



餐盘里的柔情蜜意

【文/冷梅 图/受访者提供】

对世界保持好奇

春膳，是宫婉春（春春）的私房菜，因为名字里的一个“春”字，叫做春膳名副其实。春春出道之初，曾是美食记者，尝遍天下美味之后，也对美食料理有了自己的理解。金汤小米辽参、燕鲍参肚，这些昂贵的食材，常常出现在春膳料理中。能成为一个好厨师，首先你得确实是个地道吃货，至少在吃这件事上是个很有追求的人。

辽参是她喜爱的食材，因为常吃海参，春春发现这个海中之精华，对恢复体力拥有奇效。食用海参最大的难点就是泡发，方法不对，海参可能就化了，好好一件美物还未烹饪，已牺牲在“战场”。春春用了一两个月时间，去研究怎样将海参吃出性价比，希望让它既健康，外观又好看。她把鲍汁獐子岛海参配了秋葵点缀颜色，与富硒的小米杂粮饭相结合，既能满足能量需求，也可以视为一道主食享用。

也许，你以为私房菜只要拼味道足矣，而在春膳料理中除了口感，还是要拼颜值的。春春在造型上充满了奇思妙想，常常让人大喜过望。

火焰谷饲牛菲力，是春膳里根据气候特点设置的冬季菜谱，牛肉以中式口感呈现，比较适合上海人的口味。惊喜之处在于，这盘牛肉是用锡纸裹附，最后用烈焰火花为之加温，保证了牛肉温热的口感。被端上桌的火焰牛肉在盘中燃烧，锡纸里发出吱吱的响声，配合画面感和声音的晕染，便会丰富食客的感官之味。

用心，是私房料理的秘籍，哪怕只是一部文艺片，和闺蜜闲聊的一段八卦，生活场景下几个打动人的瞬间，有心之人会把生活里的小匠心摆在餐盘里，说个美好的故事给你听。

开胃前菜三拼盘：溏心走地鸡蛋、辣糟鲜活大虾、芝麻酱拌冰草，这三种配搭，颜色和造型层次分明，这道前菜负责打开你的胃。辣糟鲜活大虾有一点点微微的辣，把糟卤用在大虾上，倒是一个奇特的改良，配合酱拌冰草，口感清爽，会让味蕾留下一丝特别的记忆。

热菜中的第一道金汤煨花胶土参，花色着实让人惊艳，高汤、花胶、金箔、南瓜、有机白萝卜、鲍鱼菇，几种食材的复合口感让你的唇齿间留下层次丰富的回味。

芝香补肾豆番茄则是相当收敛的一道菜。在经历过前面几道琳琅满目的佳肴之后，内心开始渴望这种“朴素”，去皮后的番茄，仍然是整个一只的造型，淋上了一层

番茄色的勾芡。掀开番茄的盖子，腹中是软糯成泥的补肾豆，散发着淡淡的芝士香气。这是一只藏着无限温柔的欲望盒子，只有当你张开好奇，拥抱它的时候，才能将视线中的满足变成味蕾中的满足。补肾豆富含着所有豆类中最高的蛋白质，豆泥里裹挟着一颗颗马蹄，软糯中夹杂着爽脆的质感，让这道菜看起来生动丰富。

一个吃货的寻味地图

为了美食这个终极事业，春春面对吃的问题非常舍得花钱，跨越千山万水，只为一道最地道的特色餐，才够得上执着。米其林餐厅、当地口碑最好的特色菜，一个吃货带着最纯粹的胃和一个好厨师的嗅觉时常漂洋过海寻访各地美味。

渐渐地，她能游刃有余地和操着各国口音的大厨们瞬时成为“至交”，春春身上自然流露的亲合力，时常派上大用场。“只要聊嗨了，这些大厨常常会把把你拉到他的厨房，好客地展示给你看。”这就像主人带着他的贵宾去

参观自家酒窖里的珍藏一样，他绝对不会吝啬送你几杯下肚。王牌吃货做得久了，自然而然就能“修炼成精”了。

最近一次，是去日本体验名气响当当的“怀石料理”。这家餐厅名叫菊乃井，据说它曾经接待过日本天皇夫妇，这口井的井水特别香甜，因此广受赞誉。

春春到访菊乃井时正值春季，店家选用的都是当季常见的食材，特别新鲜。菊乃井从装潢到服务，深得春春的喜爱，因为老板对客人执着的服务也让她甚为感动。春春其实听不懂日文，老板看出来她是一头雾水，于是特地找来一个翻译机，很认真地地为春春解释每一道菜的用心和做法。当时，春春和伙伴因为已经翻了几家餐厅的台子，所以食欲并不理想，剩了些菜。主厨为此特意来到他们身边，询问是不是菜不够好吃。主厨对食材的执着，对客人的用心，即是一种对于职业的尊重。

职业值得被尊重，食物也值得被尊重。春春认为，人物和食物其实是平等的，这种感受就像一对正在谈恋爱的情侣，你要足够了解食物，才能成就食物的美味。



用心，是私房料理的秘籍，哪怕只是和闺蜜闲聊八卦，生活场景下几个打动人的瞬间，有心之人会把生活里的小匠心摆在餐盘里，说个美好的故事给你听。