

为了黝黑黝黑的长沙臭豆腐 杭州人专门到这里吃爆辣

文 / 本报记者 徐秀霁
摄 / V3 影堂 李端豪

“这是什么菜嘛，爆辣爆辣贼咸贼咸的！”第二次去这家位于河东路湘国风云时，有个东北客人吃完饭骂骂咧咧地走出去。可是没几天，他又来了，“老板，你这菜辣是厉害，不过还真想念得慌。”回头客越来越多的这家店于是日渐火爆，不过去这吃饭的人除了冲着辣，最主要的还是冲着这里的臭豆腐，黝黑黝黑的臭豆腐。



►长沙臭豆腐

“罗子，上臭豆腐”

大门口立的大招牌上是一盘“丑陋”的臭豆腐，样子虽然难看了点，却是这里最畅销的菜。“很多客人就是为了尝下这个闻名的湖南臭豆腐特地赶过来吃的。”原来这个就是毛主席曾经夸过的湖南臭豆腐。老板姓罗，喜欢人们叫他罗子，他说没想到杭州人也这么喜欢吃臭豆腐，一天能卖出 50 多盘。人们来这吃饭，喜欢亲切地喊他“罗子，上臭豆腐！”

既然都是来吃这个臭豆腐的，那么就上一盘吧。老远就能闻到熟悉的臭豆腐味，可端到眼前就吓一跳，因为每一块豆腐都是漆黑漆黑的，用杭州人的话说就是“墨墨黑”。这样黑色的臭豆腐的确是第一次见到，配着的是精致调制的辣油蘸料，可是咬一口却意外的酥脆，外表是薄而脆的皮，里边则是白嫩嫩的豆腐，再加上火辣辣的酱料，有爆炸的口感，很棒！

后来才知道，在长沙这是街头巷尾都能见到的古老而

传统的小吃，还有很多专门做臭豆腐的老字号，湖南人吃的时候更喜欢把豆腐皮捣破，在里边塞上蒜泥和浓厚的酱料。罗子每星期都要从长沙运新鲜制作好的臭豆腐来，没几天就断货。“这个东西最多只能保存 10 天，过了就不好吃了，经常是补货都来不及。”罗子一边忙着给客人结账一边说，“制作方法也很复杂，这里根本不能现成做，要去长沙最正宗的店里采购，是有制作秘方的，一般人学不会。”

长沙臭豆腐就像杭州的葱包桢

长沙的臭豆腐好吃，早就有名。历史上几次毛主席回湖南，一要看湖南的地方戏湘剧或者花鼓戏，二要吃红烧肉和臭豆腐。长沙市有一条非常著名的老街，名为“八角亭”，划了一截做步行街，在步行街上设立了好几座铜雕，都是解放前老百姓的生活写照，其中还有卖臭豆腐小摊贩的极其真实的模样。“在长沙这玩意就和杭州的葱包桢一样。”罗子说。

传统的湖南臭豆腐其实就是先用黄豆等制成豆腐片(白豆腐)，再配卤水，用黑豆豉煮沸，冷却后加香菇、冬笋、白酒等佐料，浸泡 15 天左右。而其中各家的配方不同出来的口味也就不一样了。吃前要炸过，必须要炸透，表面炸焦，黝黑黝黑的，里面却是白嫩嫩的。

“如今长沙人仍然特别喜欢吃臭豆腐！在晚上宵夜的时候，餐桌上肯定少不了臭豆腐的，臭豆腐并不臭，而是香，口感特好！另外还有一种长沙火宫殿的油炸臭豆腐制作就更麻烦了，长沙街头现炸现卖的都不是正宗臭豆腐，火宫殿和蓉园宾馆才是臭豆腐真正的‘籍贯’所在地。”罗子说他每天都要来上一盘，这对于湖南人来说就像吃饭一样平常。

原汁原味的湖南菜，就是要辣！

罗子是湖南人，一上桌，就扔出一包槟榔，“来，吃一个。”就跟发烟似的。这个一天能吃上好几十颗槟榔的大男人说，在湖南槟榔很好卖，因为这东西解辣。

“杭州人就是奔着这里的辣来的，辣才是湖南菜啊。”罗子说这里最劲爆的一道菜是芷江鸭，别看是普通一个鸭子，放着些红色的绿色的辣椒，只要小尝一口就能体会到厉害了，火辣辣到全身沸腾，川味的辣和这个不是一个级别。酥嫩的鸭肉很有嚼劲，汤汁很入味，不会吃辣的就没了这口福了。



