

“宽窄巷子”

让你足不出“瑞”便能享受成都美味!

王志 胡蓓伟 侯思丽

和我在成都的街头走一走,直到所有的灯都熄灭了也不停留,赵雷的一首《成都》唤起了多少人对这座城市的向往。吃货其实并不是真的想听民谣,更多的只是想尝一口成都的味道!作为走过路过必打卡网红地,宽窄巷子,成都所有类型的美食,几乎都能在这里找到,当然还有必不可少的成都火锅!

开业已快一年的宽窄巷子,位于安南路与安康路的交叉口附近,从一楼入口进去,直上二楼用餐区!走进店内,青砖瓦、木制桌椅,以及墙上的川剧变脸面具,仿佛自己已经不是置身于现代化的餐厅,而是穿越去了成都街巷里,体验了一把当地人悠闲自在的意趣。除了大厅随意摆放的方桌,入乡随俗的宽窄巷子,自然会为瑞安的吃货设置几个拥有大圆桌的包厢!花坊、琴台、锦里,在这些带有诗意的包厢里,约起亲朋好友,咕嘟咕嘟的滚烫火锅,才是这个寒冬约会、聚餐的王道!



对于吃,志哥搜店的团队向来比较讲究。所以今天,更是有备而来,鳕鱼肉鸳鸯锅,半锅麻辣鲜香半锅滋补醇厚,隔着老远就能闻到香气。为了让吃货们尝到正宗川渝风味,宽窄巷子直接成都空运上等的泡椒、节节、辣椒面等多种香料,混合铺在锅底红彤彤一片。再拆开一次性火锅底料袋,用100%纯牛油秘方自制而成的helloKitty坐在了锅底,随着汤汁沸腾翻滚,小Kitty以肉眼可见的速度融化了!随之而来的麻辣香气让人口水开始泛滥。作为一个对辣味接受程度为50%的吃货,志哥表示宽窄巷子的中辣刚刚好,以香为主,辣而不燥,一口入魂!另一边的滋补锅底则是由鳕鱼肉和鸡肉为主,加入枸杞、大枣、山药等辅料慢火熬制而成,吃前先舀一碗汤,口味醇和,鲜香怡人。放心大胆地尝一尝鳕鱼肉,最好是带皮吃,特别有嚼劲,胶质满满有没有?这可比甲鱼的裙边厚实多了。相比粗糙丑陋的外表,鳕鱼肉的口感则截然不同,没有感觉到丝毫的腥味,肉质紧实,十分甘香。好了,上完锅底,打完酱料,准备开吃吧!



九尺鲜鹅肠 :鹅肠比鸭肠更宽更厚实更长,每一根还带着水灵灵的光泽,新鲜力max!开水沸,夹着鹅肠在锅中不断游走,等到微微蜷缩,入口又脆又弹又嫩,这口感怕是要在嘴里爆炸了



澳洲顶级肥牛 :铺满冰面的现切大肥牛,自带仙气登场。把芭比身上粉嫩嫩的肥牛一层层揭开涮入锅内,涮两下就可以吃了!入口肉味极重,而且吃起来更有韧性有咬感。大冬天的,这么一片一片的涮着肉,真的会爽到怀疑人生。



草原小肥羊 :薄厚适中,可以说颜值、新鲜度满分!不要看每一片的体积都比肥牛小很多,但是这个是经过长时间验证后的最佳大小。只要烫5秒,出浴的瞬间保准你变迷妹,肉质娇嫩而中间有些筋皮很有嚼劲,入口汤汁四溢满口生香,荣登吃货最爱肉类榜首!



鱼虾双滑 :单吃虾滑吃腻了?那就来一个鱼虾双滑吧!Q弹爽口的虾滑,隐约还能看到虾肉。而入口滑嫩的鱼滑,感觉是把一整条鱼都吞进肚子还不用吐鱼刺,只恨下筷子太慢就没有抢到第二块!



深海虾 :大个头的深海虾一字排开颇有气势,该宠幸哪一只呢?小孩子才会选择,大人只会全要。下锅等虾壳颜色从青变到鲜润红亮就可以到碗里来啦!虾肉紧实弹牙,配上麻辣鲜香的汤汁,叫你直呼过瘾。



滑丸拼盘 :龙虾丸、墨鱼丸、鱼丸、牛肉丸,四种丸类一网打尽,每种都有不一样的感觉。鱼丸咬下去满口都是鱼鲜,牛肉一口弹牙的特殊质感,鲜美爽脆的墨鱼丸,虾味浓郁的龙虾丸,每一颗都吸收了汤汁的浓郁,颗颗有惊喜!



大刀猪肝 :用新鲜猪肝切片,吃前要先均匀裹上鸡蛋液哦!不会有平常猪肝的干柴口感,又多了一份柔韧!猪肝处理的很干净,烫几秒就能吃,没有腥味和膻味,入口糯滑,回甜鲜辣。



筷子牛柳 :看到筷子牛肉的一瞬间,就明白它名字的含义了,和筷子一样粗一样的肉条,爽利地挑起一根,丢进沸锅中,全部变色即可捞出,肉汁四溅和弹舌的鲜嫩口感让人迷醉。

除了火锅之外,宽窄巷子还有几道爆款川菜让搜店的试吃员们赞不绝口。



糊辣鱼 :龙利鱼在锅里蒸至7成熟,把各种香料炒香混合着豆芽一起铺在盘底,最后在鱼上浇上一层热油。这样的鱼肉是最鲜嫩,一点刺也没有,又嫩又滑的美妙口感伴随着麻辣的滋味一起入喉。嗯!好美妙的感觉。



宽窄毛血旺 :毛血旺是川菜中最经典的杂烩。百叶、鸭血、黄喉,午餐肉、豆芽,搭配独有的配方,是一道让人热血沸腾的菜。鸭血嫩滑咸鲜,黄喉脆爽,百叶韧性十足,捞出一块,炆香随之四溢令人食欲大增。



椒香掌中宝 :红椒、花椒、掌中宝等各种味道交织在一起,实在是太趣啦!红彤彤的香脆椒在这里绝不是配菜的角色,它能直接入口化作一股惊喜跑进你的喉咙一丢都不呛。非常nice!

