

全国人民来成都 必备美食手册

美食路线 消费价格 招牌菜品 一网打尽

成都 “苍蝇馆子” 全攻略

150

第一次全方位地推出
家目前最值得一吃的“苍蝇馆子”

李倚冰 周劲松 编著
成都时代出版社

成都

“

苍蝇

馆子”

全攻略

李倚冰 周劲松 编著



成都时代出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

成都“苍蝇馆子”全攻略/李倚冰,周劲松编著
— 成都:成都时代出版社,2014.3
ISBN 978-7-5464-1065-4

I. ①成… II. ①李… ②周… III. ①饮食—文化—
成都市 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第308720号

成都“苍蝇馆子”全攻略

CHENGDU CANGYING GUANZI QUANGONGLUE

李倚冰 周劲松 编著

出品人	段后雷
责任编辑	蒋雪梅
责任校对	张露
装帧设计	何奇
责任印制	干燕飞

出版发行	成都时代出版社
电 话	(028) 86742352 (编辑部)
	(028) 86615250 (发行部)

网 址	www.chengdusd.com
印 刷	四川新华印刷有限责任公司
规 格	168mm × 230mm 1/16
印 张	11
字 数	150千
版 次	2014年3月第1版
印 次	2014年3月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5464-1065-4
定 价	28.00元

著作权所有·违者必究

本书若出现印装质量问题,请与工厂联系。电话:(028) 84251353

P₀₀₁

序言

P₀₀₆

第一部
成都“苍蝇馆子”的前世今生

P₀₂₄

第二部
成都“苍蝇馆子”的150强攻略

P₀₂₆

城东

P₀₄₆

城南

P₀₇₃

城西

P₀₉₈

城北

P₁₀₆

城中



P₁₁₈

第三部 成都“苍蝇馆子”的江湖传奇

P₁₂₀ 明婷饭店 成都最牛“苍蝇馆子”，没有之一

P₁₂₆ 绝城芋儿鸡 吃饭？先交钱，再排队

P₁₃₁ 自力面馆 穿越岁月的“二两牛肉脆臊”

P₁₃₆ 雨田烧菜 鲜活的大佬气质

P₁₄₂ 康二姐串串 吃货们看它放假，还要守到它休完假

P₁₄₉ 三哥田螺 在午夜的江湖淘金，每年都要打几架

P₁₅₆ 龙虾一绝 小龙虾时代的前大哥

P₁₆₄ 吴记怪味面 65岁的面馆老板有个浪迹天涯的梦

P₁₇₀

后记

成都，一座来了就不想走的城市。

在这里，美景、美女和美食构成了让人留下来的必要理由。与其他城市的情况不同，成都人对吃的热情，造就了本地餐饮业的高度繁荣，大小餐馆上万家，川菜、火锅、小吃、烧烤、西餐……你能想到的各国美食，在这里应有尽有。从早晨到深夜，甚至24小时里的任意时间，只要你想出门吃饭，你都可以在大街小巷找到自己中意的美食。

2010年2月28日，成都被联合国教科文组织授予“国际美食之都”的称号，是亚洲国家中唯一获此殊荣的城市。

美食，已然成为成都的一张名片。

有这样一种说法来形容各地的“吃”：北京人吃面子，图个自尊；上海人吃情调，显示高雅；广州人吃材料，讲究本味；成都人吃味道，追求口感。成都人对吃特别有感情，不管这菜那菜，味道好就是好菜；对吃的热情，用“不离不弃”来形容也一点不为过。美食之于成都人的生活，已是一种生活态度。

