

中国 美食游

饮食自助游地图完全指南

《中国美食游》编写组 编写





中国美食游



饮食自助游地图完全指南

中国美食游编写组 主编



中国林业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国美食游/苏华等编. -北京: 中国林业出版社,

2005. 11

ISBN 7-5038-4145-1

I. 中... II. 苏... III. 饮食-文化-中国

IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第128983号

出版: 中国林业出版社 (100009 北京西城区德内大街刘海胡同7号)

网 址: www.cfph.com.cn

E-mail: cfphz@public.bta.net.cn 电话: (010) 66184477

发 行: 全国新华书店

印 刷: 北京朝阳新艺印刷有限公司

版 次: 2005年11月第1版

印 次: 2005年11月第1次

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 28

字 数: 660千字

印 数: 1-8000册

定 价: 56.80元

“民以食为天”，翻开一部中国历史，我们发现它仿佛是一部美食史。

考古学家、人类学家在探索人类之根源的同时，发现众多的远古遗迹中都有用火的痕迹。在北京周口店，我们看到那些燃烧过的碎炭和炙烤过的兽骨，显示中国猿人已经懂得用火，并开始了熟食。可以说，火是人类文明的光芒。

三千多年前，中国人就已经懂得用酱、醋、香料对食物进行烹调，在以后，中华美食渐趋完美，中华民族成为世界上最懂得美食的民族。神州大地，处处皆有美食；世界各国游客，纷至沓来。

中华大地，幅员广袤，佳肴珍馐，美不胜收。而当今盛世，旅游之热方兴未艾。他乡虽好，而游人了解甚少，未免生疏；若随旅行社前往，毕竟是走马观花；众多景致浮光掠影，未能让人尽兴；而当地人饕餮欲滴的各类美食，更让人难以一一品尝。倘若能携家人、邀知己，或与恋人一同前往，徜徉楼阁亭榭，目赏高山流水，品尝佳肴珍馐，坐拥食城食府，浅酌长饮，则千百小吃、万种菜肴，尽入胸怀。此情此景，或风花雪月，或春意盎然，或灯火阑珊，执葡萄美酒，“豪饮李太白，雅酌陶渊明”，醺醺然，陶陶然，令人心醉神飞。

近年来，我们致力于中国旅游出版事业，目的在于服务社会，给那些真正需要旅游帮助的人以一臂之力，使他们能够摆脱被动的旅游方式，真正实现自助旅游，从而避免盲目性，减少不必要的费用，选择出最佳的旅游方案。我们推出中国“主题自助游”系列，目的在于弥补一本大而全的综合旅游书因容量有限带来的缺憾。本书系分每个主题旅游，单独成书。因此，我们在2002年在全国推出集美食与旅游为一体的《中国美食游》一书，成为第一本主题自助游专著。后来我们陆续推出了《中国宗教胜地游》之《佛寺游》、《道观游》以及《中国影视游》、《中国民俗游》、《中国古村游》，我们还将陆续推出新的主题自助游图书，给读者或背包族以更多的资讯和更详尽的方案，相信定会给旅游的朋友们带来便捷和快乐。

《中国美食游》一书，将由老饕客带领你畅游全国的31个省、直辖市、自治区，112个大中城市，368个风景名胜区，1469个大小餐馆，吃喝享受中华2396道大餐，细嚼慢咽品味华夏大地10128种风味小吃，以及各地特色茶馆与酒吧。它汇集了中华八大菜系的著名菜肴和全国各地衍生出的上万种小吃，详细告诉你在每一座城市怎么找小吃，怎样乘车、怎样选择当地正宗地道的大餐和小吃。每一座城市都配有一张饕餮族的秘密联络图——觅食图，并配有各种图片上千幅，图文并茂，生动异常。本书资料翔实，除了邀请美食名家亲自为本书撰稿外，还资助资深民间“好吃鬼”在一些地方亲身踩线探察，进行实地吃喝，不再是纸上谈兵，从而更具权威性和实用性，读者纵然按图索骥，也会车到山前必有路，不至于误入歧途。

