

中国“最好吃”的高铁开通了 过年一路打卡正好

成贵高铁建设了11年。2014年,成都-乐山开通运营,时间缩短至43分钟;今年6月,乐山-宜宾段开通运营,成都到宜宾只要1小时19分钟;今年12月16日最后部分宜宾-贵阳段开通运营,成都到贵阳缩短至2小时58分。

说它是中国最好吃的高铁路线一点都不夸张。从成都出发,一路经过新津、乐山、宜宾、毕节……最终到达贵阳,都是光听名字就要流口水的城市。从海拔240米的四川盆地,一路吃到海拔2400米的云贵高原,真香。

成都:火锅之城

成都是个神奇的地方。肤白貌美的女子,热辣鲜香的火锅,憨态可掬的大熊猫,随处可见的麻将桌……去年LP把它评为亚洲最佳旅行目的地之一,地球人都觉得它“巴适”。

【谢记肥肠鸡】肥肠鸡小锅是必点,肥肠特别软嫩,鸡肉鲜香入味。串串和脑花也值得一试。

地址:书院西街63-65号

【老夏老火锅】成都好吃的火锅太多了,据说这家20年味道一如既往的好。24小时营业,尤其适合吃宵夜,毛肚千层肚鸭肠麻辣牛肉都是必点,小酥肉特别推荐!

地址:西安南路63号金座大厦1楼

【刘嬢串串】串串种类特别多,都是现买现切,贼新鲜。牛油底料,特别鲜香,捞出锅后裹一层辣椒粉,入口无敌。切记提前预约,不然吃不上。

地址:太升南路282附2号民居

【奎星楼街】如果想吃地道的成都风味,奎星楼街一路吃下去准不出错。尤其推荐二嬢鸡爪爪和成都吃客,两间店离得也不远。二嬢鸡爪爪的招牌鸡爪软糯香辣,在吃货圈里屹立不倒;成都吃客的招牌坨坨虾味浓弹牙,吃过就老惦记。



宜宾:燃面之乡

作为每天要吃掉近10000碗面的“百面之城”,宜宾就值得吃货打卡。“宜宾四季,靠酒续命。”这里连空气中都飘着酒香,盛产五粮液的宜宾让人像活在梦境里。但遍城冒着香气地把把烧、江湖菜以及各式各样的小吃,又将你从梦境拉回世俗。

【刘臣街燃面】宜宾的面其实有很多种,姜鸭面、鸡杂面、肥肠面、咸鲜削面……汤底、配料、面种、绍子多达上百种。但要说最特色的,还是燃面。当地特色的水叶子面,配上宜宾独有的碎米芽菜,加入小磨麻油、鲜板化油、芝麻、本地花生、高县特有的金条辣椒……再撒上香葱、豌豆尖或菠菜叶,现拌现吃回味无穷。

地址:刘臣街140号

【罗老九烧烤】食材狂野,按把计

算,宜宾小烧烤吃的就是江湖气。新鲜猛火烤出炉的食材,滚上一圈花生碎与辣椒,冒着热气塞进嘴里别提有多香。把把烧里最特色的当属烤猪鼻筋,而这家的烤鼻筋称得上是宜宾扛把子,筋道弹牙满满胶质。生牛肉、五花肉、爆浆豆腐、肥肠和青蛙也很好吃,用料实在,味道正宗。

地址:翠柏大道江语城10栋负一层6号(只有这家是正版)

【李庄白肉】宜宾的代表美食有三样:燃面、凉糕和李庄白肉。李庄白肉是宜宾每家饭店几乎都会有的一道菜,全名叫“李庄刀口蒜泥白肉”。选用一岁之内的“长白山”或“巴克夏”猪,皮薄肉嫩肥瘦均匀,片出来的猪肉薄如纸,再裹上青椒辣椒和麻椒的调料,一口就让人爱上。



乐山:小吃高地

乐山比成都人少清闲,物价也相对低一些。你们大概不知道,麻辣烫起源于乐山,可能有几百年历史了。所以乐山的麻辣烫汤底最正宗,秘制老汤加热煮沸,再加入新鲜食材烫熟蘸料,吃起来口味纯正麻辣鲜香,辣中还带着丝丝甜味,便宜大碗又好吃。