然而，令“美食之都”名副其实、令普罗大众津津乐道的，并非那些光鲜亮丽的高档酒楼和餐厅，随处可见的“苍蝇馆子”才是真正的幕后推手。

何谓“苍蝇馆子”？

其实，“苍蝇馆子”是成都人特有的一个称呼，隐含着成都人幽默的自我嘲讽。在成都人的心目中，“苍蝇馆子”泛指那些面积很小、卫生环境很一般甚至很差的小饭馆，但是，这些小饭馆的味道确实不错，叫人称绝、令人难忘。而且，“苍蝇馆子”消费水平较低，非常平民化，所有的东西都很家常甚至“原始”，不会让人感觉到拘谨和不自在，而是让人感觉亲切。比如：消毒的方式是碗筷在开水里煮的，菜单是用粉笔写在小黑板上的，老式的木桌和藤椅仿佛就是儿时在外婆外公家里用过玩过的一样……

有一句话叫做“美味来自民间”。在成都成千上万的“苍蝇馆子”里，也许有很多小馆子看起来毫不起眼，但没准儿那就是个“百年老号”，其承载的历史风味远非那些光鲜亮丽的大饭店大酒楼可比。而且，在这些“苍蝇馆子”里，有很多都是“绝味”，或者是家传美味，或者有独门秘籍。就像《武林外传》一样，真正的高手都隐映在无名小镇上，不高调，不张扬，却自有一股气场让人折服。

总之，“苍蝇馆子”的环境或许并不尽如人意，却一定有着最热情的老板和宾至如归的亲切温馨感，以及令人开怀的便宜贴心价，随便什么人都能吃得起、吃得饱、吃得好；“苍蝇馆子”的东西或许不够精致，却一定有着神秘的吸引力和特别的味道，让人欲罢不能，无所顾忌地大快朵颐，酣畅淋漓。

于是，我们就不难理解了，为什么常常可以在成都的大街小巷看到这样一幕幕盛况：

——三五好友，在狭小得只能摆下几张桌子的破烂小馆子里，和邻桌的陌生人背贴背地挤着，墙上是油烟熏出的痕迹，地上遍布各种吃过的骨渣和用过的餐巾纸，但是没人会嫌弃，大家都能撸起袖子、埋头吃得大呼过瘾。在小馆子门外，既停放有自行车、电瓶车，也停放有宝马、奔驰。

——在街头，数十人一字排开，沿着墙角蹲在地上，每人面前摆着一张矮小的塑料板凳，板凳上放着一碗面条，不管是西装革履还是光

着膀子,没有人在意路人的眼光,埋头吃得津津有味;而在他们的身旁,还排着长长的队伍等待“入座”。

.....

成都人对美食的讲究,体现在对好味道的孜孜追求上,对于催生市井好味的“苍蝇馆子”,情结更是由来已久。你在街上随便找路人问问有什么好吃的,准会得到成百上千种答案:王大爷烧烤、瓜串串、怪味面、三哥田螺、豆花牛肉、砂锅肥肠、霸王虾……哪怕这些“苍蝇馆子”大都隐藏在市井小街小巷之中,其小如蚊蝇散落,店铺绝对够旧、够破、够简陋,也确是苍蝇出没之地。但是,不管这些巷子有多深,门脸有多小,成都人都能像苍蝇一样,追逐着味道找到这些从不打广告宣传的小店。只要味道好,哪怕再旮旯角角的地方,好吃的成都人也能找得到,真正应了那句老话“酒香不怕巷子深”,也应了“金杯银杯不如口碑”这句俗语。

无怪乎有人说,“苍蝇馆子”中的“苍蝇”说的不是馆子,而是如“苍蝇”一样有着敏锐嗅觉和快速行动力的成都好吃嘴。

说起成都的“苍蝇馆子”,美食家、专栏作家沈宏菲曾经有过这样的评价:“借李安的话,每一座城市里的每一个人心中都有一个‘苍蝇馆子’,成都人有两个。”沈宏菲说,成都人说的“苍蝇馆子”之理解应该不会超出以下范围:好吃,但不一定好吃死了;好脏,但不一定是脏死了;好便宜,但肯定是便宜死了。

著名作家肖复兴在成都小住过一段日子,他曾在一篇文章中谈到成都的“苍蝇馆子”时说:“成都人讲究吃,和南方人不同,不是那种精雕细刻或繁文缛节,将味道蕴藏在大家闺秀的云淡风轻或排场之中,而是更注重家长里短,注重平民气息,注重大之外的小。”