《中国美食游》一书，自2002年推出以后，受到背包族和众多旅游者、饕餮族的热爱。但由于当时本书是双色印刷，同时因开本较小不够精美，加之近年中国美食不断涌现各类创新之作，各地小吃也在不断地挖掘和发展，所以我们重新整理、收集，重排了这本时尚流行的大16开彩色图文本的《中国美食游》一书，使此书上了一个档次，更臻完美。台湾自古就是中国的领土，与大陆有着极其相似或共同的美食大餐与小吃，但由于没能去台湾考察和品尝，我们缺乏第一手资料，所以在这册美食游中非常遗憾地未能予以介绍；同样，香港、澳门也因类似原因未能收录，下一步我们将在修订版中着手专门采写，收录进去，以饕读者。

凡涉及国家明令保护的珍稀动植物的食品，本书一律不予推荐，只是在关于当地美食文化概述里简单提及，以便读者了解当地饮食传统的部分特色。

我们相信，不管您是本书的老读者，还是新用户，彩图版《中国美食游》都会让您眼睛一亮，口舌生津。

《中国美食游》编写组

目录

西南

四川 1

成都 / 3
绵阳 / 13
南充 / 14
自贡 / 15
宜宾 / 16
乐山 / 18
峨眉山 / 20
九寨沟 / 21

重庆 23

贵州 31

贵阳 / 33
遵义 / 38
安顺 / 40
兴义 / 42

云南 43

昆明 / 45
大理 / 50
西双版纳 / 52
德宏 / 54
丽江 / 56
红河 / 58

西藏 59

拉萨 / 61
阿里 / 67
昌都 / 68
日喀则 / 69
山南 / 70

华南

广东 71

广州 / 73
深圳 / 79
潮州 / 81
汕头 / 83
珠海 / 85

广西 87

南宁 / 89
桂林 / 93

柳州 / 96

海南 97

海口 / 99
三亚 / 103

华东

上海 107

江苏 118

南京 / 121
扬州 / 130
苏州 / 133
无锡 / 136
南通 / 139
徐州 / 140
常州 / 142
常熟 / 144

浙江 145

杭州 / 147
宁波 / 157
温州 / 160
绍兴 / 162
金华 / 165
嘉兴 / 167
丽水 / 168
湖州 / 170

安徽 171

合肥 / 175
黄山 / 181
安庆 / 184
马鞍山 / 185

福建 187

福州 / 189
厦门 / 194
泉州 / 198

江西 199

南昌 / 201
井冈山 / 206
赣州 / 207
景德镇 / 209



目录

山东 211

济南 /213

青岛 /220

淄博 /224

烟台 /225

泰安 /228

威海 /230

曲阜 /231

华中

河南 233

郑州 /235

开封 /241

洛阳 /245

三门峡 /248

湖北 249

武汉 /251

宜昌 /260

荆州 /262

湖南 265

长沙 /267

岳阳 /279

张家界 /281

湘西 /284

衡山 /287

华北

北京 289

天津 301

河北 311

石家庄 /313

承德 /319

保定 /322

秦皇岛 /323

山西 325

太原 /327

临汾 /333

大同 /335

内蒙古 337

呼和浩特 /339

满洲里 /347

东北

辽宁 349

沈阳 /351

大连 /358

丹东 /361

吉林 363

长春 /365

吉林 /371

白山 /373

黑龙江 375

哈尔滨 /377

齐齐哈尔 /383

西北

陕西 385

西安 /387

延安 /397

宝鸡 /399

甘肃 401

兰州 /403

敦煌 /410

张掖 /412

天水 /413

青海 415

西宁 /417

宁夏 423

银川 /425

新疆 431

乌鲁木齐 /433

喀什 /441

吐鲁番 /443



四川



四川位于中国西南部的长江上游,是我国旅游资源最丰富的省份,被誉为“天府之国”。四川地域辽阔,境内江河纵横,汇集了大量的名山大川、美景、名胜古迹,具有浓郁的四川历史文化特色。因其是以保护大熊猫为主的国家级自然保护区,故还被誉为“熊猫的故乡”。



