

“老巷烟火繁华”系列报道 (87)

恋湘小镇：鲜香辣韵 风味独特

探寻湘菜的魅力,品味湖南的风情。位于迎泽区桃园北路纺织大厦附近的恋湘小镇,吃过的人都说“不踩雷”,是“干饭人的最爱”,有一种“湘”见恨晚的感觉。这里的湘菜,每一口都是辣而不燥、香而不腻,让人唇齿留香,那是舌尖上的热辣狂欢,是味蕾的激情盛宴。当热情奔放在舌尖上舞蹈,品味的不仅是味道,更是一种对生活的热情。



小炒黄牛肉



招牌推荐

恋湘小镇的装修充满工业风,黑色的铁艺楼梯、白炽灯等,让人有穿越至上世纪七八十年代的感觉。以浏阳河、张家界、橘子洲、爱晚亭、天门山等湖南的地名或景点命名的包间名字,为这家湘菜馆增添了湖南元素。

要说恋湘小镇的招牌菜,当属臭鳊鱼,吃过的人都说惊艳。

徽菜里的臭鳊鱼是自然发酵出来的,而湘菜臭鳊鱼则是用臭豆腐腌制而成的。在烹饪上,徽菜臭鳊鱼通常是一斤多的鳊鱼整条红烧,配上笋丁、五花肉丁、青蒜等辅料,大火猛攻,汤汁浓稠;而湘菜臭鳊鱼最常见的做法是干锅,八两左右的小鱼两面煎黄,搭配小米辣,放到干锅上,热辣鲜香。在原材料上,相比于徽菜臭鳊鱼,湘菜臭鳊鱼选用的鳊鱼较小,更易入味。

恋湘小镇的招牌臭鳊鱼选用的都是新鲜活鱼,因此做出来的口感更加鲜嫩,没有一点儿腥味。

小炒黄牛肉也是店里的必点招牌菜。先将上好的牛元宝肉顶刀手工切片,然后打入水分,让肉质更加细嫩。这道菜在烹饪时最见功夫,火候必须掌握好,大火爆炒18秒即可,再配上湖南的小米辣、野山椒等,整个酸辣味道被彻底激活,包裹住牛肉,味道正好,吃完后通体舒畅。

汁水煨牛腩、肉汤泡饭、韵味猪手……开店8年,这家店湘菜做得正宗,同时还进行了菜品的创新融合,达到了色、香、味、形的完美结合,深受大众喜爱。



招牌臭鳊鱼

食材地道

恋湘小镇的老板冯贵兵曾是一名厨师,对于每一道菜的品质要求非常严格,注重食材的新鲜和质地。店里的很多食材都精选自湖南当地,保证了品质。

比如,辣椒炒肉需要用阳雀湖辣椒,这种辣椒皮薄肉嫩、辣味柔和,才能呈现正宗湖南菜的风味。招牌臭鳊鱼的原料也来自于湖南,且必须是新鲜的活鱼及时运回太原,这样才能保证肉质鲜嫩。

冯贵兵每年会去湖南两次,甄选上好的笋、腊肉、酸豆角、菜籽油、绿豆粉丝等地道的食材,从源头上保证品质。同时,还会进行烹饪技法等方面的学习,寻求更多的合作,使自己的店能推陈出新,不断焕发生机。

食材是地道的,厨师也必须要有真材实料。恋湘小镇共有四名厨师,其中有两人就是湖南人,做的一手正宗湖南菜。冯贵兵说,开店至今,在人工方面从来没有节省过,他给厨师的待遇不比大饭店的厨师差,“厨师的水平也是一分价钱一分货,只有在菜上下了功夫,才能留住客人。”厨师出身的他深谙其道。

品质保证

从打杂到配菜,从冷拼到热菜,从厨师到厨师长,曾经的冯贵兵在大饭店的厨房里走过了自己的励志成长之路。2016年10月开始创业,恋湘小镇正式开业。他喜欢吃,更喜欢研究吃,厨房便是最好的人生舞台。

有人认为,餐饮业的创业门槛低,在冯贵兵看来,说简单也并不简单。简单在于需要坚持下来,不简单在于品质的保证。他说:“产品,是一个企业的灵魂。”

这么多年,冯贵兵坚持不用提前加工的预制菜。他说:“预制菜便捷,对于堂食的客人来说,可以随到随吃,比较省时。但是,我们的菜一直都是现加工的,锅气十足,但是稍微耗时,上菜慢,客人就需要等。”

需求不同,选择就不同。他选择了等待,也选择了费工夫的一条路。

在品质把控上,他同样有自己的选择。有一次,厨房的采购员采购回来十几公斤牛肉,经常在厨房转悠

的冯贵兵拿起切好的肉一看,全部没有按要求顶刀切片,当即决定“不能用这个肉给客人做菜”。只是切肉的手法不一样而已,又不是使用以次充好的牛肉,又有几个客人能吃出来呢?对于大家心中的疑惑,冯贵兵依然坚持了自己的原则,“做出来的品质是不一样的,不顶刀切,肉质就会发柴,我过不了自己这一关。”

从湖南运回来的鳊鱼,难免有死的,有人建议为了节省成本,把死鱼混在活鱼里,做出来也没人知道,他同样坚持说:“口感不一样,我过不了自己这一关。”

“厨师认为自己能吃的,才能给客人吃。”这是冯贵兵认为一名厨师或一名餐饮从业者应该坚守的职业底线。“因为从你不坚持的那一刻开始,你就会变得越来越差,不仅是对食客不负责任,也是对自己的不负责任。”

恋湘小镇“不踩雷”,因为充满了生活的智慧。

记者 张晓丽 文/摄

