

春鲜萌动④

春蔬入席 味见初心

惊蛰一过，湖湘大地春味渐浓。3月中旬，大湘菜报记者走进秦皇食府市府店，店内秦式装修庄重大气，春日绿植与鲜蔬点缀其间，雅致的就餐环境里，不少食客正品尝春季限定菜品。后厨中，厨师长许锋正俯身挑拣刚到的春蔬，一桌湖湘春日鲜宴，正于此间开启。

■文/钟旋



国人遵循“不时不食”，春日的餐桌，自然要让时令春蔬唱主角。“春蔬吃的就是一个鲜，早一步或风味不足，晚一步则已味同嚼蜡，选料、处理、烹饪，每一步都得顺着时节来。”许锋一边带着记者查看后厨的食材储备情况，一边介绍道。

拌春是春日餐桌的开胃凉菜，也是店内食客点单率颇高的菜品。桃江雷笋切丝、山野蕨菜切段，连着折耳根分别在沸水里快速焯烫后捞出，火候拿捏得恰到好处，去了涩味又留住了食材本身的脆感。简单用盐、香油、生抽等调味，雷笋咬下去嘎吱作响，蕨菜柔韧有嚼头，折耳根的辛香在舌尖散开，瞬间唤醒味蕾，这便是湖湘春日最清爽的味道。

香椿金钱蛋作为店内的春季保留菜品，更是桌桌必点。选用紫赤色芽叶未舒的香椿嫩芽，焯水后切碎，与过完油后厚薄均匀的金钱蛋同锅快炒，加入一勺剁辣椒提味。翻炒间，蛋片的焦香混着香椿的清香在厨房散开，蛋片金黄焦香，香椿碧绿生青，微辣的“湘”味衬出椿芽的清甜，筷子夹起一块，蛋香裹着椿香直往鼻子里钻，是湖湘人最熟悉的春日滋味。

生态溪水石蛙与奶汤山茶菌，则将湖湘的鲜味发挥到了极致。道县带皮石蛙肉质紧实，搭配刚上市的细瘦水芹菜，慢火煨煮后，蛙肉嫩弹、皮滑糯，吸饱了水芹的清润，汤头鲜而不腥，一口便能尝到山野溪涧的清爽；奶汤山茶菌的烹制更是见功夫，活鲫鱼煎透后一次性加足热水，大火滚出浓白高汤，新鲜山茶菌整朵下锅慢煨，菌子滑嫩爽口，吸足了鱼汤的鲜醇，咬下去汁水在齿间迸开。“这种菌菇娇贵，从产地直送，到店就得立刻处理，多放半天，那股山野气就跑了。”许锋说。

谈及湘菜变迁，许锋直言，从前湘菜重油厚味，如今湘菜馆也越来越注重湘菜的健康化，追求鲜辣底色下的食材本味。“最难的不是做花哨，而是做简单，顺着食材性子烹，才见真味。”店内春季菜品少油少盐、辣味点到即止，让春蔬本味成为绝对主角。

一桌春蔬，盛满湖湘春日的馈赠。从田间地头到餐桌厨台，秦皇食府用时令春蔬还原湖湘本味，让湖湘的春日鲜味，走进了更多人的餐桌。走出餐厅，春雨初歇，空气里混着泥土与青草的气息，而舌尖上的湖湘春味，却久久不散。