成都人的“苍蝇馆子”,其实就是广州人和香港人说的大排档,台湾人说的夜市,巴黎人说的 Bistrots 以及东京人说的“屋台”。相比之下,更多的人认为,还是“苍蝇馆子”这个昵称更为动感和传神。“苍蝇馆子”虽小、虽破,环境虽差,有的甚至服务态度也很差,但在成都人心目中的地位却并不比香格里拉大酒店、世纪城天堂洲际大饭店这

些五星甚至超五星饭店低下。大把开着宝马奔驰保时捷的有钱人、穿着西装革履的城市精英，与穿着背心带着头盔的建筑工地上的外来务工人员同踞一隅，一样坐在破破烂烂的油光光的桌椅旁，一样旁若无人饕餮无状地吃着这些几元十几元一份的饭菜或者面条，也会为了等一个座位在那里站上半天而不甩袖离去。

这种场景，在成都一点都不稀奇和罕见，上“苍蝇馆子”吃饭，已是成都人的生活习惯，但凡味道霸道，就没有高低贵贱之分。甚至有人说，如果有外地朋友来成都，不带朋友去吃一家“苍蝇馆子”，说明你没有把朋友当成朋友对待。

生活在成都，每个人的心中都至少有一个属于自己中意的“苍蝇馆子”。正如每个北京人心中都有一碗炸酱面，每个广州人心中都有一碟肠粉……

所以，来到成都，就得入乡随俗。无论是高官显贵还是普罗大众，无论是明星大腕还是蓝领一族，全都爱往“苍蝇馆子”里钻。就连一些国家政要也不例外：

——2011年10月，马尔代夫副总统访问成都期间，深夜造访位于城南新会展中心的小院大坝坝串串店，品味地道的“苍蝇馆子”美食。麻辣牛肉和腊肝吃得心满意足之后，不仅深入厨房考察，还盛邀店家把“苍蝇馆子”开到马尔代夫去。

——2012年8月，美国前任驻华大使骆家辉访问成都期间，在人民南路四段某大厦附近的“苍蝇馆子”吃了一顿午餐，骆家辉一行15人点了17道菜，一共吃了不到200元人民币。这是一家利用自家住处改建的无名小餐馆，连招牌都没有。麻婆豆腐、拌猪头肉、回锅肉、宫保鸡丁……廖姓店老板的菜单笔记显示，骆家辉一行特地要了两份麻婆豆腐和宫保鸡丁。露天坝坝里，一张老式的圆桌子，旁边撑了把遮阳伞，几步之外是一堵破旧的红砖墙，骆家辉一行吃得其乐融融……

身处成都，“苍蝇馆子”的味道不仅让人流连忘返，更能让人在寻找的过程中体味到一种难得的趣味和文化，有着一一种随处可与美食文化相碰面的美妙感觉。

如果你想认识成都,还真得先从一家“苍蝇馆子”入手 ;如果你到了成都,不走街串巷品味几家“苍蝇馆子”,回头都不好意思说自己来过成都,或者说还真就算是白来成都了!



第一部

成都“苍蝇馆子”的前世今生

【早期】自生自灭 两极分化

成都的“苍蝇馆子”究竟起源何时？目前，还真无人可以给出一个准确的答案。

资料记载，早在 20 世纪之初，个体经营的各种提篮叫卖或摆摊招客的简单食档、小饭馆就遍布成都的大街小巷。卤肉锅盔、蛋烘糕、旋子凉粉、米凉粉、担担面、甜水面、糖油果子、卤兔头、夫妻肺片……往往一声吆喝，就能快速站出一条长长的食客队伍。品目繁多的各色小吃美食，就这样一直填充着成都人的生活。

