

长沙风味榜

46家餐厅 上榜“必吃榜”

范宏欢

人间烟火味，最抚凡人心。近日，大众点评2024年“必吃榜”正式揭晓，来长沙的理由又多了一个！在遍地美食的长沙，好吃、不贵、体验佳才是首选。这份必吃榜清单一定要收好！

据悉，本次“必吃榜”中，长沙共有46家餐厅上榜，数量同比去年增长24%，位列全国第十三。其中，10家为扎根街头巷尾的烟火小店，近半数为新上榜商户。更多城市特色餐厅上榜，占比达55%，其中近四成成为新上榜。

2024大众点评长沙“必吃榜” (排名不分先后)

- 费大厨辣椒炒肉(五一店)
- 客串出品·鲜牛肉串(都正街店)
- 坛宗剁椒鱼头(中心印象城店)
- 长沙老三样烧烤(都正街店)
- 公交新村粉店(赤岗冲店)
- 丹丹热卤(东瓜山店)
- 木村武吉牌(九龙仓店)
- 董记老清汤·鲜切涮羊肉(五一广场店)
- 一传食面粉店
- 张氏父子常德德肠子馆(红星总店)
- 老许家·大蒜炒腊肉(二厂店)
- 牛家酒场(星沙天虹店)
- 蚝立方湛江生蚝(天马小区店)
- 桂林特色卤粉(五一广场店)
- 田小狗的饭店(碧桂园店)
- 新食尚原味菜馆
- 春熙源干辣椒抄手(北辰店)
- 笨萝卜浏阳菜馆(麻园湾店)
- 刘百味粉馆(冬青路店)
- 聚鑫朋酸菜肥肠(四方坪店)
- 炼哥家菜馆
- 麓湖小镇国金中心店
- 盟重烧烤(高正街店)
- 幸福家菜馆
- 串小白烧烤(长沙沁园店)
- 大斌府火锅(创始店)
- 船花道(麓山南路店)
- 李易面馆(树木岭店)
- 大于喜食羊肉馆
- 靓虾二哥小龙虾馆(大塘店)
- 聚味记·龙虾堂(袁家岭店)
- 三友如麦立送(五矿Weid)
- 陆么陆家常菜
- 衡厨(中南路店)
- 苦瓜烧鱼
- 胖冬瓜·浏阳菜馆(火车站店)
- 麵咖(Pasta&Cafe)(雨花亭店)
- 鲁哥饭店(北正街店)
- 有味湘潭菜(竹塘西路店)
- 北二楼长沙地摊大排档(解放西路店)
- 壹双好手
- 小林哥海鲜档(夜宵烧烤)(茶子山中路店)
- The BPM(北正街店)
- 庆记鲍鱼鸡煲·美术馆餐厅
- 天然台(1008)(中建广场店)
- 湘在光壳壳家常菜馆面粉



任大猛

来长沙，没人能拒绝这座城市的美食诱惑，这些活色生香的湘菜美食背后，有一个个如雷贯耳的掌勺者。打虎亲兄弟，上阵父子兵。长沙餐饮界，新厨一代正接过父辈的接力棒，攥着劲头，努力将湘菜锅碗瓢盆交响乐奏得更响亮。

美食诱惑来长沙的人们。

许璨 最好吃的鱼饭， 添加了“神奇”的酱料

新厨一代领军人物许璨说，近年来，他接连开老许家餐饮品牌，继老许家大蒜炒腊肉店大火，又有老许家鱼市。鱼市中推出的鱼饭，在这个涨水季，80%以上前来就餐的食客都会点一份。不少人吃完老许家鱼市鱼饭，意犹未尽，买单前还特意叮嘱：“再打包一份鱼饭带走。”

许璨，1974年生于湘菜世家，父亲是湘菜大师许菊云。许璨说，长沙鱼饭早在二十年前就已流行，但老许家鱼市只是在鱼饭中添加一味酱料，便引得好尝鲜的老饕喜爱不已，这也引来餐饮同行的“学习”兴趣。只是这味酱料像老许家的其他产品一样，一直被模仿，却从未被超越。许璨压低声音，向我揭秘，其实鱼饭酱料无非就是在酱料中添加了一味经老许家低温萃取加工的西餐中的香油。

知味的长沙，自然珍赏这美味。其时，我正在开福大道的老许家肉店边吃边聊，我说从他家的一味炸肉丸子中，尝到了可口去腻的陈皮香，这炸肉丸子中添加了上好的陈皮。许璨近年来开办的新餐饮品牌总能在品尝中遇到惊喜。

