



舌尖上的湖湘⑩

祖庵豆腐这道菜作为官府湘菜的典型代表,与“祖庵鱼翅”“祖庵鱼生”“祖庵笋泥”并称为四大王牌。其成名离不开两个人,一是知味韵味的谭延闿,二是精心玩味的曹荩臣。

旧时王谢堂前燕 飞入寻常百姓家



■文/饶溢

谭延闿出身官宦世家,受身为美食家的父亲谭钟麟熏陶,对美食痴迷不已。曹荩臣是长沙东乡的名厨,1922年被谭延闿聘请为自家厨师。在谭延闿的指导下,曹荩臣厨艺日益精湛,凡是在谭家品尝过他手艺的人,都对其赞不绝口。正是他,将普通的豆腐做出了肉的价值。

这道菜的制作工序,那叫一个精细繁琐。先把鲜嫩的豆腐小心去皮,只留下最细腻嫩滑的中间部分,再用箩筛仔细过滤成细泥。接着,将鱼蓉、肉蓉、鸡蓉与蛋清混合,和豆腐泥充分搅拌均匀。这一步可不得了,不仅丰富了豆腐的口感层次,还让各种食材的营养相互交融,吃着豆腐,却能品出山珍海味般的丰富滋味。搅拌好的豆腐上锅蒸制成型,等蒸出细密的蜂窝眼,就浇上用火腿、童子骨、老母鸡、凤爪等八种食材慢火精心熬制的汤汁,让豆腐在汤汁里慢慢入味,直到每一个气孔都满是浓郁的香味。多种食材完美融合,豆腐入口腴润,质感细腻,柔滑不腻,浓郁的食材香味在舌尖散开,却毫无厚重之感。鲜美的汤汁填满豆腐的蜂窝眼,每一口都能体验到鲜汁四溢的美妙。

中国烹饪大师、湘菜大师杨敬伟始终全身心投入祖庵菜的挖掘、整理、创新与传承工作。他在接受记者采访时说道:“传承与创新,根基不能丢。我们把传统工艺当作核心,结合当代人的饮食生活习惯加以改良,让菜品更契合消费者的喜好,这便是对祖庵菜最好的传承。”就拿院里寻菜的祖庵豆腐来说,这已经是杨大师精心改良后的第三个版本。在汤汁运用上,他大胆创新,把传统的白汤换成了金汤。这金汤的灵感源自粤菜,那浓郁诱人的色泽,瞬间提升了菜品的视觉冲击力,醇厚的味道更是让豆腐的口感愈发绵密。不仅如此,这道菜还从原来的大碗盛装改为客位菜,如此一来,菜品分量更贴合个人食用需求,还多了几分精致优雅,让食客们能尽情享受这份独特美味。

在院里寻菜,这道声名远扬的祖庵豆腐,仅需49元每位。这般定价,让食客们无需破费重金,就能品尝这道湘菜经典。其口感醇厚、品质如初,往昔那高不可攀的美味,如今已化作大众皆可品尝的佳肴,实实在在地完成了“旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家”的美好转变,让每一位食客都能毫无负担地大快朵颐,感受精致湘菜的魅力。