

民生观察

外地游客拖着行李箱、打飞的也要来品尝 成都烟火小店为何“圈粉”全国

傍晚6点不到,成都市锦江区拐枣树街一条不起眼的巷子就热闹了起来。7间门面连成一排的串串店里已坐满了食客,红油锅底翻滚着往外冒热气,路边折叠桌一张挨着一张铺开,埋头撸串的食客大汗淋漓,店员端着刚烫好的串串从后厨挤出来,一盆刚放稳,下一盆又端上了桌。

这家店是上榜高德扫街榜2026年度榜单的成都烟火小店之一。近日,该榜单发布,覆盖全国371座城市、共计35170家商家,以“本地人常去、口碑扎实、烟火气浓”为标准,成都共有153家商家上榜,数量位居全国第一。不少网友表示,成都已成为全国“小店经济”的标杆城市。

这些扎根街头巷尾的小店靠什么赢得食客信任?8月20日,华西都市报·封面新闻记者走进3家上榜的成都烟火小店:它们大多没有豪华的装修,不做营销推广,经营数年甚至数十年,不仅成为周边居民离不开的“社区食堂”,还吸引了越来越多的外地游客慕名而来。

爆火的面馆 一天要卖两百斤左右面条 有人专程“打飞的”来吃

临近下午1点,位于成都市锦江区桂王桥南街的“眼哥素椒面”依然座无虚席。店铺开在居民楼下,面积不大,煮面的炉子支在店门口,“眼哥”守在大锅前忙活,水汽腾腾裹挟着红油与菜籽油的香味往外飘。

“老板,二两素椒,多放辣椒。”店里,顾客点单声此起彼伏。店外,不少食客站在一旁,“虎视眈眈”地盯着快要吃完的客人,只要前一桌食客起身离座,便一个箭步上前抢占空位。

记者发现,店里很多顾客都讲普通话,在这里甚至能听到全国各地的方言。拖着行李箱的游客随处可见,不少人身边还放着在成都采购的伴手礼。吃完这碗面,他们或许就要奔赴下一段旅程。

在网上看到推荐后,来自陕西西安的游客秦女士和男友专程找来,他们的桌旁放着一个大行李箱。“准备吃完这碗面就去赶高铁。”秦女士说。

这家烟火小店,已然成为外地游客感受成都市井烟火的打卡地。

“生意好的时候,一天要卖两百斤左右面条。”该店老板娘吴霞说,店铺从早上7点半营业至晚上7点半。客流节奏十分清晰,上午一般要忙到10点,中间能休息1小时,11点过后客流再度涌来,一直



8月20日中午1点过,“甩记小吃店”有不少人用餐。赵奕 摄



2025年10月,谢霆锋打卡“眼哥素椒面”。吴霞供图



8月20日,游客拖着行李箱打卡“眼哥素椒面”。赵奕 摄

持续到下午3点。饭点高峰期,到该店吃饭要排10至20分钟队。

这家已经经营12年的面馆,最初只是一家普通的社区小店。吴霞回忆说,短视频兴起后,陆续有博主来探店,之后门店热度持续走高。直到去年,香港艺人谢霆锋前来打卡,让门店流量迎来爆发式增长。“那段时间早上还没开门,门口就排起了长队。”吴霞说,如今热潮退去,但门店依旧保持着很高的人气。

与此同时,客群结构也有了变化。

店内老熟客占比约四成,其余六成大多是外地游客,甚至还有人从新加坡、泰国、韩国等国家专程飞来吃面。

吴霞特别提到,“有很多西安的顾客,专门坐飞机过来,吃完面就返程。”面对这份跨越千里的追捧,她坦言并不希望食客为一碗面如此奔波,“路过体验一下就可以了,没有那么神奇,只是希望能让大家找到一点家的感觉。”

平价川菜馆 高性价比“圈粉” 菜品多为十多二十元一份

午后1点过,饭点高峰已接近尾声,但开在成都市青羊区东城根街小学旁的一家饭馆依旧热气腾腾。

这家已经经营了11年的家常川菜馆,招牌并不醒目——一张贴在墙上的打印纸上,写着“甩记小吃店”几个字。两处遮雨棚下,餐桌依次铺开,棚内棚外坐得满满当当。后厨锅铲碰撞滋滋作响,炒菜的香气四下弥散,棚下人声喧闹。“老板,加份茄子。”“等哈等哈,马上炒。”食客的喊话混着老板娘洪亮的应答声接连不断。点菜、传菜、招呼客人,整个小店忙得热火朝天,却又井然有序。

不同于如今普及的二维码点餐,店内摆着塑封纸质菜单,店员忙不过来时,便由客人自己写下菜名。翻看菜单,菜品定价大多集中在十多元到二十多元,最贵的也不超过40元。一份普通炒肉片19元,素菜大多15元左右,每道菜分量扎实,满满一大盘。