四川省内居住着我国很多少数民族,因此又形成了这里独特的民族风情。四川省的主要风景有:九寨沟、黄龙、峨眉山、青城山、都江堰、乐山大佛、蜀南竹海、剑门蜀道等。

味道四川



怪味鸡块

四川气候温暖，物产丰富，素有“天府之国”的美誉。尤其是川菜，不但位列我国八大菜系之首位，其美名更是传遍了大江南北以及海内外。

川菜具有浓郁的地方色彩，主要由成都、重庆及川北、川南的地方风味名菜组成。

川菜历史悠久，始于秦汉时期，后渐形成了独特的川菜，唐宋时期就已经成为我国的一大菜系。川菜有着非常深厚的文化底蕴。

川菜特点：

(1) 注重调味。

其一，调味品复杂多样，有特点，讲究川料川味。调味品多用辣椒、花椒、胡椒、香糟、豆瓣酱、葱、姜、蒜等。

其二，以多层次、递增式调味方法见长。

其三，味型多。川菜自古讲究“五味调和”，“以味为本”。现在的川菜共有24种味型，分为麻辣、辛香、咸鲜酸甜等三大类型。

(2) 烹调手法上擅长小炒、小煎、干烧、干煸。

(3) 川菜讲究汤的制作及使用。

四川省美食示意图





成都，又称为“蓉城”、“锦城”，是四川省的省会，是我国著名的历史文化名城。成都历史悠久，早在汉代就有中国“五大都会”的美誉。

成都是我国首批优秀旅游城市之一。该旅游区是四川旅游的核心地带，旅游资源丰富，人文景观众多，自然风貌独具一格，美丽富饶，物产丰富。成都的旅游特色有三大特点：蜀汉文化、熊猫故乡、天府风光。

成都及附近著名的人文景观、自然风景有：杜甫草堂、海螺沟、九寨沟（黄龙）、乐山、乐山大佛、乐山隐形大佛、峨眉山等。

成都属亚热带湿润季风气候，四季分明，年平均气温在15.2~16.6℃之间，气候宜人，最佳旅游季节是春季。



老饕客的美食经

成都就像一个巨大的美食城，历史悠久，品种繁多，齿颊留香的小吃，麻辣鲜香、百吃不厌、口齿生津的火锅，品种繁多，兔子火锅、香辣蟹火锅、鱼头火锅、老萝卜鸭火锅等更是推陈出新，麻辣红艳、回味悠长，川菜令大江南北的食客魂牵梦绕。放眼望成都，在城市的东西南北，餐饮一条街比比皆是，让你从天亮吃到天黑，从春天吃到冬天，这就是美食的成都。

四川的小吃和大菜，在成都大多都能吃到。较为著名的包括：龙抄手、赖汤圆、夫妻肺片、钟水饺、担担面、韩包子、龙眼包子、陈麻婆豆腐、樟茶鸭、王胖鸭、内江王鸭子、治德号小笼蒸牛肉、自贡火边子牛肉、宜宾怪味鸡、金丝牛肉、成都张老五凉粉、川北凉粉、宋嫂面、二姐兔丁、牛肉焦饼、老四川灯影牛肉干等等。来到成都，这些有名的美食千万不能错过哟！



宋嫂面

樟茶鸭



叶儿粑



跟饕丫头尝小吃

成都的春熙路羊市街和蜀都大道有“成都名小吃中心店”，小吃店的“珍珠圆子”和青碧居，综合了众多成都的名小吃，游客可到此品尝。

四川名小吃有2000多种，其中较著名的包括：夫妻肺片、赖汤圆、龙抄手、钟水饺、担担面、三大炮、三合泥、馓子、油茶、鲜花饼、叶儿粑、珍珠圆子、蛋烘糕、蒸蒸糕、发糕、马蹄糕、麻花、糖油果子、凉粉、凉面、肥肠、肥肠粉、豌豆粉、小笼包子等等。当然，在成都任何大街小巷都能吃到各种味道不错的小吃，我们这里介绍的都是一些正宗的店面。如果您有时间的话，不妨去正宗老店品尝一番。