继多年前，老许家餐饮大蒜炒腊肉等系列菜品荣获长沙市天心区第七批非物质文化遗产代表性项目，老许家餐饮总顾问、湘菜泰斗许菊云被认定为非物质文化遗产代表性项目湘菜烹饪技艺省级代表性传承人。近日，湖南省文化和旅游厅颁布老许家餐饮创始人许璨为省级非物质文化遗产代表性项目湘菜烹饪技艺的代表性传承人。

谈及开店，许璨觉得场景化设计对于餐饮开店作用极大，在天心区桂花坪街道的老许家大蒜炒腊肉工厂店，一开业便生意火爆。此后，其鱼市、肉店品牌纷纷创办，许璨开的餐饮店虽然离主城区较远，但生意都好，如果能找到离五一商圈更近的合适地方开店，许璨认为自家饭菜香可为“炒”红长沙出大力。



许璨和许菊云(右)

王焰峰 金丝爆浆墨鱼丸， 如何让人咬着“爆浆”

湘菜大师王墨泉的儿子王焰峰在开福区马厂开办了墨泉峰味酒楼，该店是长沙城内四家中国“黑珍珠”名店之一。

王焰峰认为，当下随着人们知食、懂食水平的不断提高，可以说“人人都是美食家”。别人花大价钱到墨泉峰味吃饭，当然欢迎他们提意见。有一位永州食客到这里吃饭，点了著名的东安鸡。但客人对端上桌的东安鸡不满意，说他本人就是永州东安人，你这里的东安鸡，为什么没有骨头？

王焰峰表示，东安鸡，在当地或长沙一般酒楼，仍保留头尾及骨头，但实际上东安鸡早在上世纪三四十年代进入大型宴席场所及大酒楼，尤其成为国宴菜后，早已剔去骨头。在大型正式宴席上为了礼仪，不少菜品上桌，均保证不吐骨吐渣，故东安鸡进入墨泉峰味承继的是传统酒楼及国宴标准的烹饪方式。

但美食毕竟随时代而变。王焰峰认为，传统美食既要传承，更要提质，有一些甚至可以创新。他指着桌上一味“金丝爆浆墨鱼丸”说，这味菜最开始只是平平无奇的墨鱼丸，“金”是在上面添上土豆丝炸成的。后来王墨泉的得意门生之一张春小春大师前来就餐，他提出，这墨鱼丸能不能让人咬着爆浆？王焰峰迅速交代下去让墨鱼丸爆浆，于是一味选用鲜墨鱼肉配以马蹄、鸡蛋、肥膘、馒头、葱白、姜米、蛋黄酱、芥末酱、咸蛋黄、肉皮冻，炸至金黄、外焦里嫩的墨鱼丸横空出世，深受女士和孩童的喜爱。

我问墨泉峰味的主厨刘中和先生。王墨泉大师是否会来墨泉峰味酒楼。刘中和说，常常来啊，一是带客来品尝墨泉峰味的美食，二是总是来认真检验墨泉峰味的出品——因为这家店挂了老许家的名字，老爷子不想因此丢脸，故一直严抓出品。



王焰峰和王墨泉(左)

厨二代 炒红 长沙



拍摄剪辑
刘晓敏



本版图片均由
受访者提供

戴勇攀 小炒黄牛肉， 专选山里小黄牛几块更嫩的

记者早就知道炊烟湘菜连锁的总经理戴勇攀是位出生于1993年的“海归”，但我原以为的戴勇攀是只知专注于营销策划的商业奇才，经过采访戴勇攀的父亲戴宗才知道，我片面了。

我最早听到戴勇攀的故事，是在广告里看到“走进联合国的小炒黄牛肉”，餐桌上不少朋友告诉我，这个创意是新乡小伙戴勇攀策划的。

找到炊烟的创始人戴宗。戴宗说，戴勇攀确实是留学加拿大学习工商管理专业后回到长沙的，他代表“炊烟”参加了湘菜走进联合国的活动，因为懂英语，在联合国总部厨房协助湘菜大师徐大斌等做菜过程中结识了师徒缘分。但戴勇攀最主要的特点就是喜欢吃，对美食感兴趣，也喜欢搞吃。在戴勇攀5岁时，戴宗在衡阳开了他的第一家餐馆花明楼酒家，开张就选在戴勇攀生日那天，戴勇攀从加拿大回长，最开始想去搞金融和房地产，但戴宗说，你喜欢美食，还是搞餐饮更好一些。戴勇攀接受了父亲的建议，戴宗也为事业有了继承人满心欢喜。戴勇攀拜了原韶山宾馆主厨、湘菜大师徐大斌为师。徐大斌认真负责，戴勇攀努力学艺，对美食的领悟自然不断加强。