到店的食客主要是周边居民,也有不少周边写字楼的上班族、附近工地的工人。

“经济又实惠,好吃又不贵。”谈及小店何以长久红火,老板娘芳芳说,这里原本就是周边街坊喜爱的家常小馆,生意一直不错。

3年前,知名美食博主来此打卡后,小店在网上的热度大涨,客流量明显增多。如今,除了本地熟面孔,越来越多的外地游客循着推荐帖子和导航找来,感受成都市井烟火风味。“我们是从西安来的,就是为了体验一下成都的地道烟火气。”任女士和朋友到成都旅游,在网上看到这家店后,便专程过来打卡。

街边串串店 不靠宣传靠味道 一天最多卖出几万串

当日下午,记者来到位于成都市锦江区拐枣树街的“林儿姐小串串”,若不仔细看,很难发现这排沿街铺面中,竟有7个门面同属一家店。下午4点,店员便开始将折叠桌椅一排排摆好,不到傍晚6点,整条街已被食客占满,等位区也坐满了人。

店员何先生说,开店7年,仅此一家别无分店,一天能卖几万串串,有朋友粗略统计过,每天差不多要接待500人左右。目前店里请了15个员工,从串串到收盘子,每个人要从下午忙到次日凌晨1点,几乎没停过。

这家串串店为啥这么火?记者在现场看到,冰柜里的牛肉、郡肝、毛肚全是新鲜现串的,顾客自己拿、按签算钱,人均五六十元能吃得很饱。何先生说,小店没做过宣传,连外卖都没开,不想因为图量把品质降下去。

记者在社交平台上搜索“林儿姐小串串”,关联词条多为“本地人私藏街边串串”“成都老辈子推荐”“一整条街都坐满了”等,广受好评。食客李先生家住附近,在这家店吃了好几年,“他们家的味道一直很稳定,带过很多朋友来,吃过的都说好。”李先生还透露,这家店在本地人中口碑极好,近两年被一些年轻食客发现,逐渐有外地人专程过来打卡,还有知名短剧演员来吃过。

当被问及生意这么好为什么不考虑开分店时,何先生摆了摆手说,“没那个精力,一家店做好就不容易了。”在他看来,串串火锅这类餐饮,核心是食材新鲜和底料味道稳定,做大了反而难以把控品质。对于“网红店”的说法,他并不认同,“我们不认识那些博主,来的都是真心觉得好吃的人。”

本地人、外地游客围坐街边,一盆盆热辣串串上桌,朴素的街边小店,既盛得下市民们的日常,也装得下外地游客对成都烟火的想象。

华西都市报·封面新闻记者 赵奕 邹阿江

提前近两周开放 今年成都桂花为何“早到”?

8月24日,出伏第一天,有眼尖的网友发现,成都的桂花已开了。社交平台上,有网友晒出在成都文化公园拍到的桂花照片,细碎金黄的小花藏在层层绿叶之间。

相比去年9月中下旬才陆续开放,今年成都的桂花为何提前近两周就开了?8月24日,华西都市报·封面新闻记者采访了成都市花卉协会副会长、桂花种植行家祝鸣川。

桂花为何提前开? 气候整体靠前,降温降雨“催花”

“今年桂花确实比近几年都开得早。”祝鸣川说,原因主要有两方面:首

先,从全年气温变化来看,今年整体气候现象比往年靠前,这与去年农历闰六月有关,物候节奏整体前移。其次,今年8月中旬经历了一段短暂高温,立秋过后,连续低温和降雨接踵而至,且无持续高温天气。“这正是桂花萌发芽芽的最适宜气候。”

祝鸣川解释说,桂花开花与否,主要与气候、水分两个要素相关。花前降雨充沛、气温回落,为花芽分化提供了理想条件。

桂花提早开花并非今年独有。祝鸣川说,2018年、2019年曾出现过类似情况。“今年虽然开得早,但也不算极端,属于有先例可循的物候现象。”

目前正处第一轮 今年有望迎来三轮花期

何时最宜赏花?祝鸣川预测,目前正处于第一轮花期,预计从8月23日持续至31日。“这轮开放以早花品种为主,主要是金桂和部分丹桂品种,金桂花量较大,丹桂较少。”

第一轮过后,桂花会稍作“休整”。第二轮花期预计在9月10日左右到来,届时金桂、丹桂等主力品种将集中绽放,香气也将更为浓郁。预计这一轮的赏花效果最佳,“不过还是要看天气变化,如果这段时间雨水过多,花期会很短。”祝鸣川说。

至于第三轮花期,祝鸣川表示要看9月中下旬的气温变化。“如果9月下旬偏

冷,第三轮花期可能会推迟到国庆节后;如果气温偏高,或者像近期这样保持湿润天气,那么9月底中秋节期间就会迎来第三轮盛放。”

祝鸣川提醒市民,各类桂花品种开花顺序不同,可能从8月23日至10月15日都会有桂花开花,大家在这段时间内都能闻到桂花香。

桂花提前开放,赏花期有望拉长,这对喜爱桂花的成都人来说再好不过。目前,赏花首选地在成都市温江区寿安镇岷江村。另外,成都宽窄巷子附近、文化公园、杜甫草堂等传统赏桂胜地也将陆续进入花期。

华西都市报·封面新闻记者 戴竺芯