这些，应该算是“苍蝇馆子”的雏形，虽然那些时候它们并不被称为“苍蝇馆子”。

伴随着清王朝的灭亡、民国的诞生，以及新中国的成立，在数十年的历史发展过程中，这些小馆子历经风风雨雨后，命运各异：有的或因时局混乱或因自身原因，销声匿迹了；有的苦苦坚守，凭着独特的味道和低调的做派，代代相传，单打独斗，延续至今；有的则大浪淘沙后做大做强，名扬巴蜀，被国营饮食公司收入麾下，发展成为日后风靡国内外的成都名小吃或名餐馆，比如华兴街上的腌卤店——盘飧市，以及龙抄手、赖汤圆、钟水饺、韩包子、夫妻肺片等等。这些找到靠山的“苍蝇馆子”从此告别小摊小档口，入驻到春熙路、盐市口、总府路等繁华地段，成为这座城市的美食名片。

当历史进入到 20 世纪 80 年代，随着改革开放的大力推进，成都和全国所有城市一样进入了高速发展期，旧城改造如火如荼，一片一片的破旧老房子被拆除，一栋一栋的新楼房拔地而起。一些破烂的“苍蝇馆子”便很难再继续在市中心生存下去，被迫挪窝、另辟新址。有的“苍蝇馆子”另起炉灶后，凭借过人的味道和口碑，很快重新站稳脚跟，

甚至将店一代代传承至今;也有一些“苍蝇馆子”,却随着破烂屋檐的倒塌而不复存在,成为绝唱。

说到成都老味道,很多特色小吃或美食都能体现或代表,其中不得不提及“华兴街煎蛋面”。这个有着百年老字号的煎蛋面是很多成都人的早餐首选。

“华兴街煎蛋面”的历史,最早可以追溯到1901年。据第三代传人傅治义回忆:1901年(清光绪二十七年正月),他的爷爷傅如竹在少城(满城)长顺街213号以家为铺,专门特制铜锅、铜鼎、铜瓢、铜勺,始创“铜锅煎蛋面”。面有红味与白味,细细的面条、烫烫的汤、红红的番茄外加一个煎鸡蛋,又酸又香,味道简直不摆了。而将“华兴街煎蛋面”真正发扬光大并家喻户晓的,是其父傅松成。傅松成是成都饮食界鼎鼎大名的白案大师,他承继衣钵,于1932年将“铜锅煎蛋面”迁址东大街城隍庙,但1938年毁于日军轰炸。同年,他又在春熙路南段(原址华华茶厅)重新开张,一直经营至1948年。1949年落户华兴街,后因公私合营收为国有。因川剧“窝子”悦来剧场也在华兴街上,当时的川剧名角都爱来此吃夜宵。川剧名丑周企何就曾赞曰:“看戏尚忆华兴街皆来悦场;好吃不问串串香独去煎蛋面。”1983年傅松成退休后,自己创业,选址华兴正街6号重开“华兴街煎蛋面”,始终坚持傅氏祖传秘方正宗厨艺,保持百年口味不变,保留老成都人的喊堂方式。2010年10月,这家百年老字号因市政拆迁,搬迁到梓潼正街,傅治义把管理全权交给侄子傅强。新店装修风格古色古香,比以前七八个人、五六张桌子的规模扩大了不少。除了继续卖面和红糖粽子,还新增了五香盐茶蛋和醪糟粉子等小吃。在傅治义看来,“华兴街煎蛋面”不是简单的小吃,细细的面条还串起了几代成都人的味觉记忆。他说:“我们这里的老顾客,祖辈、父辈就吃过这碗面,现在他们又领着自己的儿孙来吃面。几代成都人同吃一碗面,这是一种特殊的味道。”

有细心人总结发现,做得好的“苍蝇馆子”不管挣了多少钱,都不肯轻易去改造店面,更不要说搬迁到其他地方把店铺做大了。作为成都人的店老板们太了解成都人的心性了,但凡换了个门面,就可能没

有人来了,一切就得从头开始;而那些老顾客转眼就会被新的“苍蝇馆子”招呼走,毕竟回头客是他们最主要的客源,断了就等于财路没了。因此,不少的“苍蝇馆子”在被迫搬迁后,大多处于一种自生自灭的状态中。

