

吃货旅行

系列图书

走街串巷吃

成都

B

山东出版传媒股份有限公司
山东数字出版传媒有限公司

辛燕 著

走街串巷吃成都

策 划：刘建伟
责任编辑：章 蒙 钱蕾蕾 陈长芳
撰 文：辛 燕
美术编辑：汝 静

走街串巷吃成都 B

出版发行： 山东出版传媒股份有限公司
 山东数字出版传媒有限公司
印 刷： 济南纸老虎彩色印艺有限公司
版 次： 2015 年 12 月第 1 版第 1 次印刷
开 本： 710×1000 毫米 1/16
印 张： 11
字 数： 250 千字
书 号： ISBN 978-7-89991-678-0
购书咨询： 0531-87065151
定 价： 49.80 元（网络一书）

版权所有 翻印必究

如发现本书质量问题，请与公司联系调换。

CONTENTS

天府广场

- 010 夫妻肺片
- 012 龙抄手
- 016 钟水饺
- 019 盘飧市
- 022 雨田饭店
- 026 华兴街煎蛋面
- 029 六婆串串香
- 032 康二姐串串香
- 034 小场合
- 038 土碗香
- 042 七十一号豆汤饭
- 046 节节香肥肠粉
- 050 三江烤鱼
- 054 蜀九香(南府店)
- 056 张师鳝鱼面

- 062 大蓉和·拉德万斯
- 066 转转会
- 070 蓉和小厨
- 074 南堂小馆
- 078 小院大坝坝

九眼桥

- 084 天香仁和酒楼
- 088 大龙燚火锅

- 092 闲亭
- 096 巴蜀味苑

- 100 晶泽丽琅印象美食

- 104 大嘴霸王排骨
- 108 小师傅脆蟹农庄
- 112 小师傅羊汤馆
- 116 小叫花捞菜
- 120 Sea 海鲜火锅

文殊坊

- 158 痣胡子龙眼包子
- 160 三义园牛肉焦饼
- 162 陈麻婆豆腐
- 166 洞子口张老二凉粉
- 170 明婷饭店
- 174 三哥田螺

东郊记忆

- 128 食画花园餐厅
- 132 大妙火锅(东郊记忆店)
- 134 李庄白肉
- 138 谢老怪口味菜馆
- 142 温鸭子(总店)
- 146 牙尖十八怪
- 150 徐胖烤蹄
- 152 鸡翅包肥肠

走街串巷吃成都

策 划：刘建伟
责任编辑：章 蒙 钱蕾蕾 陈长芳
撰 文：辛 燕
美术编辑：汝 静

走街串巷吃成都 B

出版发行： 山东出版传媒股份有限公司
 山东数字出版传媒有限公司
印 刷： 济南纸老虎彩色印艺有限公司
版 次： 2015 年 12 月第 1 版第 1 次印刷
开 本： 710×1000 毫米 1/16
印 张： 11
字 数： 250 千字
书 号： ISBN 978-7-89991-678-0
购书咨询： 0531-87065151
定 价： 49.80 元（网络一书）

版权所有 翻印必究
如发现本书质量问题，请与公司联系调换。

美食，哪儿来的？

美味来自丰富

川菜厨师调料柜之丰富非他地厨师可比，常用的醋便有三种：阆中特产保宁醋酸味柔和，香气浓郁；重庆江北的静观醋颜色红褐、入口回甜；达州的三汇特醋口感醇厚、酸味浓重。酱油也有三样：自清朝开始生产的德阳酱油是做红烧肉的必备；成都酿造厂生产的大王酱油香味很浓，颜色介于老抽和生抽之间，最适合炒回锅肉；江油的中坝口蘑酱油汁稠色艳，咸甜适度，多用于烹制蔬菜。除此之外，川菜厨师还在原味酱油的基础上，加入葱、姜、红糖、香料等熬制出一款复制酱油，颜色红润、质地浓稠，是蒜泥白肉、鸡丝凉面、钟水饺、甜水面等四川川菜和小吃不可缺少的一味调料。

除了调料品种丰富，成都大厨在调味上也颇为用心：做一道伤心凉粉，需要蒜泥、红油、白糖、生抽、小米辣、花生碎等 20 多种小料，而川厨独创的鱼香味型，更是利用咸、辣、酸、甜四种味道的融合与葱、姜、蒜三种小料的互相碰撞，而使一道猪肉菜凸显出鱼肉的鲜美。

