

好吃的春卷何处寻

● 张赛花

真想一口就把春天咬在嘴巴里。但在长沙的老口子眼中,真正好吃的春卷,藏匿于菜市场与老街小巷之中。

曾经,司门口天津小吃店油炸的春卷,喷香的手磨胡椒粉和滚烫的粉丝、韭菜,让多少好吃鬼在司门口排起长龙。

如今,天津小吃店的牌匾重新装裱,但春卷这道油货却消失在菜单上。

在老长沙人眼中,春天吃春卷就是尝新,吃的就是满嘴的香鲜,吃得就是满眼的新绿。

经常拿起胶片机,穿梭于长沙街巷里的摄影师胡骥告诉我,在华夏路岳林饭店旁边的一个走廊上,有个爹爹炸的春卷很好吃。

就摆在了一个居民楼的走廊上,这个十分简陋的油货摊,却惹来了一拨又一拨慕名而来排队的食客。

这个从娄底来长沙谋生的朱师傅,靠着自己的双手,在长沙炸了30余年的油货,近些年以腊肉春卷而名声大噪。

朱师傅告诉我们,长沙春卷不但要馅料新鲜,调味要正,其春卷皮的制作尤为重要。以前长沙的粮店、菜市场均有春卷皮售卖,可惜的是在市区的粮店已经越来越少,食品丰富的今天,油炸春卷已不再是主要的特色小吃了。

好在浏阳正街与东庆街交界处,有个叫黄文明的胖爹爹,还保留着其传统烙春卷皮的技术。每天早上,他会摆出一个火炉、铁板,在街边现场表演着烫春卷皮。我已好久未去东庆街,不知这里还有没有?

在当年的拍摄过程中,我与黄爹搭话,他讲这在铁板上烫烙的春卷皮,其面糊是用四分水、五分面粉为最佳比例所调试出来的。并且,还要加入一小勺细盐和半勺植物油,这样在烫制过程中,不会出现粘锅,利利索索。

闲聊之中,黄爹迅速地扯下一团面糊,在手中来回甩动着,再往铁板上用力一擦,面糊不多不少地均匀摊开,成一个圆形薄饼。然后,手中甩动的面糊,往春卷皮上回“粘”一下,粘去多余的面团,再快速一扯,一张热气腾腾又柔软得如同荷叶一般的春卷皮,摊到了一边的竹编里,摞起一堆。

另外,我们还在蔡锷北路学宫街与民主东街拐角处,也发现了一家手工烙春卷皮的早餐店。这家在此设摊多年,每到傍晚炸油条的夫妇吃完饭后,就摆出火炉开始烫春卷皮。

但,他们家的春卷皮主要是用以炸荷叶酥的,你要是在路过可以进来点碗甜酒冲蛋和一个荷叶酥,这绝对是老长沙人喜爱的早餐。

不管是东庆街的黄爹还是学宫街的这对夫妇,在长沙手工烙春卷皮的店子已经越来越稀少了,甚至我们一度觉得这门手艺会逐渐消失掉。

其实,荷叶酥与腊肉春卷是两种不同的油货。并且,荷叶酥是以对折的方式油炸,而腊肉春卷是以对折两下,再在口子上对折一下,呈现出长方形的模样。从口感上来说,荷叶酥更为酥脆,这与两种所烫烙的面皮皆有关联。

另外,以腊肉或叉烧肉、笋子、韭菜为主料的春卷,老长沙人又称它为腊肉春卷。

在热油里投入做好的春卷,朱师傅手上的火钳反复在油锅里翻动着,怕这滚烫的热油炸糊了春卷的外皮。

煎至两面金黄,立刻夹出来,在铁网上沥干油汁。油炸过后的春卷,要趁热吃,入口皮薄酥脆,越吃越香,让人感到春天的清新与爽鲜。

春天第一口 土龙 是啥滋味



高压锅焖头茬春鳝 邹麟 摄

● 任大猛

湘江两岸的柳条不知萌芽了否?但长沙老饕们的味蕾雷达却已集体记忆苏醒——春韭香得能勾魂,香椿鲜得会说话,蚕豆嫩得掐出水……这场蓄谋已久的初春美食暴动,现在正在郊野餐厅上演舌尖上的春天。

春菜爆火,抢先抢鲜

长沙美食爱好者的朋友圈近几日突然切换画风:昨天还是东茅街茶馆的文艺青年,今天他们似乎全在晒青团子与腊肉藜蒿的艳遇,晒梅溪湖畔的半山厨·土菜研究院在春天秒变美食秀场,半山厨·土菜研究院老板莫迟瑕手持锅铲宣言:“我们搞的不是餐饮,是春味抢鲜先遣队!”半山厨要抢在市场前头挖出第一茬春笋,用土法炼出春鲜的原力,这操作直接把“不时不食”玩成舌尖极限运动。

湘菜大师罗继湘告诉我们,现在长沙全城餐馆,尤其是郊野餐厅,纷纷推出各种各样的春菜,水芹、藜蒿、香椿、荠菜(地菜子)、地木耳是春天的“家常菜”,以主菜“红薯粉煨土鸡”在2025年初让“伊拉克网红老王”吃到眉闭眼闭的梅溪湖半山厨·土菜研究院,在这个初春推出了湖南头盘春菜——高压锅焖头茬春鳝。