所以,能像“华兴街煎蛋面”这样,历经搬迁还能传承下来并且生意依然红火的“苍蝇馆子”真是少之又少。

从地理分布上来看,这些“苍蝇馆子”几乎都是清一色的老街旧屋,有的甚至就窝在小区居民楼内。随着城市化进程不断推进,旧城改造力度加大,越来越多的“苍蝇馆子”不得不被迫搬迁。几经折腾后,不少像“自在号牛肉”“春熙路熙园”这样的老字号便逐渐消失了踪影。还有一些只剩其名,但内容大多已经改变,“老妈蹄花”就是最好的例子。

蹄花是成都人喜欢吃的美食之一,也是成都“鬼饮食”(成都人把深更半夜吃的不是正餐的食物叫做“鬼饮食”)的代表。蹄花入口即化,汤白味鲜无腥味,让人吃了一口想二口。朦胧的灯光下,坐在路边上,微风习习,喝一碗热气腾腾的蹄花汤,吃二两小面,那也是一种难得的享受。蹄花店曾经遍布全城,但以陕西街、半边桥街一带为盛,尤以“半边桥老妈蹄花店”最为著名。由于该店店面狭小,食客众多,所以入夜(白天不营业)后,十几口大铝锅在街沿边一字排开,蔚为壮观,一夜要卖出几百根蹄花,堂倌传菜的标准用语是“来一根优秀的前蹄”。后来,由于街道整修和扩建,包括“半边桥老妈蹄花店”在内的多家蹄花店停业搬迁,令众多成都人扼腕。如今,在人民公园外不算长的东城根南街上,一排民房几乎全被蹄花店占据,“廖老妈蹄花”“易记老妈蹄花”“丁大妈蹄花”比邻而居的三家店均打出“老妈蹄花”的招牌,纷纷号称自己是原半边桥的正宗蹄花店,但谁是老号,实在难考,真假难辨。不少人吃后,也弄不清自己吃的究竟是不是正宗的老妈蹄花。遗憾的是,2014年2月14日,由于厨师过失引起的一场大火吞噬了廖老妈蹄花总店,未来究竟是原址重建还是另觅新地,它的命运还不得而知,留给吃货们的唯有不可磨灭的记忆和无限的怀念。

若非要找寻老一辈“苍蝇馆子”的痕迹,东城根南街上与几家老妈

蹄花店为邻的“洞子口张凉粉”，以及“耗子洞张鸭子”或许会勾起你关于“老店、老人、老味道”的诸多记忆。

因为地势的关系，“洞子口张凉粉”所在的这条街上的一溜店全都矮于地面两米左右。小心翼翼地沿着油腻腻的三四级阶梯下去，便是破破烂烂的门面，低矮狭窄的店堂，几张老旧的桌椅显得摇摇欲坠。有食客在文章中如此描述：“面对着大街坐下，视线就正好跟街面齐平，不同于其他店铺窗外就是让人胃口大开的好景致，这外面街道油迹满布，一块松动的砖块，被偶尔路过的行人不小心踩到，还会溅起一股污水。就这样一家店，却让不少喜欢吃甜水面的人，把心留在了这里，嘴巴里再也进不了别家的面了。”

“耗子洞张鸭子”创始于20世纪20年代，至今已有80多年历史。资料记载，创办人张国良1928年起随父亲在提督东街和暑袜街交口处摆摊卖烧鸭子、牛肉肺片，因其摆摊地外面是茶馆，里面是酒店、旅馆，巷子深、进口小，故被食客戏称为“耗子洞”。时至今日，“耗子洞张鸭子”的分店中，唯有牛市口附近那家门店还保留着老式街铺的模样，虽显破败陈旧，却最能还原当初“耗子洞”的生动形象。