戴宗说，儿子经营“炊烟”，在食材上是下了本钱的，比如小炒黄牛肉，专选山里的小黄牛，只选牛里脊、牛上脑、牛排腩等几块更嫩的。食材的价格较高，毛利率就低了，但戴宗仍支持戴勇攀重视质量的行为。“好的我都支持， unlimited 儿子。”戴宗说。



戴勇攀和戴宗(右)

郑珑 果蔬雕刻很见功夫， 传承“老派”气质

湘菜大师、聚味记总顾问郑强生在业界被人称为“屠龙之术”，理由是最近他在华天宾馆召集弟子主办了一场“潇湘全鱼宴”。听闻我要写一期“厨二代”，湘菜大师罗继湘向我推荐郑强生的儿子郑珑，说，1988年出生的郑珑的手艺值得一说。

郑珑，明星湘厨冠军，长沙市杰出青年岗位能手，长沙市五一劳动奖章获得者，既有父亲指点，又师从组庵菜传承人湘菜大师杨龙，长期受益于两位湘菜大师的指导，既擅长于传统湘菜的制作，又对新派湘菜的创新有独到的见解，还精通果蔬雕刻。

高中毕业后郑珑踏入学厨之路。孤身一人前往杭州，学习食品雕刻。回到长沙，郑珑看到一个酒店要招一个打荷，郑珑向父亲要下了厨师长的联系方式，父亲叮嘱他：“不要说你是我儿子”，湘菜名厨郑强生不愿儿子郑珑靠“拼爹”走捷径。在酒店面试时，除了基础的烹饪技能之外，他还用一条龙展示了自己食品雕刻水平的优势，正符合对方要求，顺利通过酒店面试。厨师是个勤行。依靠着实干精神，郑珑从基础的打荷，到炒锅，再到后来包厨房，十几年的时间里，他从未停下成长脚步。

在父亲郑强生的引荐下，郑珑拜入王墨泉弟子、湘菜大师杨龙大师门下学习组庵菜和传统湘菜的技艺技法。这也是郑珑在厨师生涯中重要的一步。也因为是在父辈和师父杨龙长期的浸润下，年轻的郑珑身上有与年轻厨师不同的“老派”气质。湘菜海鲜派发、茨汁勾兑等湘菜传统技艺和组庵菜制作，郑珑均认真学习。

郑珑是一个有拼劲的厨师。在父亲和师父悉心教导下，郑珑斩获多类湘菜大奖，发丝牛百叶、酸辣海参等大量传统湘菜名肴，郑珑均会制作。



郑珑和郑强生(右)

虾来了

大猛

近期湘鄂等地连日暴雨，由于小龙虾不进窠以及货物运输不便等原因，小龙虾进入长沙的数量比前一阵大为减少。

有美食博主想了解小龙虾作为原料进入长沙各餐馆的时间线，经过询问，得知如下：

夜晚11点，长沙各家烹虾的店主及采购就已纷纷聚集马王堆海鲜市场。虾的产量减少，更需要抢虾。

凌晨零点，运虾的大货车进城。此时湖北及湖南北部的虾子大批量进入马王堆市场。但各处收虾店主仍需依序进入马王堆海鲜市场，抢购小龙虾。

先进场的是文和友等龙头要虾大户，他

们大约3点多钟收虾完毕，运虾出场。

然后，像北正街小浣熊等中等要虾客户进场选虾。

此后是各类小店抢虾，路边摊小店选虾。所有餐饮店家选完，最后剩下的虾子，被各大菜市场的小贩收购。此时已到早晨5点，天已放亮。

当然，长沙有知名虾店直接从产地要货，不在这一批到马王堆市场抢虾的行列。

虾一抢回，在长沙各家虾店就陆续做成了成品虾。在长沙，以下四类虾在今年夏天最为常见。

口味虾。打上“长沙风味”标签的口味虾，1995年就已在长沙南门口沈记龙虾店

出现，紫苏香、锅气足是口味虾的特点。目前口味虾经过数代进化，依然畅销不衰，受到本地人和外地客人追捧。

油焖虾。通常被认为是湖北最先发明的吃法。油焖虾在今夏的长沙多被改良成酱香型小龙虾，油汁更浓，口味更辣。

油爆虾。这是一种不辣的虾子，在2000年前即已风行长沙，因不辣，极受外地客人欢迎。

咸蛋黄虾尾。虾尾最先由岳阳输入长沙。从2014年开始首由学官街的小浣熊虾店研发成功，这种不辣的虾尾，深受外地游客欢迎，但有的虾店直接使用速冻虾尾，不如小浣熊虾店好吃，故小浣熊虾店在长沙仍独擅胜场。



本季小龙虾大量上市。

