

一口吃下春日四月天

文 / 图 陈冬妮

春天总教人充满期待，期待春游，期待春花，期待春菜。这个春季，魔都餐厅陆续推出各自拿手春菜，清新的、鲜美的、刺激的、活泼的、生机的、意外的……不一样的餐桌，不一样的春色。新一年的春季菜，终于盼来了。

春天是清新的

@ 食庐

春雨落下，就有嫩芽吃了：马兰香干春笋、春韭蚕豆、椿苗拌鲜鲍、春韭花生芽……尝春季韵味，拼的就是速度。

食庐的春季菜就是和新鲜的赛跑。一碗令脾胃清爽的羹汤，是用“野菜第一鲜”的荠菜榨汁，和花胶、笋丝、鳕鱼一起熬煮，一汪碧色，齿颊留香。椿苗拌鲍鱼晶莹剔透，清爽清口，搭配嫩绿色的芽苗，送入口中的就是春天啊！

用菜时，可以搭配同样有着春天气息的 Louis Latour Chablis 干白，治愈了食欲不振，也吃出了春天的风物。Louis Latour 路易拉图是勃艮第最大的特级葡萄园的拥有者，也是现存最古老的家族酒商。

春季菜单中还有个惊喜：一碗季节限定的三虾面！春江水暖的气息，顺着面条咄溜下肚，鲜是鲜得来！

春天是鲜美的

@ 漕会

好久没走进南西的中信泰富广场，翻新后开了几家新餐厅。漕会便是其中一家，主打海派潮粤风格，午市有很多粤式点心，性价比非常高。

餐厅今年的春季菜突出一个“鲜”字，运用了很多来自潮汕的时令海鲜。其中两道潮汕鱿鱼都很惊艳：前菜用的是鱿鱼天花板品种“软匙”切片，直接火上烤1分钟，再蘸点虾酱，吃出鲜甜和一丝炭烤香味；热菜是用“油泡”法做的罗勒麦穗鱿，罗勒清香，料汁清淡，衬托了鱿鱼爽滑鲜嫩的本味。

汤品的灵感则来自潮汕人用象拔蚌仔打边炉的喜好，用滚烫的清鸡汤浇烹鲜嫩的蚌仔，一烫而就，脆生生的蚌身，淡淡的甜味是甘氨酸在舌尖上游移。加上潮州金不换，香气提神醒脑，风味层次也更丰富。



上海滩餐厅 / 炆拌鲍鱼



食庐 / 椿苗拌鲍鱼



漕会 / 金不换象拔蚌仔



Stone Sal 言盐西餐厅 / 高地威士忌双重芝士手工酥皮面包

春天是活泼的

@ 上海滩餐厅

漂亮的酸度，浓郁的香气，是上海滩春季新菜带来的活泼轻松的基调。辣蓬蓬的炆拌鲍鱼，酥脆的干贝翡翠豆瓣，软嫩的糟香鸭舌，还有口感丰富的坚果脆皮牛肉粒，每一道开胃凉菜都像张爱玲笔下的美食，小落胃又无负担。

尤其是一道糟香鸭舌，摇晃酒杯，灵光闪现，想起张爱玲写过吃鸭舌的方法：“咬住鸭舌头根上的小扁骨头，往外一抽抽出来，像拔鞋拔。”

春天的汤品都是小清新，翡翠色的鸡汤里“游弋”着一只狮子头，个头虽不及扬州的大，但有海参、虾仁和鲷鱼加持，鲜得来！油浸蚕豆则最大程度地保留了带鱼肥厚细腻的肉质，也不用担心吃起来会油腻。

还有既时令又限量的生拆蟹肉炒粉皮，选的是江浙一带的粉皮，比上海粉皮要薄透，软嫩中带一点韧，口感很特别。

最后来一碗樱花唱主角的甜品，把应景的春意和少女心拉满。

春天是意外的

@ Stone Sal 言盐西餐厅

言盐的春季菜单限时限量，味道也格外让人惊喜。

沙拉用的是花期极短的石斛花，口感是粉粉的，吃之前用叉子压爆流心的蛋黄，和蔓越莓汁、帕玛森芝士充分混合，层次馥郁丰厚。还有一道沙拉是用熟成的鸭胸火腿搭配甜橙，很下酒。

紧接着是比手掌还大的春天当季的螯虾，用调味过的黄油低温浸煮，肉质鲜甜弹牙；言盐的“炸猪排”用的是伊比利亚小何塞黑猪的猪颈肉，外壳酥脆，切开后发现芝士酿在其中，与肉汁交融在一起，吃起来非常过瘾。搭配现在超火的杜克霍恩酒庄（Duckhorn Estate）副牌的小鸭子，简单易饮，消解下油脂感。

最重的一“击”，是甜品中的一道蓝鳍金枪鱼鱼子酱芝士蛋糕。它竟然是咸中带点甜的，相互压制又争先，想要占据主角，但最终还是交融在了一起。一边吃一边惊叹：Chef Ling 到底怎么想出来的？最后压轴的，是蓝纹奶酪冰激凌淋上橄榄油，搭配20年的波特酒，新奇得令人不舍得放下餐具。