

幸福春节游，锁定“吃货”地图！

■文/图 本报记者 伍施施 陆 干

在春节这个中华民族最隆重的节日里，除了合家团圆，那些令人垂涎欲滴的美食也成了春节的标志。即将到来的春节，亲戚朋友同学聚会肯定少不了，去哪儿吃就成了个大问题，本文就为大家推荐几家我市口碑不错的美食店。



美食推荐 3 土味

推荐地：“地质博物馆”

你是否对古建筑迷恋成痴？不如去市地质博物馆看看，从市区出发，15分钟车程。外太空陨石、恐龙化石标本、大红中式小院……带上家人孩子进入这里，时光都仿佛变得慢起来。这里不仅让你大饱眼福，还能满足你的味蕾。房间外面都是小竹林，在竹子下大块朵颐，这种幽静不是一般的饭店能做到的。吃完饭在小竹林散个步，全身舒畅。在这里，果不其然都是乡里菜、乡里味，没有过多的菜品选择，没有菜单，都是厨房有什么上什么，却也更有家的感觉。

地址：三塘镇农科所进去 500 米
电话：15575539541
营业时间：2月8日（大年初四）开始营业

美食推荐 5 东安鸡

推荐地：寻源乐

通过多年的挖掘、整理和创新，“寻源乐国宴东安鸡”以独特的美食佳肴和饮食文化赢得了八方宾客的交口称赞。

首先来谈谈东安鸡的发展历史——误放米醋，无心插柳：西晋永熙元年，厨师误将米醋当料酒放，东安鸡初成；小镇鸡馆，贵妃命名：安史之乱时，杨贵妃和唐明皇在小镇鸡馆吃鸡，并为此菜命名“东安鸡”；国宴破冰，名扬天下：一九七二年，美国总统尼克松访华，毛主席用自己喜欢的菜东安鸡设宴招待他，尼克松对此菜赞不绝口，从此，东安鸡名扬天下。

一盆东安鸡端上来，红艳艳的辣椒和汤油，金黄的鸡肉和姜丝，香飘四溢，闻着就让人想要起舞，这是对美食对厨师最诚挚的认可。

地址：高新区华新大道与天柱路交汇处
电话：0734-8167786
营业时间：2月8日（大年初四）开始营业

美食推荐 7 猪手

推荐地：黄氏猪脚店

说起“黄氏猪脚”，可谓在老衡阳人心口中名声大噪，现在新派湘菜馆如雨后春笋般冒起，但对于老衡阳来说，黄氏猪脚就是衡阳人的集体回忆。

黄氏猪脚店，开业于上个世纪九十年代，原地址在先鋒路女子岗亭。老字号的价值在于老，出路在于创新。为了满足不断变化的消费诉求，在装修、服务上与时俱进结合。在这里一定要点上一份热卖招牌猪手，猪手软滑入味、色泽诱人、香气扑鼻、肥而不腻。很多人吃后都这样觉得：越啃越有味，根本停不下来。

地址：高新区朝阳路花鸟市场南门口旁
电话：0734-8291202
营业时间：2月7日（大年初三）开始营业



美食推荐 1 饺子

推荐地：喜旺和饺子馆

一家餐饮店能吸引人的并不是各种各样的噱头，而是对美食注入的用心，在速冻饺子烂大街的今天，喜旺和这家新鲜、纯手工打造的美味，确实当下的餐饮氛围中难能可贵。

他家饺子面皮现擀，饺子现包，现点现煮，厚实而劲道，健康且美味。饺馅更融合了南方风格的细腻多汁，清爽可口，其特有的淡淡的香味和糯而不腻口的感觉，让你唇齿留香，有“余香缭绕，三日不绝”的效果。饺子皮吃起来很有韧劲，刚煮出来还有些烫嘴的时候吃最好，馅儿特别实惠，大块大块的肉吃起来很过瘾，鲜嫩爽滑的口感和十足的馅料让人心满意足。

地址：高新区光辉北街棕榈园三期
电话：18975460005
营业时间：春节正常营业



美食推荐 6 驴肉火锅

推荐地：欧记·驴肉汤锅馆

雁城火锅江湖，冬令进补，一定不能少了这家驴肉火锅。直供的正宗黑毛驴肉，现杀现切，特别新鲜。大块驴骨搭配10多味养生辅料，包括阿胶、当归、枸杞、党参、红枣等。慢火8小时精心熬制独家驴骨汤底，既满足了口腹之欲，又能强身健体。