美味来自岁月

始于清末，由三位残疾人创立的“三义园牛肉焦饼”到如今仍每天排起长队，饼还都是手工制作，带有鲜明的手指印，炸制后外皮酥脆化渣，内馅兼具牛肉的油香、芹菜的清香、芽菜的咸香，由于买的人太多，店家不得不贴出限量销售的牌子：每人最多买 5 个；上世纪 40 年代由小摊起家的“洞子口张凉粉”，因光韧爽滑、调料地道而得到大众喜爱，文殊院对面的小店几十年未移其址，生意长盛不衰，食客只能端起小碗站着吃饭；而如今成都最火的“王大爷烧烤”，在大爷被叫做小王的时候就于通锦桥一带开烧烤店了，字号从“小王烧烤”到“王哥烧烤”到“老王烧烤”再到如今的“王大爷烧烤”，单看店名交替就知道这家店的历史有多悠久了……

还有钟水饺、龙抄手、赖汤圆、温鸭子、夫妻肺片、陈麻婆豆腐……一大批流传了近百年的老字号随着岁月的沉淀愈加有味，其火爆人气经久不衰，组成了成都美食的中坚力量。

美味来自任性

很多成都店家把美食当作一种爱好，不急功近利，而是在享受着经营。

称霸江湖的“康二姐串串香”，每年只营业 9 个月，给员工三个月假期，大手笔的老板还曾带着员工，去往马尔代夫旅行；高升桥的“鸡茅店”经营了 10 年，至今仍深藏在那条超不起眼的小巷中，没有装修，也没有好的服务，只是一心一意将家常菜做到极致美味；还有那鼎鼎有名的“王大爷烧烤”，被人关注的原因不光是肉串好吃，更是因为他著名的“三不摆”——下雨天不摆、心情不好不摆、晚上 9 点前不摆，他的脾气也古怪，不允许你催，也不给任何人先吃的优待。最能打动人的美味，常常来自那些有性格的制造者。

美味来自有闲

有闲才有心情，才能够把美食当作艺术品一样打理。

位于均隆街的“巴蜀味苑”开了十多年，每天门口排起长队，街边坝子上也坐满了人，许多同行劝掌门人老李开分店、搞连锁，可他丝毫没有兴趣，最喜欢做的就是围在锅台边研究菜品烹调的细节，比如他会在给猪蹄氽水时加瓶麦芽糖，再放点红醋，无形中给原料上了一层脆皮水，这样氽后再炸，猪蹄的口感变脆，特别好吃；串串新秀“牙尖十八怪”，每天只营业 5 小时，晚上 10 点后即使客人过来，老板也会将其劝走，因为“营业到太晚容易睡眠不足，而休息不好则会影响第二天串串的口味。”

带着这本书，想要一头扎进成都的美食其实很容易，只要你来，只要你找，只要你吃。

CONTENTS

天府广场

- 010 夫妻肺片
- 012 龙抄手
- 016 钟水饺
- 019 盘飧市
- 022 雨田饭店
- 026 华兴街煎蛋面
- 029 六婆串串香
- 032 康二姐串串香
- 034 小场合
- 038 土碗香
- 042 七十一号豆汤饭
- 046 节节香肥肠粉
- 050 三江烤鱼
- 054 蜀九香(南府店)
- 056 张师鳝鱼面

- 062 大蓉和·拉德万斯
- 066 转转会
- 070 蓉和小厨
- 074 南堂小馆
- 078 小院大坝坝

九眼桥

084 天香仁和酒楼
088 大龙燚火锅

092 闲亭
096 巴蜀味苑

100 晶泽丽琅印象美食

104 大嘴霸王排骨
108 小师傅脆蟹农庄
112 小师傅羊汤馆
116 小叫花捞菜
120 Sea 海鲜火锅

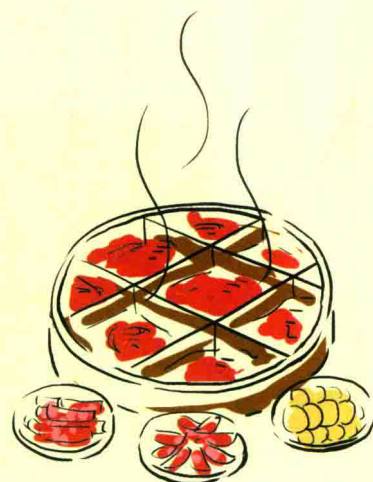
文殊坊

158 痣胡子龙眼包子
160 三义园牛肉焦饼
162 陈麻婆豆腐
166 洞子口张老二凉粉
170 明婷饭店
174 三哥田螺

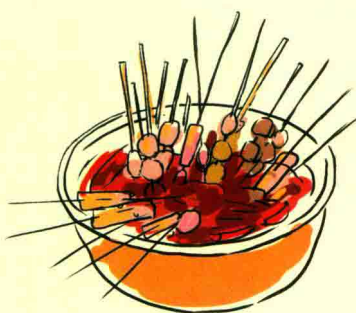
东郊记忆

128 食画花园餐厅
132 大妙火锅 (东郊记忆店)
134 李庄白肉
138 谢老怪口味菜馆
142 温鸭子 (总店)
146 牙尖十八怪
150 徐胖烤蹄
152 鸡翅包肥肠