夫妻肺片

夫妻肺片 总府街53号

肉料精选，香料精配，厚薄均匀，搅拌入味。肉料加工要达到牛肉肥、牛舌嫩、牛肚脆、头皮薄。配料要选上等的卤水、红油、香菜，加上芹菜、葱节等，现拌现吃，清香可口。

郭汤圆 北大街9号

店铺开业于20世纪40年代，其汤圆制作工艺精细，酥香爽口；馅料品种丰富，尤以黑芝麻、洗沙等品种深受消费者喜爱。

咨询电话：028-86914881

陈麻婆豆腐 西玉龙街197号

豆腐色泽红亮，牛肉粒酥香，麻、辣、香、酥、嫩、脆。形整，极富川味特色。



陈麻婆豆腐

担担面 太升南路中山街3号

因最早是由小贩挑着担子沿街叫卖而得名。其配料有红酱油、化猪油、麻油、芝麻酱、蒜泥、葱花、红油辣椒、花椒面、醋、芽菜、味精等10多种。特点是面细无汤，麻辣味鲜。

陈胡子龙眼包子 太升南路82号

皮薄爽口，肉馅细嫩鲜美，入口化渣。

钟水饺 提督街7号

钟水饺与北方水饺的主要区别是全用猪肉馅，不加其他鲜菜。上桌时淋上特制的红油，微甜带咸，兼有辛辣，风味独特。

咨询电话：028-83339891

赖汤圆 总府街27号

始创于1894年，一位名叫赖泽鑫的小贩在成都沿街卖汤圆为生，所做汤圆皮薄，且细腻滋润，心子有黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃、冰栳、洗沙（即豆沙）等10多种，香甜可口，日久而出名。

咨询电话：028-86629034

龙抄手 春熙南路6-8号

龙抄手的主要特色是：皮薄、馅嫩、汤鲜。抄手皮用的是特级面粉加少许配料，细搓慢揉，制成“薄如纸、细如绸”的手透明状。肉馅细嫩鲜美，香醇可口。

咨询电话：028-86726947

二姐兔丁 半边桥南街49号

二姐兔丁在成都很有名气，其最大特点是兔丁肉多骨头少，不加兔头，作料加有二姐特殊的配法，香醇可口。

韩包子店 红星中路四段120号

花纹清晰，皮薄馅饱，松软细嫩。



担担面



龙抄手

珍珠圆子 大慈寺路

珍珠圆子外皮上是一层大圆糯米粒或西米粒,好似颗颗白色的珍珠。珍珠圆子的心子有豆沙、鲜肉、黑芝麻等多个品种。其特点是入口湿润,糯米不粘牙、香甜不腻。

咨询电话:028-86626180



二姐兔丁



珍珠圆子



韩包子



跟习嘴哥吃大餐

成都有很多为外地人津津乐道的东西,美食、美女、美景……其中首推成都的美食。看看遍布全国大街小巷的川菜馆,你就会觉得此言不虚。

在成都吃正宗的川菜大餐,简直太容易办到了。遍布城市东西南北的美食街和餐馆,几乎让你为该吃什么而大伤脑筋。城东形成了以望平街、玉双路、双林路为主的餐饮业聚集地,玉双路还成了与科华北路、羊西线齐名的美食集中地。另外,城东的海椒市一线,也是不可错过的美食地带。城西有羊西线、沙湾、府南新区三个大型的“美食集中区”,这三个地方集中了各种餐饮名牌店。城南玉林和南延线上也是美食家经常光顾的地方。人民北路和李家沱是城北的两大美食中心。当然,城北的美食不止这两个“中心点”,如果有心,在成都的每一个角落你都可以找到心仪的美食。

沙湾路西延线美食地带

总体定位为商务和公务消费,价格中等偏上。

可乘B3、11、22、69和52路公共汽车到沙湾站下。

羊西线美食一条街

羊西线美食一条街早已闻名全国,这条长不过10千米的交通干线,承载了蓉城餐饮的大部分辉煌。那里,品牌餐饮

钵钵鸡



来成都,就要吃钵钵鸡!钵钵鸡子不是说鸡子非得苍蝇满天飞,成都人嘴里的钵钵鸡子就是藏在犄角旮旯,基本上没什么装修的小馆子。要说数量,成都的钵钵鸡子就太多了,它几乎是成都人休闲生活离不开的场所。而这些钵钵鸡子都是价格较低的美味佳肴的藏龙卧虎之地,其中有些菜好吃到让人发疯的地步。应该说钵钵鸡子才是成都小吃的情趣之所在。

