



清明小长假去哪里 ——来长兴打卡美宿美味好“食光”

有一个江南旅游小城,南北朝陈朝开国皇帝陈霸先在这里拔起垆亩,雄起中原。元代大书法家赵孟頫曾在此流连数日,留下“帝乡佛国”这个最早的城市slogan。这里更是茶圣陆羽爱过、生活过的地方,当年24岁的他在顾渚山里寻访佳茗,完成中国第一部茶叶专著《茶经》,还留下了和湖州姑娘李季兰之间的爱情故事。这里就是湖州长兴。

近两年,随着经济的繁荣,长兴乡村美食发展得越来越丰沛精致,而且形成了少见的山乡美宿+乡村美食同步发展的特别现象。每家美宿都有独家的拳头菜肴。如在云栖·舍民宿,可以品尝到非物质文化遗产乌梅烹制的乌梅鸡;归心民宿,不仅能享受“诗和远方”的潇洒浪漫,还能享受充满人间烟火气的“咸肉烧笋”……凭借靠近太湖西南岸的地理优势,长兴人的美食菜谱中自然少不了丰富的鱼鲜,精工细作,不仅口感鲜美,更体现了长兴人对美好生活的追求。

◆小浦云栖·舍:烟熏乌梅鸡 最地道本土菜



芥里乌梅制作技艺历史悠久,早在明嘉靖年间便被列入“长兴特产”。乌梅制作技艺复杂,需经过采摘、清洗、挑选、沥干、初烘、复烘等多个步骤。

云栖·舍民宿的主人房小平,是乌梅非物质文化遗产的传承人。乌梅鸡是房小平的拿手好菜,他将当地散养的竹林鸡与自制乌梅组合在一起,又加入了党参、当归等适量中药材,经过两个多小时的柴火慢炖,让乌梅的酸甜与鸡肉的鲜美融合在一起。

品尝乌梅鸡,前几口能感觉到微微的酸味,但是几口下肚之后,便愈发觉得酸爽鲜香、回味无穷。房小平还以乌梅为亮点,相继推出了乌梅茶、乌梅糕点等产品,自创了乌梅系列特产。

◇出品客栈:长兴小浦十里古银杏长廊景区云栖·舍
◇美食电话:13905825569

◆大唐贡茶璞仕酒店:唐朝烧尾宴 千古盛世好味

大唐贡茶璞仕酒店毗邻大唐贡茶院,依托贡茶传统文化而生,是一家以大唐风韵为主题文化的酒店。

大唐璞仕寻古之食法精心烹制,茶餐宴、银杏宴、烧尾宴……四季轮转,宴宴惊艳。其中最具盛名的烧尾宴,是唐代丰富的饮食资源和高超的烹调技术的集中表现,更是初唐文化的独特象征。



“汤浴绣丸”是唐朝烧尾宴最后一道菜,在宋代陶穀《清异录·馔羞》形容这道菜:“汤浴绣丸。肉糜治,隐卵花。”传统做法是将猪肉、鸡肉剁成泥加入珍菌炖制而成,璞仕酒店主厨突破传统,用川菜中一种特有的制作清汤的方式,将大骨、老鸡、火腿熬成高汤,再用肉糜吊出清如开水的上等清汤,加入云南特有的羊肚菌、竹荪,再放入鸽蛋上笼蒸制两个小时,才算完成。

来大唐贡茶璞仕酒店穿越一回,当一回唐人,吃一回千年前的唐菜,人生难得几回醉。

◇特色菜品:唐朝一品药膳鸭、汤浴绣丸、黄焖牛蹄
◇地址:长兴水口茶文化旅游景区大唐贡茶璞仕酒店
◇订餐电话:0572-6616803

◆榉树农庄:蒜油白鱼 湖鲜美味道道赞



靠山吃山、靠水吃水。来长兴,湖鲜美味不可错过。

太湖喂养了长兴人挑剔的舌尖,同时也启发了他们对于鲜的各种挖掘创造。

煎、炒、烹、炸、清蒸、红烧食材的新鲜活力在师傅手下得到尽情释放。葱油白鱼是常见的太湖菜肴,但在榉树农庄,师傅在保留了白鱼新鲜肥美的基础上,加以造型,让食客眼前一亮。

