



特色花江狗肉火锅

不知你是否也会有这样的经历,当你不经意经过某一条弄堂、某一条小街时,被突然扑鼻而来的阵阵幽香乱了方寸,而驻足良久,浮想联翩。

俗话说“酒香不怕巷子深”,所谓“酒香”,自然是实力雄厚,没有豪华的装饰,不靠夸张的宣传,有的只是最纯正的美味,给人的自然会是最亲切的味觉享受,纵然“巷子再深”,也能有口皆碑,引得人们慕名而至。这些美食小店虽隐于市,但在“吃”上各有“专攻”。今天,作为美食先锋小编的我为各位食客奉上一张“藏宝图”,让我们一同暂时告别大街的繁华热闹,走进那些隐居于小巷中的美食小店,品味“小巷觅食”的愉悦。

■文/田健宇 陶玥 图/童迪

闻香识街巷

——隐居长沙深巷的美食大推荐



美味鲈鱼



铁板秘制鹅肉

“不是癞蛤蟆，也会惦记着这里的‘天鹅’肉”

发现地:文运街
推荐餐厅:娟娟餐馆
经营时间:20年

若不是有熟人的指点,也许真的很难找到曲径通幽的这家餐馆。老板娘曾经当过12年的幼师,擅长编舞的她喜欢烹饪,在开了这家餐馆后她希望菜式也能像舞蹈那样不断创新。店里的特色之一美味鲈鱼,外头餐馆千篇一律的清蒸做法在这里得到了突破,鲈鱼的骨头和刺被剃得干干净净后,将鱼肉切成片,在高汤中过了一道,加上自制的小尖椒,雪白的鱼肉口感细腻,淡淡的清香流连于口中,口感尤为鲜美。

铁板秘制鹅肉也是该店最有口碑的特色了,选用的全是上等的鹅胸肉,没有掺入嫩肉粉,在使用啤酒秘制后,使之更加细腻有味,曾有食客评价这道菜时说“不是癞蛤蟆也会惦记着娟娟的‘天鹅’肉”,可见这鹅肉真不一般。除此之外,娟娟自创的点心魅力也不小,而咸蛋黄锅巴就是典型,这道经过老板反复试验的菜品可是“专利产品”,吃起来香脆可口,还经常有食客打包回家做零食。

推荐菜式:美味鲈鱼 28元/份
铁板秘制鹅肉 28元/小份、34元/中份、38元/大份
咸蛋黄锅巴 10元/小份、18元/大份
地址:长沙市文运街顺星桥127号(中山路老三角花园内)
营业时间:10:30-21:00



糟鱼



鱿鱼笋子肉丝

“让人垂涎欲滴的糟鱼”

2

发现地:东牌楼
推荐餐厅:天下客饭店
经营时间:24年

天下客是长沙正宗的美食老店,到现在已经有20多年的历史了。它不仅在长沙人中颇有口碑,许多外地游客也是慕名而来,一些著名的本土明星也是这里的常客。天气再凉快一些的时候,连店外的平地上也会坐满客人,好不热闹。

高朋满座的原因也许就在于这家店浓重且地道的长沙特色口味,这二十几年来老板娘每天都是亲自去联系货源、购置原料,虽然忙碌却依旧神采飞扬。主打菜式糟鱼是该店的特色菜式之一,选用的是上好的青鱼或草鱼,与酒糟一起腌制而成。糟鱼红彤彤的外表让人一看就忍不住垂涎欲滴,一口咬下去也是香酥脆爽,鲜辣入味。鱿鱼笋子肉丝也是该店人气很旺的菜式,鱿鱼分量足,口感细腻,搭配上香脆笋丝、香滑肉丝以及丰富的佐料,立刻就能勾起大家的食欲。另外,老干妈蒸排骨也是道招牌菜,新鲜的子排骨拌着香辣的老干妈和鲜浓的汤汁,浓郁的香味扑面而来,怎能不胃口大开?

推荐菜式:糟鱼 28元/份
鱿鱼笋子肉丝 28元/份
老干妈蒸排骨 26元/份
地址:长沙市东牌楼青年公寓对面(平和堂后面)
营业时间:11:30-14:00、16:30-21:00



爆炒狗杂



红烧狗蹄

“在狗头汤中煮过的鸡蛋营养价值甚高”

3

发现地:紫荆街
推荐餐厅:长顺花江狗肉老店
经营时间:11年

狗肉在冬天可以暖胃,而在夏天可有着降热的疗效,老少皆宜。这家长顺花江狗肉老店虽然处在深巷之中,但早已名声在外。难怪也才刚刚过晚上六点,店里早已吆喝声、谈笑声此起彼伏了。

爆炒狗杂在这里也是一道相当受欢迎的菜式,狗肚与狗肠经过红烧翻炒后,浓香味美,很有嚼劲。特色花江狗肉火锅是食客的必点菜式,老板特意挑选出年轻的公狗,其肉质细腻松软,需要在砂锅中慢慢地炖,为了保证汤的原汁原味,其间不能添加清水。老板为每位客人都配了一碗蘸料,由优质腐乳、姜、花生、香菜等秘制而成,将其配合火锅中的狗肉一同食用,顿时觉得又辣又麻又香,极为入味。顾客还能根据自己的喜好选上几种不同的小菜,在狗肉火锅中涮一涮,别有一番滋味。细心的老板还为每位客人赠送了一个在狗头汤中煮过长时间的鸡蛋,俗话说“三个羊头抵不了一个狗头”,这鸡蛋的营养价值甚高,不来尝尝绝对会留下遗憾。

推荐菜式:特色花江狗肉火锅 50元/斤
爆炒狗杂 35元/份
红烧狗蹄 38元/份
地址:长沙市开福区紫荆街19号(新大新对面原燎原电影院旁)
营业时间:8:00-15:00 16:30-凌晨2:00



“一说到肘子蹄，长沙人都晓得这里”

4

发现地:燎原巷
推荐餐厅:“无名”的饭店
经营时间:6年

来这家店需要经过一条迷宫般的小巷,不在路边也没有店名。不过对于好吃的长沙人来说,只要有美食,即使巷子再深都能挖掘得到。这家店也是一样,虽然深处巷中,但美味的菜式却为它揽下了许多回头客,积累了良好的口碑,周边的邻居们是这里的常客,也还有一些人驾车慕名绕到巷子里来。问老板为什么不给小店取名,老板说“即使没有名字,只要一说到肘子蹄,长沙人都会晓得这里。”

肘子蹄既然是招牌菜式,在做法上自然是很有讲究。老板介绍说,每一个肘子蹄只能用一个高压锅,并且要将其炖上一个小时以上,再加上酸菜、干辣椒以及秘制的配料,才能使其充分入味、有嚼劲,让人嘴角留香、欲罢不能。豆笋烧肉也是该店的口碑菜式之一,肉中加入了白糖,吃上去细而不腻,让人回味。

推荐菜式:特色肘子蹄 49元/份
豆笋烧肉 28元/份
酱椒猪脚 30元/份
地址:长沙市开福区紫荆街燎原巷29号
营业时间:11:20-14:00、16:30-20:00



酱椒猪脚



特色肘子蹄