钵钵鸡



冷吃鸡

冷吃鸡是种叫法。在夏天炎热的街头,各家小店就摆开了长阵,无数的矮桌小凳,小店卖着以冷食为主的小菜。啤酒和凉好的稀饭,这就叫冷吃鸡。

成都觅食图



云集，高中低档纷呈，中餐为主，兼有火锅，它甚至还带动了旁边府南新区火锅一条街崛起。

可乘市内公交车79路在蜀汉路站下车。

府南新区火锅一条街

紧邻羊西线的府南新区在两年内崛起为具有崭新特色的火锅一条街，目前有近20家大大小小的火锅店在此营业。

可乘69、52、62、82、79路汽车至府南新区下。

草堂餐饮娱乐圈

草堂文化餐饮娱乐圈包括琴台路、锦里西路、芳邻路和清华路以及清江东路等，这个区域紧邻杜甫草堂、青羊宫和百花潭公园，圈内还有迷仙桥艺术城，应该说这一带是蓉城文化底蕴最为深厚的美食圈。

武侯祠大街——双楠美食区

集餐饮、娱乐为一体的美食地带。

乘103、72、53路公共汽车可到双楠路下车。

玉林美食区

玉林小区，有一个玉林生活广场，那里集中了数家品牌酒楼和酒吧，甚至火锅店，不但吸引了玉林小区的时尚居民，甚至全成都的要家和好吃客都成了这里的座上宾。

交通：乘51、305路公共汽车可到玉林小区下车。

科华路——领事馆路美食街

科华路上有好几家各具特色的小型西餐馆，不少老外爱去光顾。领事馆路是成都餐饮密度最大的地方。

公共汽车6、49、55、72、77路至科华北路下。或者乘49、55路公共汽车至棕北小区下（领事馆路）。

南延线休闲餐饮一条街

南延线上，风景怡人，近30家特色火锅店在这里迅速兴起，且多走的是园林生态餐饮之路。



松鱼卷

乘55、72、76、77、79、110、114路汽车可到达。

望平街美食区

望平街美食区是成都较早形成的美食区之一，那里有很多大型的餐饮场所，更多还是中小型酒楼。其中三只耳冷锅鱼的鱼肉和鱼头鲜嫩滑爽，他们把花椒用到了最佳状态，好吃到什么程度，从每晚都有客人在店外排队候座你就可以想象出来。

