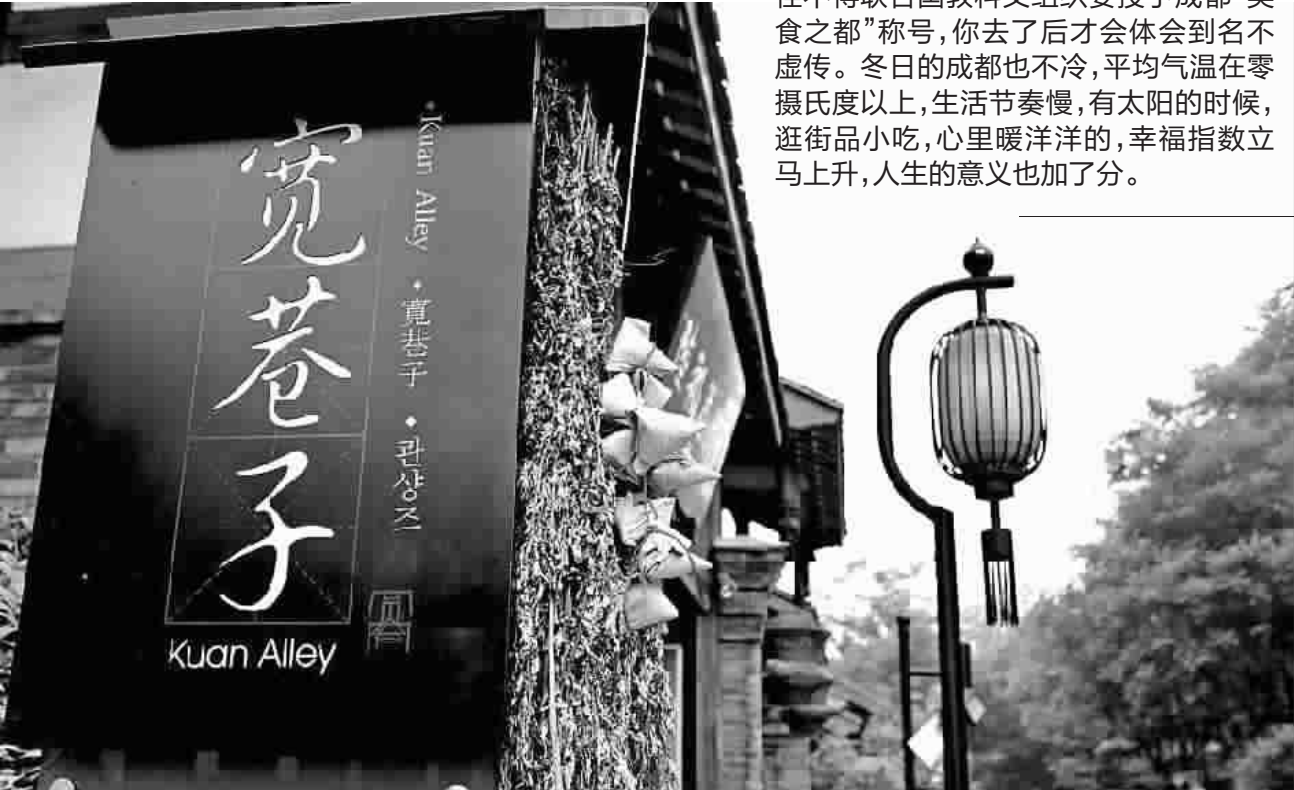




冬日里舌尖上的成都



成都堪称“吃货天堂”，小吃星罗棋布在大街小巷，光面食就有百来种，想把经典美食吃个遍，可能行色匆匆，放缓脚步才能品出味。下面介绍最经典的几款，挑老字号店家，或当地人最多的小餐馆去就行。

担担面·怪味面

担担面是四川非常著名的一道小吃，已经有上百年的历史，相传为 1841 年一个绰号叫做陈包包的自贡小贩创制，因为早期是用扁担挑在肩上沿街叫卖，所以叫做担担面。此面色泽红亮，冬菜、麻酱浓香，麻辣酸味突出，鲜而不腻，辣而不燥，堪称川味面食中的佼佼者。

成都天府广场坐 4 路车，八宝街站下，对面的红光电影院边上有家老字号炖鸡面馆，他家的炖鸡汤和担担面非常地道，汤鲜面韧，好吃，但一定不能去得太晚，过了下午 1 点就打烩了，二两担担面、一碗炖鸡汤，总共花费不到 10 元。

