

5公里的麓山南给外乡人最正的长沙烟火

潇湘晨报·晨视频记者梁婷婷综合文旅湘江、文旅长沙报道

九月的麓山南路，迎来一群崭新的身影。
对于刚踏入校门的新生而言，大学生活的精彩从来不止于课堂。走出校门，沿麓山南路串联起的高校风光漫步，顺着地铁3号线、4号线的脉络探寻街巷美食，一幅属于麓山南路学子的青春生活版图，正从校园向四周徐徐铺开。
即便你只是想在周末来大学城逛逛，这份逛吃逛喝指南，也值得收好。

逛吃

小吃篇

►天马牛肉饼

这是个“排队王”级别的小店。
上午11:30开门到晚上9:30，一锅又一锅金黄酥脆的牛肉饼被端出窗口。6元一个，辣度可选，外皮酥脆掉渣，牛肉馅鲜美还能兜住汤汁，一口下去肉汁在嘴里爆开。能吃辣的建议加辣，辣椒香味会让口感更丰富。熟门熟路的食客，还要派同伴另排一队买门口的手作麻薯，芋泥海盐、海苔肉松口味都很火爆。

►宫阿姨鸡蛋灌饼

麓山南路的一个招牌鸡蛋灌饼。“宫阿姨”出品相当稳定，饼皮酥脆、蛋香浓郁、酱料独特。口碑过硬让它成为学生们互相安利的“隐藏宝藏”。关键她家的烤冷面也是很多人的最爱，酸甜口的酱汁配合洋葱碎、香菜碎，特别美味。

►黄记手工绿豆饼

大概每一座大学城附近都有这样一家饼店。门店小小的，只卖很少的品种，但是只要一出锅立刻就会挤满前来购买的学生，黄记手工绿豆饼就是这样的存在。
黄记的绿豆饼小小一个，一枚饼下肚，手作的温度、谷物的本味，以及刚刚煎制而熟的酥与香，都能立刻将你打动。

►老头子糖油粑粑

说到长沙小吃，糖油粑粑一定不能错过。老头子糖油粑粑全部都是现炸现卖，5元就能买到4个。刚出锅热气腾腾，外壳炸得金黄酥脆，紧紧裹着晶莹黏稠的糖油。咬下去可以听见清脆的咔嚓声响，外皮焦香，内里糯米软嫩温润，红糖香甜慢慢在口中散开。

聚餐篇

►欢聚食上

是湖南人喜欢的正宗家常湘菜。小炒黄牛肉的火候刚好，肉嫩不柴；莴笋炒腊肉的搭配很开胃，腊肉香味足但不会太咸；咸蛋黄茄子，外酥里嫩的茄子上裹着沙沙的蛋黄，配饭简直绝了。店就在湖南大学研究生院对面，路边能看到招牌“欢聚食上”，实际在二楼，里面还有包厢。

►成都小酒馆

虽然不在麓山南路，但从麓山南步行到店只需十几分钟，是不少大学生聚餐的不二之选。
蒜泥白肉是全场MVP，肉片裹满红油辣子，夹上黄瓜丝一口下去，直接香到天灵盖，网友@小刘不挑食说，自己“每次必点，谁吃谁懂”。金沙茄子，咸蛋黄裹着炸过的茄子，外酥里嫩，完全不油；成都毛血旺料超足，中辣程度，配菜丰富，适合2-3人分着吃。
不过，一定要记得早点去排队，建议先取号，再去大学城逛一圈回来刚好开吃。