乘76路公共汽车望平街下车，或乘3、4、58、81路公共汽车至东风大桥下。

成都著名火锅店

皇城老妈（皇城店）：二环路南三段

川王府火锅大酒店：抚琴东路90号

张大胡子鱼头火锅：羊西线花城店

坝坝筵火锅酒楼：东通顺街8号

白帝城火锅大酒店：宁夏街67号

巴蜀城火锅大酒店：一环路西一段

通锦苑火锅城：马王庙街37号

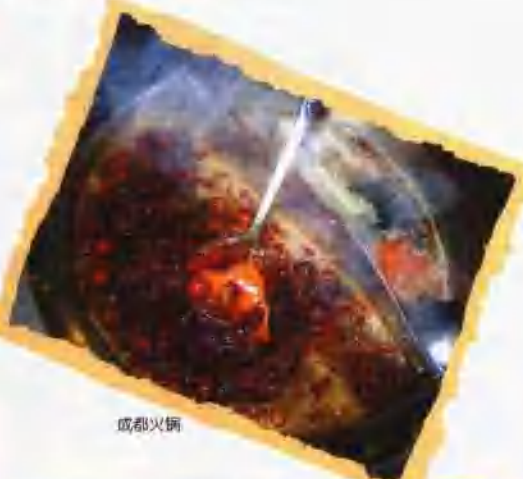
吧子火锅王龙店：西玉龙街



长生鸭方



河谷烤鱼仔



成都火锅



老房神仙大肉蟹



双翠橄榄鲑鱼卷



东成银雪鱼

刁嘴哥指点



成都时下流传着这样几句吃火锅的经验之谈：吃档次要去“皇城老妈”，吃实惠则要去火锅超市，如果是想饱随意，自然就得到坝坝火锅、串串香。



蟹肉烩玉米



排骨



酸辣蹄膀



凤爪香芋扣鸭



锦江蜀香楼



杉松竹笋烧鸭卷



单 位	订座电话 (区号 028)	地 址	招 牌 菜
锦江花园餐饮 娱乐有限公司	85582222— 63881142	人民南路2段 80号锦江宾馆	家乡兔、孜然香辣虾、锦江 鸳鸯卷、苕丝土脆珍
巴国布衣	85573839	人民南路4段 20号	跳水鸡、野山椒焖蟹、芋儿 烧小刺参、双椒爆甲鱼、蟹 肉烩玉米、翡翠椒盐鱼卷
随园食坊	87349292 87349191	总：大石南路； 分：大石西路 送仙桥艺术城	酸辣蹄膀、芙蓉八仙会、 脆烧嫩野鸭
银杏川菜酒楼	85555588	临江中路12号	锅巴肉片、辣子蒸东星斑、 高汤辣汁煮仔翅、龙眼甜烧 白、香辣回锅肉、东坡桂 鱼、家常臊子蛋、酸汤牛蛙 等被原国内贸易部评为“中 国名菜”
乡老坎	87522688	羊市街西延线 蜀汉中路518号	老坎鸡片、老坛子、排骨
飘香川菜	84379999(订) 84318333(订)	一环路东三段 60号	开水白菜、东坡银鱼、泡 锅腰花、麻酱凤尾、碧螺 麻桂鱼、排骨豉汁白菜、 麻酱凤尾、东坡银鱼、关 公红袍鸡
翠根香	85190501	锦绣路、高升桥 东路3号	菜根香排骨、泡菜半汤桂 鱼、菜根回锅肉、翠根老坛 子、泡椒墨鱼仔
盛华餐厅	86671665 86674235	东大街牛市口 55号	香炸蟹肉丝、干烧大虾、透 香鲜贝串、海鲜锅巴
耗子洞张鸭子	84517236 86628228	牛市口大田坎 街14号	樟茶鸭子、长生鸭方、虫草 全鸭
成都老房子餐 饮有限公司	87533399(订)	羊西线锦城苑	老虎神仙大肉蟹、古藤煎牛 柳、酸菜牛蛙煲、老房脆 包鸡、河谷烤鱼仔、香菇林 钵肉蟹
成都兴龙洋大 饭店	86272422 86256666— 20003	骡马寺青龙街 25号	锦绣盐水大拼、瓦罐鲫鱼茄 子、腐乳香芋扣鸭
四川花月酒家 餐饮公司	85821989(订)	双流从桂街27 号	杉松竹笋烧鸭卷、花月红汤 鸡、香辣霸王骨、花月香炒蟹
成都狮子楼川 菜馆	84350988	双林路55号	迎春火焰龙虾、双脆合蒸、 粒粒香烤鱼
成都大蓉和瓦 缸酒楼	87529378(订)	西延线蜀汉东 路锦城苑D座	利香菜园、圆葱糯香骨、开 门红、瓦缸爆汤、香和猪猪 手、香和第一骨
成都八宝大酒店	86635858— 30220(餐厅)	八宝街家乐福 超市对面	水鼓干烧鱼、孜然蜀香骨、 串烤火焰牛柳
老城蜀公馆菜	86257901	西延线三洞桥 十字路口	蛇王汤中汤、五粮神蟹、刘 公雅鱼、一脚踏双凤、鸡包 翅、灯笼鸡
成都巴蜀十二品	87651212	西门车站博美 商城(四楼)	巴蜀爆鸭舌、荷香桂鱼卷、 巴掌耳片