鱼圆汤常见,但做成“珍珠”大小的却也不多。新鲜的鱼丸不仅保持着鱼肉本身的营养,而且还带有鱼肉所没有的韧性和爽口。为方便老人和孩子食用,

这道鱼圆汤特别改成珍珠大小,造型小巧软萌,配合桃胶和地衣,鱼丸洁白细腻,口感滑嫩。

榉树农庄根据四季变换,打造出应季限定美味。春时螺肉肥美,秋时蟹黄鲜香,更有蒜油白鱼、醉虾、珍珠鱼圆汤、手工豆皮、手工藕饼等,无论何时去,都能赶上一份适时的“鲜嗦”。

◇特色菜品:蒜油白鱼、珍珠鱼圆汤
◇地址:长兴县太湖图影小沉湫村榉树农庄
◇订餐电话:15257216059

◆复兴客栈:水口八大碗 乡野田园土菜香

复兴客栈位于水口顾渚,门口碧水清溪环绕,飞宇楼台,雕梁画栋,一物一景相得益彰,勾勒出一副返璞归真的诗情画卷。

客栈的装饰和家具以中式风格为主,彰显着农耕文化主题,在细节上突出美的追求,每间客房的名称皆出自《诗经·十二月令》,代表着农耕文化的十二个主题月。

客栈推出私房菜——“水口八大碗”,让来客体验到当地的美食风情。度假其间,种菜、酿酒、抓鸡,皆能收获到满满的田园情怀,享受大山的馈赠。

来此不单单是“为宿而宿”,而是在休息时光中,尽情拥享难得的隐世生活。泉水叮咚时,这里永远有一壶紫笋为你飘香。



◇特色菜品:竹林土鸡煲、白团爆鱼头、复兴山里秘制笋干
◇地址:长兴县水口乡顾渚村复兴客栈
◇订餐电话:15957002932

◆归心民宿:咸笋烧肉 每一口都是春天

山峦叠翠,林茂竹修,灰墙黛瓦,曲径通幽。在归心民宿不仅可以享受诗和远方的浪漫,还能品尝到地道的长兴特色菜。如咸笋烧肉,用的立秋前后、尚未出土的毛竹的笋芽,笋质幼嫩,配以咸肉焖炖,鲜美无比。

不仅如此,在买菜这件事上,民宿的唐老板也是亲力亲为,每天至少跑三个菜场,挑选新鲜食材,保证菜肴品质。

归心民宿拥有一批忠心粉丝,特别

喜欢来此小住几日,享受浮生几日闲的清闲乐趣。民宿里最吸引人的莫过于温泉和泳池,浸泡在温度适宜的水中让每一个毛孔都放松在暖意里;再来一壶水口的特有紫笋,奢享源于大自然的休闲时光。



◇特色菜品:农家咸肉烧肉、长兴爆鳝丝、土法咸肉圆、归心扁尖笋
◇地址:长兴县水口乡金山村外岗自然村141号
◇订餐电话:18716798885

◆吃匠·半山:竹林鲜笋 深山中的“米其林”

吃匠·半山,是枕竹@顾渚民宿附属的一间特色餐厅,这里的菜肴以湖州当地菜为基调,进行融合改良,竹林鲜笋、酱油肉、本地爆鱼以及各色时蔬应有尽有。从食材到摆盘,从口味到营养,都经过精心调配。

主理人是一位神秘、低调的上海“老克勒”,同时也是一位对食物极为挑剔的吃匠,他专心研究湖州当地的食材和菜品,对餐厅出品的每一道菜都要亲自把控,立志打造深山中的“米其林”。



◇特色菜品:吃匠黑毛猪枕头肉粽、枕竹荷叶茶香陈鸭、秘制油淋虾
◇地址:长兴县水口乡顾渚村吃匠·半山
◇订餐电话:13601621823

2021年,长兴县文广旅体局联合美团公司打造了“长兴乡村美食必吃餐厅”的乡村美食品牌,并评选出23家“长兴乡村美食必吃餐厅”,弘扬长兴饮食文化的同时,让最是割舍不了的乡味温暖人心。

如今春色好、花海俏的烟花四月,不妨去长兴来趟两天一晚美宿美食之旅,享受江南“鲜嗦”好“食光”。

(长兴县文化和广电旅游体育局)