

## “老巷烟火繁华”系列报道 (26)

## 老曹家运城铜火锅：汤沸气腾 层层窜香

“铜锅煮沸，热气腾腾，红红火火”“套餐实惠、味道超赞，跟家乡的味道相差无几”“服务热情，菜品丰富，不负此行”“菜量足、环境美，真是一个宝藏小店”……打开抖音、大众点评等平台，老曹家运城铜火锅（千峰南路店）好评如潮，深受广大食客的钟爱与推崇。

临近饭点，老曹家运城铜火锅（以下简称“老曹家”）店内早已桌桌爆满，洋溢着温馨的烟火气息，引诱着门口排队等着叫号的一众食客。在这里，每一口铜火锅都承载着老曹家对传统技艺的坚守与创新，将古老的铜锅文化以现代餐饮理念重新演绎，让传统美食焕发出新的生命力。

## 一口铜锅 经典传承

走进店里，古色古香的装修风格与木质餐椅相得益彰，墙上挂满的老建筑壁画，让人在品味美食的同时，也能感受到独有的文化韵味。在这里，无论是家人欢聚一堂，还是朋友小酌几杯，抑或是情侣间的甜蜜约会，围着热气腾腾的铜火锅，传统与现代交融、烟火与诗意交织，尽显老巷庸常且细碎的日子。

“火锅，以其围炉共食的氛围，统一了无数中国人的饮食审美，然而百锅千味，每一种火锅都蕴含着独特的地域风情与烹饪精髓，让人在享受美味的同时，也能感受到中华饮食文化的博大精深。我想做的是以运城特色铜火锅为主打产品的餐饮业态。”在曹喆的精心准备下，2022年1月，第一家店

铺在千峰南路正式亮相。

老曹家秉承平价美味、实惠亲民的经营理念，在抖音、美团等热门平台打造了一系列超值套餐，如99元精选双人餐、158元四人餐等，旨在让顾客享受到物超所值的用餐体验。线上，双人套餐累计销量已突破10万+；线下，顾客盈门，翻台率屡创新高。随着店铺流量的持续攀升，老曹家火速“出圈”，已拓展至三家分店，构筑起多店经营的连锁品牌版图。

“我购买的双人套餐有铜火锅、牛肚、烧烤，性价比极高。锅内层层叠叠的菜品与鲜嫩的肉片交相辉映，香气直抵心间，每一口都是满满的幸福感。”小王边吃边赞，对这次抖音“种草”的美食之旅感到十分满意。



品尝美食



烹制菜肴



小店外景



招牌铜火锅

## 古法烹制 工艺考究

运城铜火锅是山西晋南地区的一种传统美食，不同于川渝火锅的香辣、老北京涮锅的清淡，运城铜火锅以其独特的制作工艺和食材排列，展现了别样的风味与仪式感。

上午9时，老曹家后厨之中已是一派繁忙而有序的景象，每位店员都专注于自己的工作，白菜切片焯水、豆腐切块过水、海带泡水切丝、红薯粉条泡发、五花肉切片备用……在筹备铜火锅盛宴的同时，食材的准备至关重要，每一步都需提前行动，以确保最终的口感。

“汤底选材最为讲究，我们采用独家秘制老汤，通常选猪棒骨作为主料，搭配桂皮、香叶等多种香料，熬制伊始，先用猛火将汤烧开，随后转至文火慢炖数小时，其间不断撇去浮沫，以确保汤底的醇厚浓郁。”曹喆表示，汤底是老曹家运城铜火锅的灵魂，富含多种营养成分，为整锅美食奠定了坚实的基础。

在盛用器皿上，老曹家选用了导热均匀、品质上乘的铜质火锅，同时以木炭为燃料，慢火细炖，保留食材最本真的味道与营养；食材的铺设也是一门艺术，厨师们严格按照白菜、豆腐、红薯粉条、海带、炸豆腐、炸丸子等顺序由下到上铺好，将切成薄片的五花肉和酥肉覆盖于最上层，一餐间纵享多种食材叠加的丰富层次感。在后厨慢炖期间，多次添加高汤，保证菜嫩肉熟，20分钟后，撒上翠绿的葱末与香菜，垫上凉水盘就可以上桌了。

“口感、特色与品质，是我们对每一位客人的承诺。”只有保持高品质食材的来源稳定，才能做出最纯正的铜火锅。目前老曹家三家分店部分食材例如烤串、炸物都由专属加工坊制作而成，每日清晨会按时按需送至三家分店，保证味道纯正、食品安全。

## 传统风味 推陈出新

煮万物为食，品同宗美味。食客从头吃到尾，锅内总是一种沸腾状态，粉条滑溜爽口，豆腐醇香浓郁，酥肉软糯不腻……店员会适时添加汤底，锅内的菜、肉越煮越香，汤也越熬越好喝，舌尖被烫得麻酥酥的，胃里却暖暖的，这种层次丰富、口感细腻的独特风味抚慰着食客的胃肠和心灵。

吃到尽兴时，必须再点一个大馒头，在火旺时，把馒头放在出火口，调控火力的同时还能烤出馒头片。烤出的馒头片外焦里嫩，就着菜和肉，满口留香，极致满足。

食物连接着故乡，每个人都可以在“吃”中找到归属感。“每次来吃铜火锅，我都有一个神仙吃法，盛一碗菜，蘸着醋和辣椒，再泡上小时候最爱吃的油芯馒头，满口都是碳水与汤汁的复合香气。吃罢，再来一碗八宝醪糟汤，更是为餐后增添了一抹清新。”从运城远嫁到太原的荆女士经常光顾老曹家。

老曹家精心制作的菜单，为食客们带来了无限惊喜，除了桌桌必点的铜火锅外，还有很多运城特色菜。从四大招牌小炒到特色烫菜，再到爽口凉菜，每一道菜品都独具匠心。碳水主食系列更是让人目不暇接，松软咸香的油芯馒头、外酥里嫩的特色烤饼、层层分明的辣子卷卷……这些琳琅满目的面点，每一款都独具特色、美味非凡。

“美味探索无止境，我们的总部团队联合厨师会根据市场需求不断研发新品、更新菜单。”曹喆表示，未来会继续秉持创新精神，深入挖掘食材与风味的无限可能，满足不同食客的味蕾需求。

记者 尹哲 见习记者 陈嘉欣  
摄影 张澍宏