跟茶博士去品茶

“天上晴日少，眼前茶馆多”，说的就是成都的茶馆遍布城市各个角落的现象。茶馆在四川是一种文化，也是一种生活。因此，成都人都有坐茶馆的嗜好。难怪有外地人感慨：只要看看成都遍布大街小巷、公园河边的茶馆茶楼，就可以感觉到成都是一个多么悠闲的城市。有人把成都人比喻成一杯盖碗茶，不张不扬、不温不火、不疾不徐，喜怒哀乐随袅袅茶香慢慢蒸发。

茗泉阁茶楼

地址：成都江汉路108号

电话：028-86268222

南台月大茶楼

地址：成都市抚琴西路208号

电话：028-87770033

百花园茶坊

特色：西湖龙井

地址：成都市东大街53号

营业时间：09:00~22:00

路线：乘38、47、55路汽车在东大街下

鹤鸣茶社

始建于20世纪20年代，是成都历史最悠久，保存最完好的茶馆之一。

地址：人民公园内

特点：掏耳朵的，算命的，擦鞋的、卖豆花的，卖报的很多。

路线：乘5、50、13、43、47、53、530、58、64、78、93、94、103路汽车均可到达

和和茶居

地址：成都市文武路42号时代广场B区二楼

电话：028-86629689

路线：乘1、55、56路汽车在顺城西街下

川国居茶楼

特色：竹叶青、白毫银针

地址：成都市长顺中街88号

电话：028-86601198

路线：乘54、48路汽车在汽车长顺街下

紫苑茶坊

特色：碧潭飘雪

地址：成都市琴台路17号

电话：028-86128128

路线：乘5、43、47、58、81路汽车在琴台路下

云中阁茶楼

特色：各式茶品、茶艺表演

地址：成都市领事馆10号附5号

电话：028-85240763

子云亭茶坊

特色：“状元榜”、“香似梅”、“晨露蕊芽”、“子云飘香”、“浣花香茗”

地址：成都市领事馆路盛隆街3号

电话：028-85233388

顺兴老茶馆

地址：国际会展中心三楼

现代包装的老茶馆，成都唯一能见识变脸、喷火、吹灯等国粹表演的地方，绝对是外地人认识成都的好地方。

乘22路、52路公共汽车到沙湾站下

茶博士指点

成都人至今仍沿用古老的方法“吃茶”。喝茶用的茶具叫“三件头”，即茶盘、茶碗、茶盖。“三件头”在成都由来已久。它不仅是良好的艺术品，而且还被赋予了许多的约定俗成的规矩，成为无声的茶道语言。比如把茶盖翻转平放在茶碗旁的意思是续水、加汤；将茶盖平放在茶碗旁，表示里位有人，马上回来；将茶盖翻转平放在茶碗上，表示结束收钱。

茶博士指点

成都的茶馆具有浓厚的民俗风情。茶铺里卖瓜子、卖花生、掏耳朵、擦皮鞋、修脚趾、舒筋骨、搓麻将、打扑克、算八字、夜生堂、闹瞌睡、晒太阳、放鸟、遛狗、多话、写文章等等，形形色色的人应有尽有。





跟小酒鬼去泡吧

看看大街上行走的女人，就能了解一个陌生城市的气质；或者去酒吧泡到午夜，感受这座城市的姿态，你已然碰触到了它的文化神经。作为西方文化和娱乐象征的酒吧在成都一出现，便带上了浓厚的成都色彩。歌舞表演、民乐演奏、杂技、杂耍、时装表演、抽奖游戏，总之一切能调动人的感官刺激的，令人愉悦、兴奋的东西都被成都人带进了酒吧。在成都，酒吧是这座城市最敏感的时尚末梢，在简单、实惠、风情、激奋、小资……各色妖娆中，提供城市玩家各样的快意。

半打

“半打”是成都最早的一家酒吧。说起半打的历史，可能很多人都耳熟能详了。它最初是人民南路的一家酒馆，后来不断发展成为了今天颇具规模、人气旺的酒吧。

地址：玉林芳草街

咨询电话：028-85192929

空瓶子

这是一家按照英式会所样式建造的酒吧，厚重而朴拙。吧内设有错落有致的台位，通常是座无虚席，超长的U型吧台旁，面对舞台的脚脚吧凳总是最先被占领。周末的特色派对，酒吧老板更会亲自上台演绎“赵雷时段”。在周三和周六，西南地区最高水准的花式调酒表演让你可以像在足球赛或摇滚节上那样尖叫。

