

来吴家山,嘴比腿忙



松滋鸡。



唐式源味鸡汤。

春日的吴家山,仿佛被大自然轻轻唤醒,处处洋溢着生机与活力。这里依山而建,老巷与高楼交织,繁华与静谧共存,春日的美景如同一幅徐徐展开的画卷。乘坐浪漫的樱花轻轨,来吴家山“逛吃逛吃”一整天,让味蕾惊艳,让心尖流连!

过早,300米小巷处处“老字号”

吴家山的烟火巷里,是凌晨4时开熬的牛骨头汤,新沟牛肉粉的红油浓香穿透了三条街巷;

李师傅三鲜豆皮,在铁锅中旋转出金黄地图,糯米与笋丁在蛋皮下演绎楚地碳水美学;

曾经的“好吃街”,如今的“吴家山美食街”,一条不足300米的小巷,保存了不少吴家山人记忆里的味道,随便一家可能就是几十年的“老字号”。

“唐式源味鸡汤”一直在美食街入口处的右手第一家,老远

就感受到鸡汤的香味。不远处的河南道口烧鸡,传承了三代人,如今已成为这条美食街的招牌之一。从安徽来到东西湖创业的“刘记千层饼”也从小刘变成了老刘,千层饼采用手工老面制作而成,酥脆入味,许多吴家山人从上学吃到结婚生子。

午时,东南西北美食看得见

在吴家山,你可以一站式品尝乐山钵钵鸡、柳州螺蛳粉、延边大冷面、西安肉夹馍等各地特色美食,“满汉全席”让味蕾尽情畅游。望乡坊、老地方酒店,光是这些餐馆名字,听起来就暖意十足。说到这儿,必须给大家安利两家川菜馆:佳成川菜馆和醉香源生活菜馆。

被吃货们评为网红店的佳成川菜馆,正宗川菜辣到心坎。招牌菜鱼香肉丝俘获了吃货们的心,这里的鱼香肉丝,没有笋子,没有土豆和胡萝卜,只用大

葱和肉丝炒制。店内还有沸腾鱼、辣子鸡、干煸牛肉丝等菜品,也十分受欢迎。

佳成川菜馆隔壁的醉香源生活菜馆,也暗藏不少地道川菜。辣子鸡分量超足,端上桌,食客们无不张大嘴惊叹“这么大”,味道更是一绝!过水鱼也是每桌必点,开水烫过再淋料汁,肉质鲜嫩,就着汤汁入口,完美。

下午茶,手工甜品更舒心

下午茶时间,喝一杯胡阿姨炸鸡家的丝滑“双皮奶”,或是加份红豆、椰果。也可选择在吴家山一小对面的沐兜兜de甜品店逛一逛,面包、甜品、蛋糕、饮品,全部都是手工制作。

晚上,把鸡做出各种花样

当暮色浸染街巷,松滋鸡

的麻辣鲜香在霓虹中升腾。三家松滋鸡铺面构成黄金三角——无名店的江湖气、辉辉店的市井味、地道馆的家常感,共同织就吴家山夜宵宇宙的味觉星图。

辉辉秘制松滋鸡是吴家山名气最大的一家店,几乎成了松滋鸡的代名词。二十多年来,老板刘辉只做这一道菜,每天客人络绎不绝,许多吴家山人从小吃到大。开店二十余年来,常有人赶飞机,都会吃上一口家乡味的松滋鸡再走。

实际上,吴家山人吃鸡的花样繁多——在吴家山美食街,有传承三代人的河南道口烧鸡和经营了快三十年的瓦罐鸡汤;在吴中街,有东西湖最有名的四中鸡柳;在107国道南边的三秀路,还有以卖鸡腿、鸡皮、鸡架、鸡脖等炸串出名的元元炸炸和胖婆婆炸炸。

策划/东西湖区融媒体中心 文图/徐卉婷 东西湖融媒图片库 通讯员吴傲阳