【中期】成都人独一无二的美食情结和美食风情

单从“苍蝇馆子”的版图扩张来说,2006年是相当关键的一年。而要说到“苍蝇馆子”这个概念,就不得不提到一本杂志——《明日·快1周》。

2006年4月,作为成都最地道的时尚生活类周刊,《明日·快1周》刚创刊不到一个月,便重磅策划推出了“苍蝇馆子”系列选题,首次将民间流传的“苍蝇馆子”搬上大雅之堂,力推其成为成都美食新概念,邀请专栏作家沈宏非为成都“苍蝇馆子”书写来龙去脉,并隆重推出了成都九大最牛的“苍蝇馆子”。同时,全城搜索50个最让人期待的“苍蝇馆子”。一时间,引起了市民们的强烈兴趣,众多市民纷纷打进热线电话或发送邮件,推荐自己最爱的“苍蝇馆子”,并讲述了自己在“苍蝇馆子”中的一些有趣经历。许多当时名不见经传的“苍蝇馆子”,如“三哥田螺”“徐老八怪味面”等,就这样一跃成为街巷边最具人气的“苍蝇馆子”之一,成为成都人心心念念的饕餮圣地和津津乐道的饭后谈资。

城中各大报纸、杂志、电视、网站纷纷开始挖掘隐藏在市民身边的各路美味小馆。市民的积极推荐,媒体的频频曝光,使得“明婷饭店”“雨田饭馆”“华兴街煎蛋面”“龙虾一绝”等一批“苍蝇馆子”乘势而起,成为街知巷闻的“金苍蝇”。与此同时,也催生出了大批新的“苍蝇馆子”。

闲散的成都人,常常喜欢在下班后或晚间happy后约上三五好友,专门往小巷子里跑,光顾那些“苍蝇馆子”。有时候为了吃十来块钱一只的蹄花,甚至会花去二三十元的出租车费;为了尝一尝朋友推荐的钵钵鸡,不惜步行大半个小时。价格便宜是首要的,不用吃的时

候手还在摸口袋，操心着钱带没带够。还因环境简单，不用拘谨，甩开膀子，自然吃得轻松亲切、舒适自在。饭毕，还能一边剔牙一边对“苍蝇馆子”如数家珍，摆出它的各种八卦和历史，这样的一顿饭才算圆满。

貌不惊人的“苍蝇馆子”之所以能脍炙人口、流芳百世，除了自身条件优越，口味资格又霸道外，更少不了背后八卦食客孜孜不倦煽情传播的推波助澜。八卦给了好吃嘴儿足够的精神刺激，它就像是饭前的开胃剂、饭后的消食片，有时候听它个2两，这顿饭就嗨了。

说到这，自然要插播一则“苍蝇馆子”的八卦了。

一个小吃摊究竟一年能赚多少钱呢？我们来看看成都电子科技大学门口附近的“徐胖烤蹄”吧。它家没有店面，充其量就是个两平方米不到的简陋摊位，但是每天从11点卖到23点，大概能卖出去1000多只烤猪蹄。如果按一只8元的售价来估算，一天的营业额就是8000多元，一个月至少24万元。换句话说，一年就能卖出280多万元！

一家“苍蝇馆子”的年营业额居然高达近300万元，着实令人瞠目结舌。经媒体报道后，这个数字立刻在社会上炸开了锅。老百姓们讨论热烈，纷纷回过神来：“原来开‘苍蝇馆子’才是真正的金饭碗啊。”

随后，更多关于“苍蝇馆子”的八卦一传十、十传百地在民间流传开去：

——有着三十多年历史的“十二桥包子铺”，每天只卖上午不说，还规定排着长队的顾客每人限购10个包子；

——“康二姐串串香”每年冬天都会放三个月假，老板还要带着员工去旅游，2011年去了马尔代夫；

——三年前才被炒热的“绝城芋儿鸡”，居然给排队的顾客发放特制的扑克牌，并收取100元押金；

——要去位于一栋居民楼内的“吃皮串串”吃饭，必须提前一天电话预订菜品和位置；

——就凭卖面，“吴记怪味面”就轻松地把子女移民到了国外；

……

太多的“苍蝇八卦”成为这座城市里老百姓关注的热点、媒体报道