

编者按

湘菜,又称湖南菜,长沙地区被称为本味菜,是中国八大菜系之一,其历史可追溯至汉朝,具有悠久的饮食传统。湘菜以制作精细、用料广泛、口味多变、品种丰富而著称。香辣、香鲜、软嫩,湘菜以它独特的“魅力”吸引着越来越多的太原食客,而入口那一刻,它不仅是一道菜,更是一份承载着人生、地域、文化的记忆。本周,记者将走进太原的街头巷尾,寻访地地道道的原生湘菜,感受舌尖上的万般滋味,体验人生的酸甜苦辣。

## 湘知源：食材地道 回味悠长

近年来,中国历史悠久的八大菜系之一湘菜风靡各地,发展势头强劲。在太原市,创建15年之久的湘知源连锁餐饮企业,主推钵子菜、干锅等洞庭湖区地方风味菜品,形成食材地道、风味独具的特点,受到食客们青睐。

### 源自武陵

湘菜,早在汉朝就已形成菜系,以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。其中,洞庭湖区地方风味主要指常德、岳阳、益阳等地,这一带的湘菜以烹制河鲜和家禽家畜见长,特点是量大油厚,咸辣香软。

湘知源这家湘菜连锁餐饮企业,虽说是在太原运营,但招募的40人厨师团队大多来自常德。15年来,湘知源在湘菜这一赛道上,专注制作钵子菜、干锅等地道常德菜,为省城民众提供了特色美食选项。

常德菜颇有独特的饮食文化意趣。常德古称“武陵”,在东晋文学巨匠陶渊明的作品《桃花源记》曾有出现。打开地图可以看到,常德位于湖南北部,洞庭湖西侧,武陵山下。这里四季分明、雨量充沛、气候温湿、物产丰富,素有鱼米之乡的美称。

湘知源行政总厨朱四勇,就来自常德,他在太原市餐饮行业已工作16年。朱四勇介绍,钵子菜是常德菜的代表,这一特色菜品与常德的气候条件密切相关。常德冬春寒冷潮湿,夏秋湿热,炎热时达38摄氏度以上,当地民众于是用明火加热陶钵,将一些新鲜蔬菜、香菜、面条等下入钵子里。钵子菜与北方的涮锅、四川火锅、一些地方的砂锅同出一脉,共同特点是用火烧锅,以水导热,煮制食物。

钵子可放多种多样食材,制作时先用大火炖,后小火熬,其味先是浓鲜,吃到最后汤汁渐微,只剩一些油汁,这时干香的风味又出来了,滋味颇有层次感。在常德当地,宾客越尊贵,桌上的钵子菜数量越多,常德当地有这样的民谚“不愿朝中为驸马,只要炖钵炉子咕咕嘎”。



食客满座



湘味牛三鲜



潇湘臭鳊鱼



### 地道呈现

湘知源餐饮连锁企业在太原市开设4家直营店,门头使用蒂芙尼蓝、黑等颜色组合,上面“湘知源”三个行楷大字,在夜幕中非常醒目,极具辨识度。店内,常德丝弦、武陵人捕鱼、制钵子的工笔画以及常德当地人物景色装饰画、背景墙,带来了常德地方文化气息,为食客们营造了特色就餐环境。

“我们致力于制作原汁原味的常德菜。不仅厨师团队来自常德,而且从湖南乡下采购腊肉,从汉寿采购甲鱼,将地道食材运到太原市。”湘知源连锁餐饮企业办公室主任温雅彬介绍,几家餐饮店使用的腊肉、臭豆腐、酱板鸭、米粉、辣椒、麻鸭、菜籽油等食材,均统一采购自湖南,并严把采购环节,确保食材地道、品质优良。在此基础上,厨师团队秉持现做现卖理念,每天早早来到店里,将新鲜食材粗加工,接到食客订单后,使用钵子菜制作的传统技法,现场炒制菜品,确保钵子菜本味呈现。

11月2日19时许,湘知源体育南路店,迎来了集中上客的时候。在后厨,几位常德厨师不停地翻炒菜品,火苗舔舐着锅底,锅里香气四溢。“武陵甲鱼钵”“湘味牛三鲜”“烫锅毛肚”“辣椒炒肉”“干锅牛蛙”“干锅鱼籽”“武陵谷香鸭”……一道道常德菜被盛放在钵子、铁锅里,色香味俱全,让人赏心悦目,垂涎欲滴。

湘知源的钵子菜和干锅,经过明火持续加热,呈现越炖越香、越炖越入味的效果。以钵子菜“湘味牛三鲜”为例,这道菜选用上等牛肉、牛筋和牛肚,搭配湖南特有的辣椒和香料,经过精心烹饪,呈现出色泽诱人、香气扑鼻的效果。口感方面,牛肉鲜嫩多汁,牛筋Q弹有嚼劲,牛肚则吸收了满满的香辣味,带给食客别样体验。用餐高峰,潇湘臭鳊鱼基本是桌桌都有的菜。常德厨师选用650克左右的鲜鳊鱼,采用臭豆腐辅助发酵七天、开背腌制等方式,呈现出别样的口感和风味。鲜香醇厚、回味悠长,是常德菜留给食客们的一致印象。

### 持续圈粉

“臭鳊鱼、小炒黄牛肉、韭菜炒香菜……”11月2日晚上,在万科城居住的刘锋和两位朋友带着一瓶汾酒走进湘知源体育南路店,没有看菜单,就熟练地报出几个菜名,坐等美食上桌。

刘锋说:“我是四五年的老顾客了。这儿的湘菜地道,佐酒下饭都非常适合,臭鳊鱼尤其不错,闻着臭,吃着香,肉质紧实,口感Q弹。来的次数多了,发现韭菜炒香菜等小炒,也非常有特色。这里菜品价格也亲民,几人聚餐,花费不了多少,但是吃得挺满意。”

此时,一楼散台、二楼包间座无虚席。食客们点上臭鳊鱼、钵子菜、湘味小炒,喝着自己携带的白酒、红酒、啤酒,或搭配店里湘西米酒,在烟火气息浓郁的氛围里,品尝美食,聊天谈心,为平凡生活增添了几多乐趣。

温雅彬介绍,有不少在太原生活工作的南方人,非常想念家乡饭菜,隔三岔五地来这里品尝菜肴,不禁感慨“终于找到了喜欢的味道”。

线下顾客盈门,线上同样人气旺盛。身着黄色衣服的外卖小哥频繁走进店里,取走打包好的餐品。“从后台数据看,在湘知源下单数百次的顾客比比皆是,其中一位顾客下单多达358次。附近一所大学的一位江西学子,几乎每天都要下单,选购20多元的套餐。”温雅彬介绍,店里的新客在第一次就餐后,就会频繁光顾,迅速转为老顾客。

在湘知源餐馆墙壁上,招牌菜潇湘臭鳊鱼的销量动态变化着,截至11月2日20时,销量达到40多万份,在大众点评榜太原市臭鳊鱼榜单上位列第一。

记者 贾尚志 摄影 郭苑甫