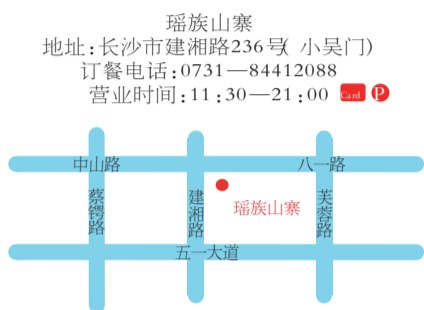


吃土菜,拉家常,下酒的还有乡土人文地理

——《新壹周》美食鉴赏团热力推荐四家长沙特色土菜馆



东安鸡



瑶家石磨豆腐



瑶家开门红

搜索方向:小吴门

发现地:瑶族山寨

吃永州蛇,话瑶族情,看“江永女书”

吃惯了山珍海味,我们总会在不经意间怀念起家乡的土菜。一碗外婆菜或是冬笋炒肉,吃得满是亲切感。瑶族山寨,以湘南永州等地特色菜为主的酒店,红灯笼,木楼梯,青墨色方桌,以及穿戴瑶族服饰,带着淳朴笑容的服务员,也能给你家的亲切和温馨。

走近瑶族山寨酒店的大门,便会被它的民族气息吸引。该店的LOGO是由腰鼓和两个尖尖的牛角组成,门两侧的对联“盘王情洒千家峒”,“舜帝德播九嶷山”也透露着永州的地方文化。进门处,一尊“瑶族始祖”盘王的铜像矗立,墙壁上瑶族的图腾也有几分神秘感。

大厅里的装饰也颇有永州地方特色,墙上刻的“江永女书”,是由女性创造并只在女性中流传、使用的一种神秘符号,主要在湖南江永以及道县局部地区流传,也是世界上唯一的女性文字。据老板介绍,曾经有一个日本的旅游团过来吃饭,竟然有一个日本游客没看译文,就看懂了墙壁上这首“江永女书”责

备日本侵华的诗歌。

沿大红的木楼梯向上,二、三楼有十几个包厢,均以“千家峒”、“九嶷山”、“黄家大院”等永州特色旅游景点命名。豪华气派的包厢,细致入微的服务,配上永州血鸭、东安鸡等特色菜,瞬间便有了家的滋味。该店的瑶家石磨豆腐是由专人每天早上6点开始磨制的,鲜嫩爽滑,豆香浓郁,曾获得湖南山乡美食文化大赛金奖。古人说:“永州之野产异蛇。”该店的异蛇三宝也是曾获金奖的菜肴,由肉鲜嫩厚实的五步蛇、乌鸡、野生水鱼炖制,配以红枣、枸杞、党参等佐料,味鲜滋补,营养价值很高。东安鸡亦是不可错过的,据载唐玄宗开元年间就有人烹食,距今有1200年的历史,东安鸡酸、麻、脆、嫩,色泽金黄,味浓而不腻。除了特色菜,该店还自己酿造了米酒和药酒,药酒由五步蛇、竹叶青、海马、党参、枸杞等泡制而成,滋补养身。

最推荐:永州血鸭 48元/份、东安鸡 78元/只 39元/半只、瑶家石磨豆腐 20元/份



曾国藩三合汤



鸡鸣奥运



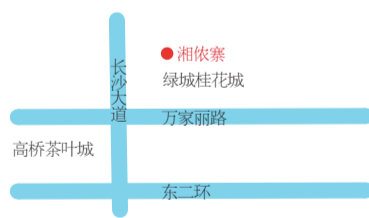
湘依金鸞

搜索方向:黎托机场高速路

发现地:湘依寨

在吊脚楼里吃黑鸞,看湘西少女翩翩起舞

湘依寨
地址:长沙市雨花区黎托机场高速路
(华晨宝马4S店300米)
订餐电话:0731-85955228
营业时间:10:30—22:00



在通往黎托机场的高速公路上,路边一座长着冲天牛角的“湘依寨”山寨赫然在目。走上木制的台阶,清新的民族音乐余音绕梁,吊脚楼上大红灯笼高高挂,在鹅卵石铺成的小路边,身着湘西民族服装的少女正在翩翩起舞。走进室内,墙壁全是由树皮做成,各种由山区名字命名的包厢排成一排,包厢内的玻璃下面有块圆形的石墩桌子,透过吊脚楼的玻璃地面你可以看到鹅卵石砌成的池塘里,自由穿梭的小鱼儿……这一切,能让你和大自然有一次亲密接触的机会。