◀香辣虾
▼水库鱼头



除去臭豆腐，湘国风云还有一个招牌菜，那就是水库鱼头，用的是正宗的千岛湖鱼头，硕大的放在锅里一直炖着。除了一大锅浓郁的汤料之外还有个杀手锏，湖南酱椒，按老板的话说是把鱼头的鲜味全都吊了出来，鱼肉鲜嫩，热呼呼的鲜味带着酱椒清香直钻胃里，很能震得住人的胃口。虽然很辣，却欲罢不能。要是你不太会吃辣可以试试香辣虾和吊锅腊香干。香辣虾有点像烤虾，但远比烤虾还酥脆，吃一口会发现虾的壳也会被你不自觉吃下肚，酥软入味。而腊香干也是这里的一绝，香干和腊肉都是湖南人放在老灶台上熏过的，所以放在铁锅里就会有熏肉的味道。

三位不搭边的酒友喝出了一家湖南菜馆

说起开这家餐厅，罗子很来劲，他说这家店可是喝酒喝出来的。原来这家专卖湖南菜的餐馆开张并不久，而老板有三位，都在企业有着高薪的职业。“我们一个湖南人、一个河南人、一个杭州人，一点搭不到边的。他们两个是华为和 DHL 的，就是因为都特别爱喝酒，于是在 HOD 相识了，凑巧的是我们都是同年生。”于是三位老板越喝越火热，越喝越有感情，手一拍就决定一起搞个餐厅。

凑巧的是三位都爱吃湖南菜，于是这个湘国风云就这么诞生了。现在三位老板就经常借着湖南菜在店里聚会，要是你在那看到有三个人喝酒喝得特别豪爽的那没准就是他们了。

这里的消费并不高，人均 30-50 元，很适合大老爷们在这里拍桌子豪爽地吃一顿。

【八卦一下】

长沙臭豆腐的“一代宗师”是已故老厨师姜二爹，他的两位嫡传弟子刘涛云和盛纯分别“落户”火宫殿和蓉园宾馆。据介绍，正宗臭豆腐制作的关键就在于发酵水，是由冬菇、鲜冬笋、曲酒、浏阳豆豉特制成的活水(其他地方都是死水)，老嫩适宜的豆腐坯经过这种发酵水的浸泡以后，用小油锅慢火炸熟，然后钻孔滴入辣椒末、味精、酱油、芝麻油等佐料，即成焦脆而不糊、细嫩而不腻、风味独特的臭豆腐。这种臭豆腐的特点是初闻臭气扑鼻，细嗅浓香诱人，具有白豆腐的新鲜爽口，油炸豆腐的芳香松脆。

Galanz 格兰仕

如何选择健康的厨房家电

俗话说“穷看厅堂，富看厨房”，厨房作为一家人生活的重心，关系全家人的营养与健康，绝对不能马虎。特别是到了过年，很多家庭都会趁着过节把厨房焕然一新，那么面对市场上纷繁复杂的家电品牌，应该如何选择家电呢？

总的说来，选择健康厨房家电的原则有以下几条：1. 品牌和服务最重要。2. 选健康，重环保。3. 节能、低耗。

我们知道厨房污染主要有油烟污染、噪声污染等。而油烟号称女性健康的“隐形杀手”，不仅有害呼吸健康，而且会刺激皮肤，使皮肤发黄、变粗糙，极大地损坏女性的健康和美丽。微波炉作为一种无油烟的

烹调方式成为了人们日常饮食的良好选择。以格兰仕的“中国红”为例，“炖、烤、煮、焖、蒸”样样都行，而且包括南方的清蒸鱼、北方的煮水饺、江浙的东坡肉等，几乎每一道菜都可以在几分钟时间内新鲜出炉。正因为如此方便快捷，所以在当前物价飞涨的情况下，节能省电的微波炉受到了越来越多家庭的青睐。而世界微波炉大王格兰仕凭借具有“多段脉冲蒸”技术的光波炉，入选影响 2008 年家电技术与消费趋势的十大创新成果，绝对是您健康家电的首选。