号称成都第一面的牛王庙怪味面，其出名的怪味面，采用多种调料烹制成的汤底，麻辣鲜香，有多种说不出的香味而得名。地点在牛王庙上街，出租车司机都知道，初去的游人可以参考地图，一环路东四段。那里不大的铺子，每天据说要卖出 3000 多斤面条，1.5 元/两，可以选择不同的口味多试试。那里还有雪豆蹄花，每份 5 元，汤汁雪白，营养丰富，加上红油的蘸碟，十分开胃。如果是晚上吃夜宵的时候，还可以要一些温的米酒。

陈麻婆豆腐

陈麻婆豆腐创业于清朝同治初年(1862)，店面最早在成都北郊的万福桥，原名陈兴盛饭铺，主厨为陈春富之妻。陈氏所烹豆腐色泽红亮，牛肉粒酥香，麻、辣、香、酥、

嫩、烫、形俱备，极富川味特色，陈氏豆腐很快便名播遐迩，求食者趋之若鹜，文人骚客常会于此。有好事者观陈氏脸生麻痕，便戏之为“陈麻婆豆腐”，饭铺因此冠为“陈麻婆豆腐店”。现在老字号的麻婆豆腐在青羊宫附近，天府广场有 5 路车到那里，市内 27 路车也到青羊宫。点一份麻婆豆腐，再来点其他菜，每人花费 10 元。

夫妻肺片

清朝末年，成都街头巷尾便有许多挑担、提篮叫卖凉拌肺片的小贩。用成本低廉的牛杂碎边角料，经精加工、卤煮后，切成片，佐以酱油、红油、辣椒、花椒面、芝麻面等拌食，风



农历新年，除了鞭炮、团圆，美食也是年味一个非常重要的组成部分。对吃货们来说，最适合过年的城市非成都莫属。因为没有哪一个城市像成都那样，有那么多美味小吃，遍布大街小巷，而且绝对便宜，怪不得联合国教科文组织要授予成都“美食之都”称号，你去了后才会体会到名不虚传。冬日的成都也不冷，平均气温在零摄氏度以上，生活节奏慢，有太阳的时候，逛街品小吃，心里暖洋洋的，幸福指数立马上升，人生的意义也加了分。



味别致，价廉物美，特别受到黄包车夫、脚夫和穷苦学生们的喜爱。20 世纪 30 年代在四川成都有一对摆小摊的夫妇，男叫郭朝华，女叫张田政，制作的凉拌肺片精细讲究，颜色金红发亮，麻辣鲜香，风味独特，加之夫妇俩配合默契，因而有了夫妻肺片之名。

成都最有名的夫妻肺片在总府路上，赖汤圆隔壁的一家店，10 元/份，面上有芹菜，汤里有红红的辣椒油，红绿映衬，色彩诱人，入口麻辣鲜香美味。

麻辣烫火锅

四川火锅大约出现在清代道光年间，经考证其发源地是长江之滨的酒城泸州的小米滩。当时，长江边上的船工们跑船常宿于小米滩，停船即生火做饭驱寒，炊具仅一瓦罐，罐中盛水，加以各种蔬菜，再添加辣椒、花椒祛湿。船工们吃后，美不可言，就这样一传十，十传百，在长江边各码头传开了。

正宗的四川火锅以厚味重油著称，传统汤汁的配制是选用郫县辣豆瓣、永川豆豉、甘孜的牛油、汉源花椒为原料；菜品几乎都是牛身上的肝、心、舌、背柳肉片、血旺和莲白、蒜苗、葱结、豌豆尖等素菜。如今，火锅选料包罗万象，菜品发展到几百种，囊括了食物王国里可食用之物，菜品已扩大到家禽、水产、海鲜、野味、动物内脏、各类蔬菜和干鲜菌菇等，数量可达 30 多种。

与重庆麻辣烫火锅相比，成都的麻辣烫更强调各种味道的中和，底料醇厚，各色菜品也新鲜精致，口感在麻辣的基础上偏向鲜香。3 个人 200 元左右，已吃得很舒服。

成都其他名吃还有：双流兔头、二姐兔丁、传统锅魁、龙抄手、钟水饺、韩包子、叶儿粑、甜水面、三大炮、赖汤圆、三合泥、蛋烘糕、冒节子肥肠粉、冒菜、串串香、棒棒鸡、干锅鸭唇、廖排骨、痣胡子龙眼包子、渣渣面、奶汤面、谭豆花、伤心凉粉、芋儿鸡、三哥田螺、豆汤饭、温鸭子、甜皮鸭、洞子口张凉粉、汤长发麻饼、华兴煎蛋面、老妈蹄花、王妈手撕烤兔等。其中的舌上之妙，你尝过就知道。建议每天来几样，几天后你就吃遍了成都。成都的酒吧街也值得一逛，特别是九眼桥一带，充满着怀旧的气息。