湘依寨特别注意原材料的选择,出品经理跑遍了湖湘各地的山林农家,从农民家菜园摘回来的无污染无公害的有机农作物,顾客们可以敞开心扉放心吃。“让湘菜从此不简单只是‘辣’,湘依寨人从湖湘文化中找‘味’;让土菜从此不‘土’,湘依寨人从深山老林中寻‘根’;让餐饮农家乐从此不简单只是从城里人的开‘胃’,湘依寨人从回归自然中开‘道’”。《湘依寨记》中的一段话一语道破这其中的精髓。

湘依寨的前身是八大碗土菜馆,鸡鸣奥运这道菜曾经就是他们的申奥菜,原材料的乌骨鸡来自新化大熊山养殖基地,所以鸡肉香味浓郁,

肉质紧密。鸡肉的下面铺了一层由新化特有的粗粮做成的糝子粑粑,鸡肉的香味全部包裹在糝子粑粑的表层,油香欲滴,吃起来十分入味,但是又不得油腻。

古诗云“落霞与孤鸞齐飞”,鸞一直以来只作为皇室的贡品,深受中国帝王的喜爱,是药食兼用的稀有珍禽。这里是国内唯一一家可以吃到湘依金鸞这道菜的,菜不用放油和味精,配有珍贵的毛肚菌,味道十分鲜美,黑鸞富含人体必需的18种氨基酸、10多种微量元素和人体必需的脂肪酸,特别是对心脑血管疾病有神奇的药用价值,营养价值高。

曾国藩三合汤,正是以黄牛之牛肉,水牛之牛血和母牛之牛肚,三者合汤,里面放了湘中特产的山苍子油。特别是牛血吃起来是脆脆的感觉,汤的酸、辣、香味交织在一起,一口下肚全身都暖洋洋的,冬天喝此汤还有御寒的作用。

新店开张期间,凭本报将可以获赠湘依寨从山林农家搜集来的土特产一份。

最推荐:湘依金鸞198元/鼎,48元/位、鸡鸣奥运 88元/份、大哥吉祥98元/份、曾国藩三合汤38元/份

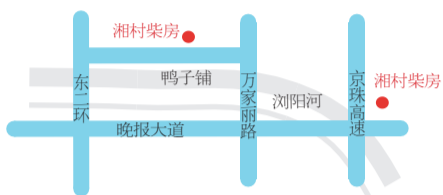
习惯了豪华酒店的山珍海味和各种社交场合的强颜欢笑后,我们总想找个静谧的地儿,约三五个知心好友,大口喝酒,大块吃肉,勾肩搭背,畅快淋漓。这是寻找一种返璞归真的亲切感。

吃土菜,拉家常,少不了一个有特色而亲切的土菜馆。彼时,我们不需疲惫虚假的笑脸相迎,无需逢场作戏的高举酒杯,也不必故意压低姿态,或高谈阔论。一个特色土菜馆,几个亲密的人,便可以轻松自在的聊家乡,拉家常。

今天我们推荐的四家特色土菜馆,是顶着寒风在长沙的街头巷尾搜寻而来。你可以边看“江永女书”,边吃永州的异蛇或血鸭;在吊脚楼里看湘西少女翩翩起舞,或是去吃大锅大灶煮的柴火饭;甚至感受家庭餐厅,吃正宗的官庄黑山羊。无需再犹豫,呼三五好友或全家总动员,去土菜馆大快朵颐吧。

文/刘婷 张丝雨 秦昊 图/童迪 范远志

湘村柴房
地址:湘村柴房鸭子铺店:长沙市鸭子铺朝阳村(浏阳河大桥鸭子铺路口下桥直走300米)湘村柴房东站店:长沙东岸乡东屯村(汽车东站往京珠高速方向直走300米右拐)
订餐电话:0731-84729777
营业时间:11:00起



贵州花猪肉

搜索方向:小吴门
发现地:湘村柴房



红烧桂鱼



腊肉鱼尾合蒸

吃柴火饭,感受大生产

城里的大鱼大肉吃腻了嘴,也该给自己的嘴巴换换口味了。每天蜷缩在水泥森林之中,是否想到开阔之地去放松一下自己的心情和食欲呢?