这样的驴肉，谁都会爱——味更鲜：驴肉的鲜味氨基酸总占比为27.33%，比猪肉、牛肉、鸡肉都要高，所以肉质更加鲜美可口；富营养：“双高双低”（高蛋白、低脂肪；高氨基酸、低胆固醇），特别适合老人孩子吃；吃不胖：驴肉在红肉中脂肪率最低，低脂肪，低热量，吃多了也不会上火，怎么吃也不会发胖。

地址：蒸湘区西合路合胜广场华府对面（幸福小区）
电话：0734-8168638
营业时间：2月7日（大年初三）开始营业



美食推荐 8 湖之酒

推荐地：陆小仙纯糯精酿酒

有菜还得有酒。在衡阳，恐怕没有哪一个衡阳人不知道湖之酒，也恐怕没有哪一个衡阳人没喝过湖之酒。湖之酒醇香绵和，妇孺老少皆宜，酒量好的可以放开手脚，大碗海喝；酒量小的，也可以浅斟低抿。有了湖子酒，桌面上就热闹起来了，那浓浓的乡情就在那醇醇的酒香中酝酿开来。

酒要老，思想要新。这款新出的湖之酒——纯糯原酿陆小仙，传承黄酒文化精髓，传递湖之酒养生理念，注重酿酒原料的选择，酿出口感绝佳的湖之酒，加上新颖的包装，一面世就成了爆款。

地址：衡阳县陆小仙纯糯精酿酒营销中心
电话：18075895470
营业时间：春节正常营业



美食推荐 2 禾田鸭

推荐地：上厨·禾田鸭

初次来到这里，就好像打开了一扇温暖而疏远的大门。沿着西二环找寻，在市政务服务中心跨过桥后，在路的左侧遇见了这家仿佛世外桃源的院子。脑海中闪过陶渊明的诗句：“采菊东篱下，悠然见南山。”

上厨·禾田鸭这家店独家的手艺传承了几代，也在灶炉上烧了几代，用最好的食材成就了“难忘的味道”。上厨卖的这只鸭并不是衡阳大街小巷都找得到的普通鸭，二字之差的上厨·禾田鸭，品质和口味也千差万别。

做好鸭，品质最为重要。每隔两天从郴州发货过来的高山禾田里的散养鸭，平常就以稻田内的杂草、小鱼小虾为食，所以造成鸭子的品质与众不同。现点现杀，保证新鲜，煮鸭用的是柴火灶，更地道。一块饱满的鸭腿肉上桌必被抢，但长辈总会把它夹给疼爱的小辈，尝的更多不是味道，而是承载其中的关爱。

地址：市政务服务中心向南500米西二环杨柳6组
电话：0734-8343777
营业时间：2月8日（大年初四）开始营业



更多美食信息请关注吃喝玩乐看衡阳微信公众号

美食推荐 4 湘西小串

推荐地：串骚

衡阳烧烤分两派，一派岳阳烧烤，扎啤配烤串，铁盘韭菜和鸡蛋；一派湘西烧烤，米酒配牛油，小炭炉架着冷不掉的串。其中，湘西小串有三宝，牛油、黄喉、掌中宝，牛油更是评判一家湘西烧烤店是否正宗的标准。

一头400斤重大小的牛，能用上桌的也就区区5—6两，它的产量堪比钻石。脂香浓郁的牛油，指甲盖大小2—3粒一串，一颗颗晶莹剔透，烤得焦脆。牛油在铁板上如“钢琴小宝”，每一秒的烤制都能随着曼妙舞姿而滚动，碳火烘烤下的油爆声噼里啪啦。撸下一串慢慢嚼，醇厚的油脂和奶香味在唇舌中双双爆开，吃得人心里美滋滋。这里是开放式的厨房，小伙伴来了还可以自己开烤。

撸完串，怎能不来点主食填饱肚子，香味浓郁的猪油拌粉就是最好的选择。对于它，我们并不陌生，猪油打底，配上一撮红椒、大蒜，焯水过后的粉条，再来上一小撮葱花，色香味俱全。

地址：石鼓区中山北路来雁商务酒店对面（老店）
华新白云路与青峰街交叉口（新店）
电话：13975874400
营业时间：2月8日（大年初四）开始营业