【牛华八婆麻辣烫】《舌尖3》为了这家麻辣烫专程来了趟乐山。牛肉串一定要一大把一大把地拿才够有气势,新鲜出锅的牛肉滚上一层辣油,香气蒸腾,吃得“嘶嘶”才过瘾。

地址:牛华镇商业步行街口

【老石桥翘脚牛肉】这道菜包含牛身上的各个部分,牛肉牛舌牛肚牛肠牛筋……有点像广东牛杂,但味道又和牛杂不一样,略带中药味的醇厚汤底、干海椒面儿的蘸碟,口感丰富。吃翘脚牛肉,最霸气的一定要去苏稽镇。老石桥在苏稽已经开了15年,每天早上手工处理新鲜送来的牛

肉内脏,迟一点去还有可能沽清。

地址:桂花路79号(近老石桥)

【叶婆婆钵钵鸡】钵钵鸡很多地方都有,但哪里都不及乐山的正宗。古老的瓷质龙纹瓦罐内装着麻辣红油汤底,烫熟的各类荤素食材串在小竹签上,在汤底里浸泡入味,不能吃辣的人也会爱得无法自拔。乐山吃钵钵鸡最出名的,当属叶婆婆。有红油或藤椒两种汤底可以选择,记得要搭一瓶峨眉雪,冰凉清甜解辣解腻。

地址:乐山市东大街37号

【徐六嬢正宗甜皮鸭】北京有烤鸭,乐山有甜皮鸭,同样都是一个城市非尝不可的标志性美食。甜皮鸭的味道咸中带甜,酥脆的鸭皮一口咬下汁水四溢,舔舔嘴角都是甜丝丝的。鸭肉厚实,嫩而不柴。乐山街上的甜皮鸭店很多,随意走进一间都不会踩雷。徐六嬢是一家本地人会特意驱车前往的甜皮鸭店。

地址:中区张公桥街47号

贵阳:火辣仙境

山水美景融合市井烟火,这座小城很诱人。它还是一座不夜城,人们能够24小时不间断地吃喝玩乐。

【嗦粉】贵阳也是嗦粉大市,最具特色的大概就是肠旺面/粉了。大肠搭配血旺,飘满红油的高汤里浸泡着当地独有的鸡蛋脆面,开启贵阳人火辣的一天。暖胃醒神的牛肉粉也是贵阳人无法割舍的心头好,一定要酸粉放胡椒粉才够味。其中花溪牛肉粉最出名,吃完粉再喝汤,酸辣口感让人打通任督二脉。当然还有不可或缺素粉。大米发酵的酸粉烫得很透,和辣椒、黄豆、盐菜末、花生米等搅拌在一起,香辣可口素中有味。

【老凯里酸汤鱼】贵阳的酸辣,让人难以忘怀。尤其是那独霸一方的酸汤,没有醋也没有酸菜,纯天然发酵而成却格外鲜美。酸汤搭配鱼肉是最好吃,鲜嫩的鱼肉饱吸汤汁,一口销魂。这家称得上是吃酸汤鱼最出名的,如果不想排队,去找一间本

地人多的店铺吃吃也无不可。

地址:省府路12号

【土风豆米火锅】将芸豆碾碎、煮烂,再加入软哨(干五花肉)、酥肉和各种蔬菜。芸豆软糯入味,汤底越涮越浓稠,散发着淡淡的糟辣椒和西红柿混合的酸辣味,开胃下饭难以停筷。这家店藏在巷子里,味道无敌正宗,而且性价比非常高。冻豆腐、面筋和肚条是必点,刚出锅的酥肉也很不错。

地址:黔灵东路67号

【丝娃娃】在贵阳小吃里有着不可撼动的地位,各式蔬菜切丝整齐摆放,自己搭配蘸点蘸水裹在面皮里,口感很丰富。

【烤豆腐果】烤好的豆腐果白白胖胖,搭配盐、花椒粉、芝麻碎组合成的灵魂蘸水,外脆里嫩鲜香火辣。

这条高铁路线隐藏的美食秘密太多了,文章中提到的不过是冰山一角。(阿球)