

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑧

恋湘小镇：鲜香辣韵 风味独特

探寻湘菜的魅力，品味湖南的风情。位于迎泽区桃园北路纺织大厦附近的恋湘小镇，吃过的人人都说“不踩雷”，是“干饭人的最爱”，有一种“湘”见恨晚的感觉。这里的湘菜，每一口都是辣而不燥、香而不腻，让人唇齿留香，那是舌尖上的热辣狂欢，是味蕾的激情盛宴。当热情奔放在舌尖上舞蹈，品味的不仅是味道，更是一种对生活的热情。

招牌推荐

恋湘小镇的装修充满工业风，黑色的铁艺楼梯、白炽灯等，让人有穿越至上世纪七八十年代的感觉。以浏阳河、张家界、橘子洲、爱晚亭、天门山等湖南的地名或景点命名的包间名字，为这家湘菜馆增添了湖南元素。

要说恋湘小镇的招牌菜，当属臭鳜鱼，吃过的人都说惊艳。

徽菜里的臭鳜鱼是自然发酵出来的，而湘菜臭鳜鱼则是用臭豆腐腌制而成的。在烹饪上，徽菜臭鳜鱼通常是一斤多的鳜鱼整条红烧，配上笋丁、五花肉丁、青蒜等辅料，大火猛攻，汤汁浓稠；而湘菜臭鳜鱼最常见的做法是干锅，八两左右的小鱼两面煎黄，搭配小米辣，放到干锅上，热辣鲜香。在原材料上，相比于徽菜臭鳜鱼，湘菜臭鳜鱼选用的鳜鱼较小，更易入味。

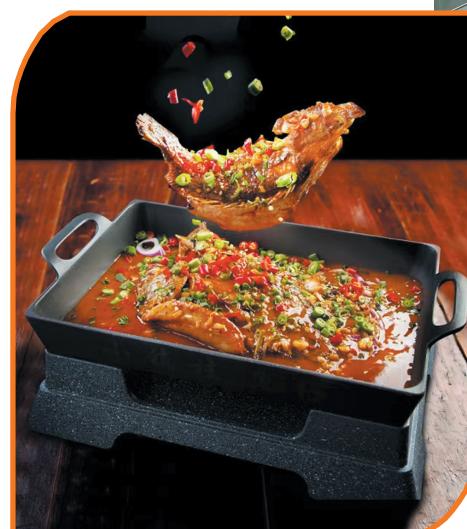
恋湘小镇的招牌臭鳜鱼选用的都是新鲜活鱼，因此做出来的口感更加鲜嫩，没有一点儿腥味。

小炒黄牛肉也是店里的必点招牌菜。先将上好的牛元宝肉顶刀手工切片，然后打入水分，让肉质更加细嫩。这道菜在烹饪时最见功夫，火候必须掌握好，大火爆炒18秒即可，再配上湖南的小米辣、野山椒等，整个酸辣味道被彻底激活，包裹住牛肉，味道正好，吃完后通体舒畅。

汁水煨牛腩、肉汤泡饭、韵味猪手……开店8年，这家店湘菜做得正宗，同时还进行了菜品的创新融合，达到了色、香、味、形的完美结合，深受大众喜爱。



小炒黄牛肉



招牌臭鳜鱼



食材地道

恋湘小镇的老板冯贵兵曾是一名厨师，对于每一道菜的品质要求非常严格，注重食材的新鲜和质地。店里的很多食材都精选自湖南当地，保证了品质。

比如，辣椒炒肉需要用阳雀湖辣椒，这种辣椒皮薄肉嫩、辣味柔和，才能呈现正宗湖南菜的风味。招牌臭鳜鱼的原料也来自于湖南，且必须是新鲜的活鱼及时运回太原，这样才能保证肉质鲜嫩。

冯贵兵每年会去湖南两次，甄选上好的笋、腊肉、酸豆角、菜籽油、绿豆粉丝等地道的食材，从源头上保证品质。同时，还会进行烹饪技法等方面的学习，寻求更多的合作，使自己的店能推陈出新，不断焕发生机。

食材是地道的，厨师也必须有真材实料。恋湘小镇共有四名厨师，其中有两人就是湖南人，做的一手正宗湖南菜。冯贵兵说，开店至今，在人工方面从来没有节省过，他给厨师的待遇不比大饭店的厨师差，“厨师的水平也是一分价钱一分货，只有在菜上下了功夫，才能留住客人。”厨师出身的他深谙其道。

从打杂到配菜，从冷拼到热菜，从厨师到厨师长，曾经的冯贵兵在大饭店的厨房里走过了自己的励志成长之路。2016年10月开始创业，恋湘小镇正式开业。他喜欢吃，更喜欢研究吃，厨房便是最好的人生舞台。

有人认为，餐饮业的创业门槛低，在冯贵兵看来，说简单也并不简单。简单在于需要坚持下来，不简单在于品质的保证。他说：“产品，是一个企业的灵魂。”

这么多年，冯贵兵坚持不用提前加工的预制菜。他说：“预制菜便捷，对于堂食的客人来说，可以随到随吃，比较省时。但是，我们的菜一直都是现加工的，锅气十足，但是稍微耗时，上菜慢，客人就需要等。”

需求不同，选择就不同。他选择了等待，也选择了费工夫的一条路。

在品质把控上，他同样有自己的选择。有一次，厨房的采购员采购回来十几公斤牛肉，经常在厨房转悠

的冯贵兵拿起切好的肉一看，全部没有按要求顶刀切片，当即决定“不能用这个肉给客人做菜”。只是切肉的手法不一样而已，又不是使用以次充好的牛肉，又有几个客人能吃出来呢？对于大家心中的疑惑，冯贵兵依然坚持了自己的原则，“做出来的品质是不一样的，不顶刀切，肉质就会发柴，我过不了自己这一关。”

从湖南运回来的鳜鱼，难免有死的，有人建议为了节省成本，把死鱼混在活鱼里，做出来也没人知道，他同样坚持说：“口感不一样，我过不了自己这一关。”

“厨师认为自己能吃的，才能给客人吃。”这是冯贵兵认为一名厨师或一名餐饮从业者应该坚守的职业底线。“因为从你不坚持的那一刻开始，你就会变得越来越差，不仅是对食客不负责任，也是对自己的不负责任。”

恋湘小镇“不踩雷”，因为充满了生活的智慧。

记者 张晓丽 文/摄