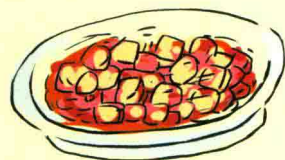




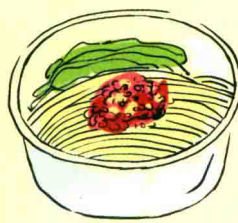
九宫格火锅



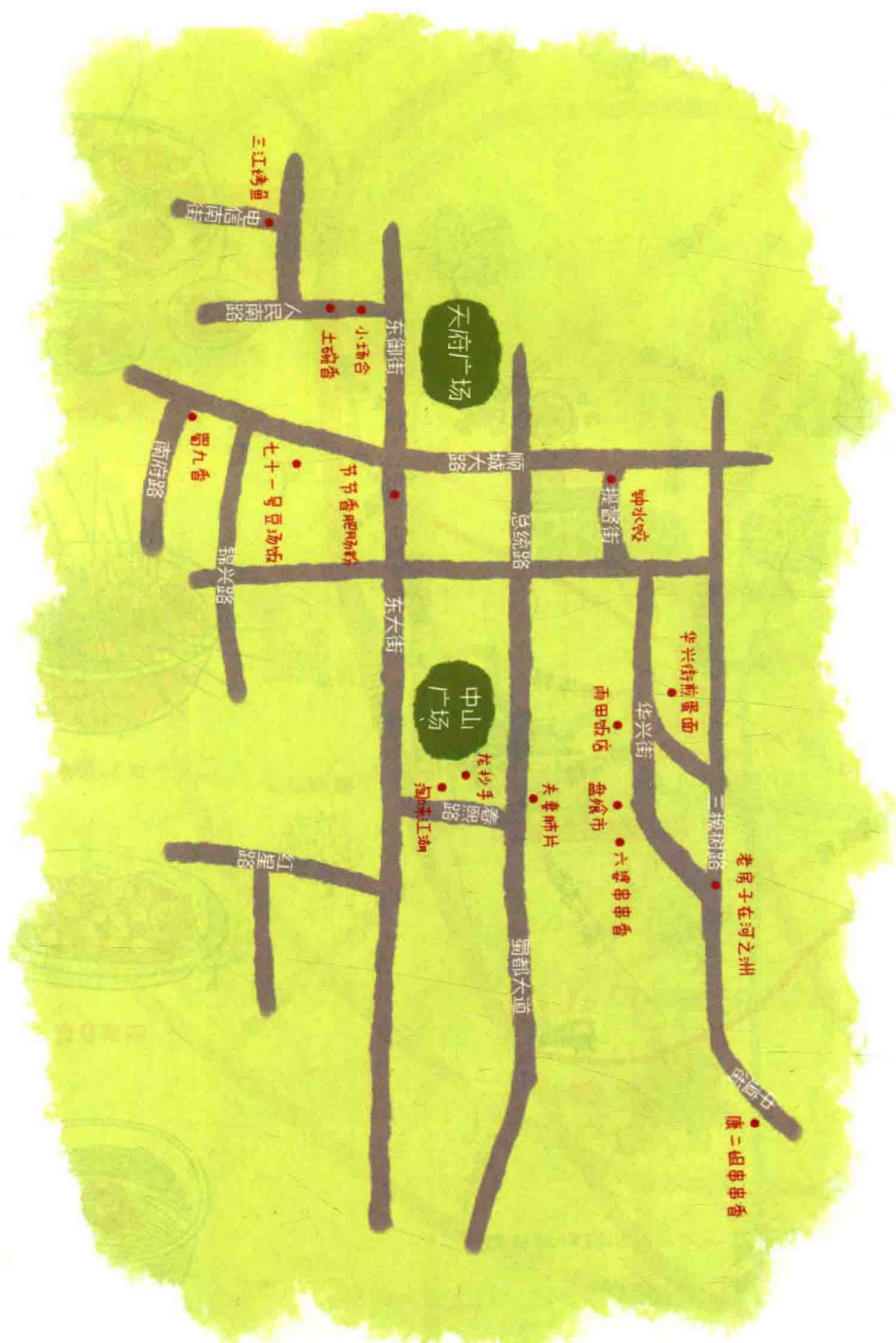
成都串串



麻婆豆腐



担担面





天府广场

天府广场位于成都的心脏地带，是市内最著名的大型市政广场，里面绿草茵茵、喷泉荡漾，12个文化图腾柱和12个文化主题雕塑群分别代表着太阳神鸟、金沙、三星堆等古蜀文化，而从地底横穿而过的地铁1、2号线，也使得此处成为成都重要的交通节点之一。天府广场周边有诸多玩耍之处，北面的四川省科技馆，东北处的青石桥海鲜市场，东南的小商品批发市场，以及正东方向著名的春熙路，皆可步行到达。

春熙路始建于1924年，得名于老子《道德经》中的“众人熙熙，如登春台”，这里是成都最著名的商圈和旅游地，汇聚了众多品牌专卖店、大型商场和老字号的购物店，也是成都传统美食的聚集之地，钟水饺、夫妻肺片、龙抄手鳞次栉比地排列在步行街上。



夫妻肺片

地址：锦江区总府路 23 号

营业时间：10:00am-9:30pm

人均消费：48 元

订餐电话：028-86617171

餐厅特点：国营老字号，主营传统小吃，招牌是夫妻肺片。

夫妻肺片，是菜名，也是店名。这家位于总府路的老字号经过重新装修，店堂又大又气派，在这里可以吃到担担面、凉粉、麻球等小吃，而夫妻肺片则是理所当然的招牌。

虽然名为“肺片”，但其实这道菜的用料中并没有肺，而是将牛头皮、牛心、牛舌、牛肚、牛肉等食材白卤至熟，再切成透光的薄片，加红油等料调拌而成。据说这道菜品最早出现在 20 世纪 30 年代，由成都少城附近以挑担沿街叫卖为生的郭氏夫妇自创而成，由于所用材料均为动物内脏，一开始被称为“废片”。郭氏夫妇所售的牛肚薄透如纸、牛舌淡红如桦、牛头皮透明微黄，再配以精心调配的红油、花椒、芝麻、香油、酱油等料，红润油亮，香味浓郁，带有微微的麻味，却不是很辣，一下子便打响了名号。后来因公私合营，郭氏夫妇并入成都市饮食公司，“废片”更名为“肺片”，并以“夫妻肺片”的名号叫响全国。