开车从城中心出发,往东二环走大约20分钟,来到鸭子铺,你会有种恍若隔世的感觉,好一派的大生产景象。如果跟着车水马龙在一家门口摆着大锅大灶的庭院停下,那就对了。这就是我们要推荐的美食去处——湘村柴房。

每个服务员都很忙,端着碗筷或从你身边擦身而过。厅里很热闹,不大的地方挤满了桌子,桌子上正在饕餮的人满面红光。迎着木质的楼梯上去,便是包厢。与别的包厢不同之处的是,包厢的墙壁迎门的那一面挂着一个大黑板,所有的菜品、价格一目了然。原木桌、原木椅、原木门窗,再配上这样一块黑板。颇有些昔日乡村公社的影

子。这里的美食口味天南地北,都是店家从各地品尝回来的,再加上自己的创新,食材也很新鲜。你说,吃桂鱼不稀奇,但是能吃到野生的却不太容易,这里的桂鱼都是从常德运过来的,每条约有3斤重。皮滑肉嫩,尝在嘴里更是香甜可口。这道菜每天限量30份,喜欢的朋友可要赶早了。颇有名的还有贵州花猪肉,这道菜的食材来自贵州,据老板介绍,当时去贵州出差,无意间尝到了此等与湘味如此不同却非常好吃的猪肉,便特地引进过来。它肉质肥而不腻,而且相当鲜美,味道好不说,还具有滋润美容的功效!特别要提到的一点是,这里大部分的菜品是柴火烧制,很有特色。喜欢的朋友不妨来试试。

最推荐:贵州花猪肉58元/份、腊肉鱼尾合蒸28元/份



醴陵第一碗



正宗醴陵乡里土猪肉

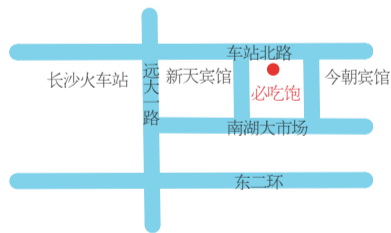


醴陵官庄黑山羊

搜索方向:车站北路
发现地:必吃饱酒楼

在家庭式氛围里,吃官庄黑山羊、土猪肉

必吃饱酒楼
地址:长沙市车站北路70号万象新天四栋
订餐电话:0731-87965888 87965889
营业时间:11:00-14:30, 17:00-20:30



位于火车站附近的必吃饱酒楼,名字听起来就给人亲切感。老板吴禾生是株洲醴陵人,很实在。他说:“当时给酒店取名字的时候,就想到‘必吃饱’。很多饭局上,山珍海味、鱼翅鲍鱼摆满一桌,实际上吃起来,图的是嘴上快活,心里享受,而肚子空荡荡的。吃土菜,图的就是轻松自在,还得吃饱。”

酒楼共三层,全是吴禾生买下的,装修成家庭氛围浓厚、以醴陵特色菜为主的土菜馆。进大门,便可见一个小池塘,假山、睡莲、金鱼,和谐相融。顺着旋转的楼梯向上,温馨的壁纸,绿色盆栽,大幅字画,宛如走进自家餐厅般亲切。在阁楼处,壁柜的瓷器十分显眼,旁边设一功夫茶台,以便顾客在等座位时喝茶聊天,谈天论地,不觉乏味。三楼有15个包厢,均以醴陵的旅游景点命名,环境优雅。还有一个露天阳台,铺着草皮,种了各色植物,摆一两张桌子,边看风景边吃醴陵土菜,也是一种亲近自然的享受。

据吴禾生介绍,他们在醴陵官庄乡有3个

村大的自建农场,专门养土鸡、洋鸭、黄牛、黑山羊、土狗等,还种了小菜。因为以后想发展成食品加工厂,还特意去湖南农大请了专家去当地测土、测水质,并且有专门的化验室检验食品是否合格。必吃饱酒楼的菜也是从官庄的农场运送过来的,新鲜、绿色、健康。

该酒楼最值得推荐的便是醴陵官庄黑山羊。黑山羊是在有“黑山羊之乡”的官庄的农场养的,专吃青草。每天早上5点,在农场将羊宰杀,采用传统的方式用稻草、柴火烧净羊毛,再运到长沙的酒楼。去骨、带皮,先将羊肉腌制,再用醴陵的山茶油炒,味道香浓、鲜嫩,还有山茶油的余香。正宗醴陵乡里土猪肉是该店主推的招牌菜,猪也是官庄自家农场养殖的,不吃饲料,均喂玉米、谷壳混合的糠。烹饪时不加味精、鸡精等调料,味道鲜美,丝丝甜味,原汁原味。

最推荐:正宗醴陵乡里土猪肉 22元/斤、醴陵官庄黑山羊 68元/小份 108元/中份 148元/大份