

起伏了,到天诚口味馆吃伏狗、伏鸡去

株洲向有起伏吃伏狗、伏鸡之俗,此风不知起于何时,反正打我十多年前来株洲便有此俗流传,亦曾问过本地土著,多也说不出来个究竟来,身为普通食客之一员,也确实不需如此刨根问底,只知伏日将近,满大街的大小食肆都将是“伏狗”“伏鸡”的天下。

所谓乱花渐欲迷人眼,在满街都是“伏狗”“伏鸡”招摇的株洲街头,要找寻到一道契合自己口味的“伏狗”“伏鸡”还真不是件容易事儿。所幸,这点在我看来完全不是问题,客居株洲多年,吃过无以计数的各个店家的“伏狗”“伏鸡”,早就将各大小店家的“伏狗”“伏鸡”按其美味程度做了个盘点排名,高居榜首的便是天伦路上的天诚味馆了。

天诚味馆以前叫天诚蛇馆,做口味蛇起家的,也是将近二十年的老店了,在株洲餐饮圈颇有些名头——售价比他处普遍要贵二到三成,却从不愁生意,诀窍就是食材用心兼口味地道,这一原则也原封不动地贯彻到“伏狗”“伏鸡”的烹饪之上。



伏狗 商家供图

先说“伏狗”,选材上就有讲究,要三年以上放养的老公狗——所谓“干柴老狗嫩堂客”,必须是上了年岁的老狗才有足够的回味;其次宰杀净后要用稻草烧一遍,去腥的同时,也有一股独有的稻草清香;再次,得上好的山茶油爆,可别嫌贵,别的油爆出来的根本没那香味儿;最后嘛,初加工而成的狗肉,入锅前得用手撕成小块,万不可动刀,沾了铁锈味可就大大的划不来……

材料讲究,又有十多年的手艺讲究,这一大盘狗肉的滋味自可想象——内够烂,却不乏嚼劲,汤醇得能黏住人的嘴巴,呼啦啦地能送下一碗接一碗的米饭……

“伏鸡”的择选也有同等严苛的标准,须选用一年以上的足龄放养叫鸡公——这个有天然优势,老板岳阳平江人士,老家颇多摆荒的山地,圈起来便是最佳的养鸡场地,所产专供店内伏天之用——嚼劲足,也有鸡肉该有的肉香味儿;再则烹鸡时会加入一些路边姜熬的汤汁进去,这是平江那边的土办法,不晓得有什么讲究,反正烹出的鸡肉硬是细嫩些,香味也格外浓郁一些。

伏狗、伏鸡之外,尤爱此地的藕尖。按说,藕尖并不是多稀罕的物事,无非深埋地底的莲藕的“未成年状态”而已,脆爽水嫩,夏日炎炎、大鱼大肉之后正可解腻消暑,多数店家也有售卖。只是,这天诚味馆的藕尖却不大一样,别的且不提,就外观而言,也比他处所售粗壮一倍不止,脆嫩度自然也水涨船高,却是自湖北洪湖产地自供,早上还在泥土之下生长,晚间便已洗净下锅入某等饕餮徒的肚腹之中……只是须多言一句,同行中人若有专嗜此味者,建议多点一份,不然,根本不够吃嘛!

我想,这大概就是天诚味馆的菜品一直比他处要贵却能持续生意火爆的底气所在吧!不多说了,我得赶快打电话订座了,明天就起伏了,天诚蛇馆肯定满坑满谷的人,我得提前订个座,不然不定什么时候才能吃上这不一样的“伏狗”和“伏鸡”。



藕尖 商家供图

地址:天元区天伦西路天城宾馆和志城宾馆之间 电话: 0731-22288989



伏鸡 商家供图

株洲晚报

今日16版
戊戌年六月初四
2018/07/16
星期一



爆料 28829110
发行 28823900

用新闻纸建设新株洲

巡察组提出的整改意见,10个单位党组织整改效果如何? 市委第三轮巡察整改情况公布

A02-A03

俄罗斯世界杯落幕 法国队夺冠



▲法国队球员在颁奖仪式上举起大力神杯

A12

世界杯“夜宵大战”落幕 有的夜入6万,有的“赚个吆喝”

A06

吃了在理疗店买的食品松花粉片 老人们为何都说“疗效”很好?

A09

去年市区在岗职工月均工资5855元
较上一年增513元

A05

参加7月底开战的市气排球赛
身体力行“保护母亲河”

A04

明天入伏
“烧烤”模式开启

A14

zhixin 置信
嘉合地产
逸都花园
置信·逸都花园
三期9栋10栋 建面约105-134m²新品



买房送车位 使用权

一步到位



VIP Hotline (+86) 731 2811 0066 / 2811 7766 株洲市荷塘区沪昆高速株洲东出口

本资料所示图文仅供参考,不构成开发商要约,一切以最终签订合同为准,株洲嘉合伟业投资开发有限公司保留最终解释权