肺片可堂食也可外卖，切成薄片的原料装入一次性餐盒，再搭配一小包调味粉和花生碎、一包香菜葱花、一包辣油，装入印有餐厅 logo 的牛皮纸袋，拎着送人不丢面子，所以这里的外卖窗口经常会有外地食客排着长队购买。



切好的肺片薄到能透出报纸的字样。



调料提前分装好，以便外卖时快速打包。

●招牌卖点

经典传统川味美食，红亮油润，薄到透光，入味十足，既可下酒又可配饭。

招牌菜

夫妻肺片

批量预制：

1. 牛肉 2500 克改刀成重约 500 克的大块，与牛杂（牛心、牛肚、牛舌混合）2500 克一起下入沸水中氽净血水。

2. 白卤水烧开，下入牛肉、牛杂，保持沸水状态煮 30 分钟，再改小火煮 90 分钟至熟，捞出晾凉，装保鲜盒入冰箱保存。

走菜流程：

1. 芹菜 100 克切段垫入盘底；熟花生米 10 克拍碎待用；高汤 50 克加辣椒油 30 克、复制酱油 10 克、味精 5 克、花椒粉 5 克混合调匀制成料汁。

2. 取牛肉 100 克、牛杂 50 克分别切成 6 厘米长、3 厘米宽的薄片，均匀地铺在芹菜段上，淋入调好的味汁，撒入熟花生碎 5 克、熟芝麻 3 克，点缀香菜段 2 克即成。

白卤水制作：净锅下葱段 250 克、姜片 250 克、干辣椒 200 克、花椒 100 克，添清水 25 斤，大火烧开，熬煮出香，调入鸡粉 30 克、盐、胡椒粉各 20 克即成。此卤水不可重复使用，随用随调。也可用于卤煮土鸡、蛇皮等其他原料。



1. 处理好的肺片原料入大锅白卤制熟。
2. 因售卖量过大，店中有几名工作人员专门负责切肺片。
3. 肺片入盘，浇入红油等调料即成。