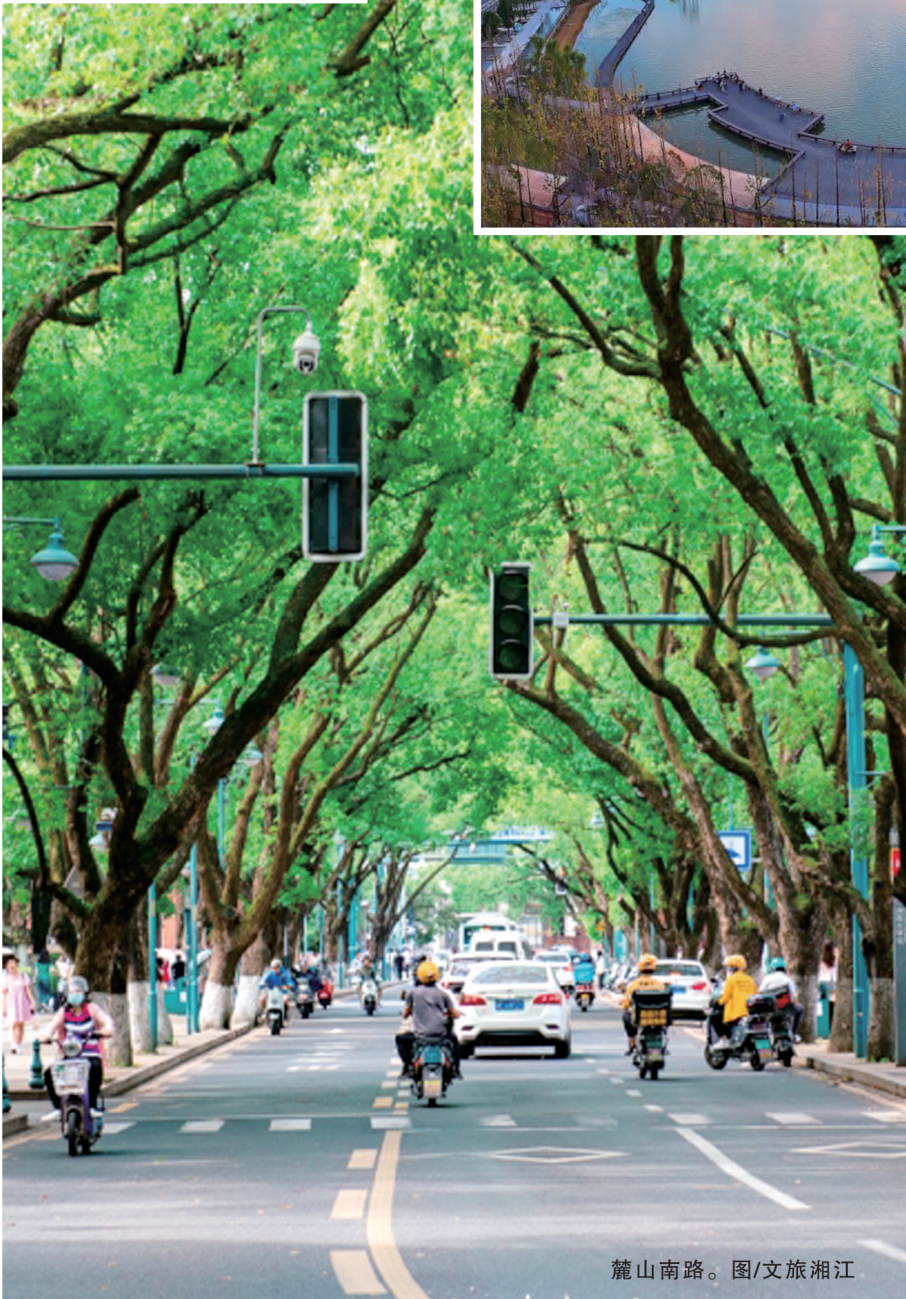
天马牛肉饼。图/文旅湘江



实分满糖水。
图/大众点评网友



后湖。图/文旅长沙



麓山南路。图/文旅湘江

逛喝

►实分满糖水铺

藏在巷子里，但知名度可不低。8块钱一碗，有十几种小料：芋泥、紫米、红豆、西米、芋圆、珍珠、布丁……你想得到的都有。
“大学城老牌实分满，真的平价宝藏！8元一碗料多到冒尖，十几种小料任选，芋圆Q弹、紫米软糯，全是每天现煮。椰奶底香浓不腻，冬瓜茶底清爽解暑，甜得很克制。小店烟火气足，学生党扎堆，性价比直接拉满。值得打卡！”有网友说。

►天马小区清补凉

天马小区里有陈记、周椰记两家清补凉，有一些细微的区别，但都不踩雷，可以哪家不排队买哪家。
小区不在麓山南路，但隔得很近，步行二十多分钟可到。
清补凉一份十多元，能加差不多15种小料，椰奶喝着清爽顺口，不会有很重的工业甜感。门口摆了几张小桌子，能坐着慢慢吃。

闲逛

►东方红广场—岳麓山

伫立在广场中央的毛主席雕像背靠岳麓山、目视湘江，高大庄严，是几乎所有新生入校后的第一个打卡点，也是历届毕业生留下毕业大合影的经典地标。
周末约上同窗爬岳麓山，顺路打卡沿途人文地标，已经成为麓山南学子的经典休闲方式。

►后湖

岳麓山下的后湖，环湖步道安全舒适，绕湖一周大约需要1小时。沿途绿树成荫，湖光山色尽收眼底。可以在湖边慢慢走，也可以骑上共享单车轻松游览。
当白天的燥热渐渐退去，后湖设计创意园便换上了另一副面孔——温柔、璀璨，又带着几分属于夜晚的惬意与活力。路边的雕塑、墙上的涂鸦、美术馆外流动的光影，都是可以边走边发现的小惊喜。园区内还聚集了大量艺术工作室、独立书店和文创小店，转角就能遇见意想不到的风景。

运气好的话，你还能在环湖桥上偶遇驻唱的年轻人。他们或抱着吉他轻轻弹唱，或与路人即兴互动，氛围轻松而自由。
流行演唱、民乐……各种音乐形式在这里交织。晚风、湖面、音乐与人群融为一体，让人忘却尘世的喧嚣。