地址：成都市武侯区二环路南三段玉林生活广场三楼

咨询电话：028-85599798

红色年代

“红色年代”是以热情和前卫著称的酒吧。在“红色年代”，不管是画满墙的革命者头像，还是雕花屏风和铁雅座，吧客时刻体验的，是最煽情的电子音乐。在“红色年代”楼上，还有私密性极好，具有浪漫情调的“后宫俱乐部”，等待你的再次光临。

地址：人南倪家桥路口

小酒馆

桌子和椅子贴在墙上的“小酒馆”，面积不超过70平方米，因为有着被称为“摇滚教母”的主人唐蕾的一路坚持，成就声名远播的地下摇滚之声，让千里之外的青年常常渴望体验不时举办的激情奔涌的摇滚之夜。

地址：成都市玉林西路55号

路线：乘61、306路公共汽车玉林西路下车

咨询电话：028-85568552

白夜

女诗人翟永明的“白夜”酒吧是一个曲高并不和寡的文化艺术圈子。

地址：玉林西路

兰桂坊

这个酒吧的经营特色主要是营造一种安静幽秘的气氛，现场还会有成都优秀的爵士乐队为你助兴，是个相当不错的地方。在这里可以喝到最有特色的自酿啤酒，这种啤酒是兰桂坊用进口设备自制的鲜啤。

地址：成都市蜀都大道少城路11号

电话：028-85263626

单身情吧

位于高升桥东路2号罗马假日广场A2-311（第五街三楼尽头）的单身情吧是一个专为25-45岁单身男女量身打造的，集互动交友、户外体验为一体的休闲娱乐场所。

咨询电话：028-85108817

发条橙

在玉林老人院附近，瑞升英楼隔壁。

特别亮点：成都地下摇滚乐队，每周现场表演。

咨询电话：028-85133814



半打



空瓶子



红色年代



小酒馆



花式调酒表演





让胖厨娘安排一天的美食

早餐

早上可以乘4路车到八宝街下，对面就是红光电影院。在红光电影院的左边有一家老字号——炖鸡面。八宝街的炖鸡面和担担面最为地道，要上2两担担面、一碗炖鸡汤，真是非常美味，而且只要6元钱。八宝街的小吃店营业到下午1点。

午饭

午饭可以去吃谭鱼头，乘5路、27路车到青羊宫站下即可。吃谭鱼头时推荐大家吃红味锅。在点鱼头的时候，建议大家点净鱼头，虽然贵一点，但味道很好。这道菜每人大约40元左右。如果下午需要加餐的话，大家可以乘4路车到北巷子下。向当地人打听一下就可以找到“小谭豆花”。如果是夏天，最好点一份冰醉豆花（用甜米酒做的），味道很好，还可以吃一碗豆花面（大约5元）。

晚餐

晚上可以到皇城老妈火锅总店去吃火锅，虽然皇城老妈的分店很多，但是琴台路总店的氛围和味道都很好。外地人最好吃鸳鸯火锅，因为辣味可能让你不适应。要想吃得好，每人大约得50元以上。游客也可以到巴国布衣、菜根香（以新派川菜为主）去吃点菜，比如泡椒炒墨鱼仔、香辣蟹等等。如果要吃夜宵，还可以吃卤兔子头，这可是成都的一大特色。如果去成都的大街小巷到处逛，还可以尝尝这里正宗的麻辣烫。



豆花



泡锅鱼头



香辣蟹

美景顺道游

成都杜甫草堂

草堂总面积有16万平方米，其建筑为清代风格，园林是非常独特的“混合式”中国古典园林。草堂旧址内，祠堂、正门、大廳、诗史堂、柴門、工部祠排列在一条中轴线上，兩旁配以对称的回廊与其他附属建筑，其间有流水萦回，小桥勾连，竹树掩映，显得幽雅肃穆，古朴典雅而又幽深静谧、秀丽清朗。

地址：成都市西草堂路。交通：乘301、82、84、35、17路公交车可达。
门票：30元/人。