初春,长沙郊野,长沙人开始把春天吃成了动词——在青团子的糯香里打滚,用鳝鱼段的油润画句号,最后要以一杯谷雨前茶漱口……



食刻长沙

组庵春宴上主菜:臭豆腐煨甲鱼

● 大猛

春天,我们奔赴岳麓区岳华路映象潇湘(市府店),品尝长沙大宅家宴中的春宴是怎样的滋味。

在这家具有湖湘文化底蕴的餐厅中,店方想努力出品一桌组庵春宴以此欢迎在春天到来的我们。

主菜有组庵银鳕鱼狮子头,当年谭延闿(组庵)确实非常喜欢吃狮子头,在日记中有过多次记录,但银鳕鱼当

时似未进入中国,这是一道创新菜品。

陆续端上浏阳酸菜小笋、野胡葱焖地木耳等春菜后,主菜老长沙臭豆腐煨甲鱼八年甲鱼上桌了。

老长沙臭豆腐入菜,始于二十多年前的坡子街火宫殿总经理谭飞之手,当时谭飞总经理在火宫殿推出一味大烩臭豆腐,在干锅中臭豆腐与干发鱿鱼等三鲜融合,味美无比,引来不少游客称

奇。后来火宫殿又以臭豆腐煨筒子骨面世。但以老长沙臭豆腐煨汉寿八年甲鱼,并且以主菜出现,我确是头一次看见。之所以将这味菜作为春菜出现,想必是映象潇湘的老总雷筱芳熟读中国经典《礼记》,在《礼记》中甲鱼就是春季端上的主菜。在《谭延闿日记》中谭延闿确实多次写到,他食甲鱼,并且甲鱼与鱼翅同上。



臭豆腐煨甲鱼味道醇厚 均为 邹麟 摄



组庵银鳕鱼狮子头

一菜一筷 一汤一勺 健康·卫生·文明

“洞庭虫草”与春天的味道

● 文/图 廖美丽

远是真的有蛮远,为了一桌“春天的味道”,我们驱车109.7公里,钻进沅江市一家叫“南洞庭湖湖鲜楼”的土菜馆。

车子进入沅江市,拐到了沅江最大的菜市场——湘北菜市场。

河风从老码头吹过来,眼前忽然出现了一片片绿意欲滴的时令野菜,让一路坐车而浑浑噩噩的我们变得格外清醒和兴奋。

一路上,南洞庭湖湖鲜楼的老板郭哥,时不时地向我们介绍菜市场里有关湖南人喜爱的春天味道。

脚盆里活蹦乱跳的野生鲫鱼、鳜鱼、半边鱼,都是清晨鱼贩子从河边挑上来的;胡葱、藜蒿、蕨菜、春笋、水芹、椿、水芹菜,沾着星星点点的雨露,嫩得可以掐出水来;顺应季节生长出来的新鲜蔬菜,让买菜的人眼睛发光,好像捡到了宝贝一样;屋檐下一群人正在手忙脚乱地扯藜蒿、剥芦笋皮。

“其实,这些野菜在沅江到处都是,只要人勤快一点,你去河堤旁、稻田边,都可以找到,并且能采摘一大把。”

我们这群长沙人进入南洞庭湖湖鲜楼土菜馆,发现菜馆外观极土,当然沅江人对菜品的要求要胜过对餐馆的要求。

椿煎蛋、小炒蕨菜、豆豉辣椒炒水芹菜、口味河蚌肉、洞庭湖太极图、芦笋煮鳜鱼、水芹子粑粑……满满一桌16道春天的菜肴。

郭哥讲,春菜如马草,在春风雨露里疯狂生长的野菜,本身就是天然滋味,任何烹饪技巧在春天的面前,毫无施展之处。

并且,春天的味道就像百货商场里才推出来的新品,如果我们嘴巴张开的速度慢了,好多美味就会从饭桌上稍纵即逝。

翻了翻南洞庭湖湖鲜楼的菜单,并没有发现有关春天的时令菜。郭哥讲,这些新鲜的时令菜,老板是不会写在菜单上的,食客一来,想吃什么,都是从服务员嘴巴里报出菜单来的。

椿,这种香气浓郁的野菜,沅江人只采取香椿最顶上的那一撮嫩芽梢,洗净切碎,在打好“蛋波波”的瓷碗里搅拌,然后倒在铁锅里,双手提起锅边的手把,转一圈,香椿煎蛋便完成了。

饭桌上的豆豉辣椒炒水芹菜、小炒蕨菜等春天小菜,夹一筷子入口,满口油润香嫩,鲜美无比,肯定是胜过长沙高档餐厅的,不然,这满屋子长沙人是不会跑来的。

来这里吃饭,芦笋相当于“洞庭虫草”,这种生长在南洞庭湖滩涂湿地上的美味,无论是涼拌、清炒、炖煮、下火锅等烹饪手法都可成菜。沅江人最喜欢拿它与春天的河鲜一起炖煮,还为此做出了不少的好菜。

在南洞庭湖湖鲜楼,郭哥就为我们准备了两种不同烹饪手法的芦笋,前者以干锅上桌,吃的是芦笋的香辣脆爽,后者以鳜鱼一同煨煮,吃的是芦笋的清香鲜美。

此时,来到这家土菜馆的长沙人还发现一味长沙没有的宜酒宜饭的菜肴,那就是眼前的韭菜炒鱼子粑粑。哪天长沙发现了这道菜,一定是这个春天才从沅江引进来的。

“讲文明 树新风”公益广告
——文明健康 有你有我 ——