除了吃以外，成都的玩点也不少，著名的有都江堰、青城山、武侯祠、杜甫草堂、锦里、春熙路、宽窄巷子等，都值得专门一去。**秀秀**

老码头火锅
地址:武侯区玉林中路 29 号(一环二环间)
古色古香的环境，气派的大铜锅，长长的筷子都特有气氛。麻辣锅不同与传统，白汤在中央，鲜美无比，红汤在外围，够油、够麻、够辣；涮菜中黄喉、毛肚、鹅肠比较经典；小料是香油的，别有风味。服务也不错。

蜀九香火锅
地址:青羊区一环路西一段 160 号
典型的川式火锅，还没进门已被阵阵香味吸引。红汤九宫格的造型有创意，可以将菜下到不同的格子里，方便捞取；味道自然出彩，麻辣鲜香不在话下。要是怕辣，就选鸳鸯锅，白汤非常好喝，涮蔬菜很有味儿。蘸料则是地道的蒜茸香油碟儿，齐全地摆在桌上，自行调味。环境古色古香,生意那叫一个火,排队等位是常事。

皇城老妈火锅
地址:武侯区二环路南三段 20 号(近玉林生活广场)
红汤火锅适合大众口味，不会太辣；白汤火锅鲜美不腻，涮到最后也不会变色。老妈牛肉和毛肚是基本款。服务礼貌周到，有“变脸”等特色表演，只是价格小贵。

重庆孔亮鳝鱼火锅
地址:锦江区红星路四段 121 号(近春熙路)
传统火锅店，一进门那个香味儿哟，口水哗的就下来了。点鸳鸯锅最划算，辣锅涮肉涮菜，麻香过瘾；白锅鲜美好喝，省了饮料钱。招牌鳝鱼带着血丝上桌，不可不点；毛肚、鹅肠特别脆，嚼着带劲，蘸着汁吃，“爽”，价格实在。

麻辣空间火锅食府
地址:武侯区通祠路 39 号一江城花 2 楼(春江花月夜对面)
店内以红色调为主，感觉火辣辣加喜洋洋。锅底口味的确霸道，麻辣兼备，能吃出青椒麻麻的香味。涮菜品种丰富，也很新鲜，看着就放心。五花肉肥而不腻，经常点双份；麻辣牛肉名副其实，极具特色。价格中上，建议多人同去，比较划算。

重庆胖妈烂火锅
地址:武侯区一环路南一段学府锦城 9-10 号(近红瓦寺)
红锅油而不腻，花椒下手很重，不喜欢的朋友捞起来即可。白锅像是鸡汤，鲜美清淡，滋味不错。菜品也新鲜，蘸着香油。腰花很嫩，芋头糯糯的，价格特实惠。

重庆老火锅王
地址:金牛区西安北路 89-1 号
九宫格锅，汤底够味又够辣；鸭肠、毛肚、黄喉涮着吃；黄鳝现杀现烫，很新鲜。不管是冬天还是夏天，都能吃得酣畅淋漓。生意相当火爆，经常排长龙，真让人又爱又恨。

大妙火锅
地址:武侯区武侯祠大街 231 号锦里二期 2、3 号院
比较高档，菜单用竹筒制，很别致。鸳鸯锅红汤麻辣，白汤鲜美；菜品挺丰富，分量偏少。晚有变脸表演。价格贵，只适合偶尔奢侈。

巴蜀大宅门火锅
地址:成华区新鸿南路 75 号(近新华公园后门)
纯正的重庆老灶火锅，麻辣重口味。牛肉分量足，质量好；酥肉是特色，麻得安逸；冰粉配火锅吃很爽。性价比蛮高，只是服务员要喊半天才来。

味道江湖火锅
地址:金牛区黄花园 6 号金沙遗址公园后门口
堂子蛮大，干干净净的，不像个吃火锅的地儿。最有特色的是取菜方式——宽敞明亮的备餐间中，厨师们戴着口罩、手套在里面忙碌，客人拿着托盘挑选自己喜爱的菜品、饮料、小吃，分量、新鲜度一目了然。锅底分清油和牛油两种，味道不错，烫菜更好。虽然不存在啥子服务，但这种自助让人舒服。