

“老巷烟火繁华”系列报道 (36)

龙泉餐厅：扒焖酱烧 经典留香

物质的极大丰富,使人们的味蕾愈发“挑剔”。但对太原人而言,“老太原河西十大碗”始终有着“妈妈的味道”,寄托着乡愁和记忆。开在中北大学中央大道的龙泉餐厅已有19年,“老太原河西十大碗”始终是最受食客喜爱的“头牌”。其经典做法已先后传承了四代,蒸肘子、蒸丸子、蒸方肉、蒸小酥肉、蒸肉条……传承百年的味道延续至今。

河西十大碗

8月21日上午,系上围裙,戴好帽子,47岁的张耀德走入龙泉餐厅后厨。

手工剁好的肉馅添入花椒水、葱姜水、盐、胡椒粉,再磕入鸡蛋,用手快速搅拌,使肉质变得富有弹性。剥好的鹌鹑蛋薄裹一层淀粉,抓一小把肉馅将鹌鹑蛋团团包好,反复摔打后成为圆滚滚的肉球。一颗颗肉球下油锅定型,放凉后,用菜刀一切两半,放入葱、姜、大料、辣椒、料酒、胡椒粉后上锅蒸40多分钟。

时间一到,揭开锅盖,肉的醇香混着蛋的清香扑鼻而来,将蒸碗扣在盘中。褐色肉皮、浅色蛋白包裹着饱满的蛋黄,宛

如炯炯有神的虎目。这道菜,便是蒸“虎眼”,又名虎头虎脑、虎虎生威,因为寓意好,深受食客喜爱。

一颗颗优质红枣对半切开,剔核后塞入莲子,铺在碗底。提前蒸好的静乐黄米拌入绿豆、去皮花生、葡萄干、玉米粒、桂圆肉等食材,放入碗中,蒸好扣出来,再浇入沙棘汁,便是一道酸甜可口的晋商八宝米。

除了蒸“虎眼”、晋商八宝米,还有蒸肘子、粉蒸排骨、蒸红薯、蒸小酥肉、蒸肉条、蒸方肉、蒸丸子、海带豆腐……“老太原河西十大碗”软糯鲜嫩,咸甜相宜,令人垂涎。

传承已百年

“我是‘老太原河西十大碗’非遗项目的第4代传承人!”张耀德说。

清末年间,张耀德的曾祖父就是大厨,常常被山西各地乡绅、商贾邀请,在宴席中担任主厨。那个年代物资匮乏,往往一头猪通过分档取料,便能摆上十多桌。“十”寓意“十全十美”,有吉利、喜庆之意。1922年,张家在水西门开了一家名为“十大碗”的饭店,深受食客喜爱。张耀德的祖父继承了家传制作技法,后来又增添了酱梅肉、芋头扣肉、红焖排骨、黄焖鸡块等菜式,其做法被广为传播。

到张耀德这一代,“十大碗”的技艺已传承了百年。因为历史原因,张家的饭店

一度搬迁,先后落脚于迎泽区、万柏林区、尖草坪区。2005年起,张耀德开设龙泉餐厅,把“老太原河西十大碗”作为餐厅招牌菜发扬光大。

张耀德说,万柏林区位于汾河西岸,被称为“河西”,“老太原河西十大碗”不仅盛行于河西一带,还在太原民间普遍流传。对太原人而言,以前的“十大碗”是春节待客、参加红白喜事时能吃到的“压轴菜”。“过节时,做好‘十大碗’冻起来,想吃时上锅一蒸,原汁原味,营养不流失!”张耀德介绍,“十大碗”集中了扒、焖、酱、烧、炖、炒、蒸、溜等烹饪手法,菜品外观大气,融合了自然的肉香、菜香、果香,食之易于消化。



扫码看视频



蒸好的丸子



蒸好的烧肉



龙泉餐厅门面

探索新菜品

如今,张耀德在传承的基础上,对菜品加以改良。除了传统的“十大碗”外,还加入了酥带鱼、蒸酥鸡、四喜丸子、红焖排骨、宝塔肉、懒汉酱香肉、金钱肉、台蘑扣肉等菜肴,演变为不同搭配的“八大碗”“六大碗”“蒸四碗”。食客可根据婚宴、寿宴、丧宴、生日宴需求,选取不同的套餐。

为了满足当代人营养需求,菜品尽量“去油化”。遇到老年食客,还会更多采用“蒸”的烹饪技法实现“软烂化”。“‘蒸’法营养流失最少,最有营

养,同时易于消化。”张耀德说。

在张耀德的后厨,调味品极其简单,压根儿看不到“科技与狠活儿”。“厨师的最高境界就是做到‘无味’。‘无味’不是没有味道,而是不滥用调料和添加剂,让食材回归本味,用技艺唤醒记忆!”

近年来,人们对传统菜品的渴望,使张耀德感受到保护和发展“老太原河西十大碗”的重要意义。2020年,“老太原河西十大碗”申请成为区级非遗项目;2023年,成为市级非遗项目。

老味永流传

拿起一块五花肉制成的烧肉,用刀切成12片,片片均匀,约有刀背厚。再将肉片左一片、右一片地叠放入碗中,添加葱、姜、大料、辣椒、胡椒粉、料酒后,上锅蒸。不一会儿肉香便扑鼻而来。品尝着徒弟张莺飞做的这碗蒸肉条,张耀德赞许地点头。

42岁的张莺飞是张耀德的徒弟,从19岁起,他便跟着张耀德学“老太原河西十大碗”,如今做得已炉火纯青。多年来,张耀德收徒无数,为了将“老太原河西十大碗”传承下去,他挑选了其中最优秀的6名徒弟亲手传授。

张耀德带领徒弟做的“老太原河西十大碗”口味地道,受到食客喜欢。有的“老太原”品尝后念念不忘,隔段时间便来光顾。有

的甚至带来食材拜师学艺。对这些忠实“粉丝”,张耀德来者不拒,无私地倾囊相授。他还常常在我市多个社区,为老年人免费做“老太原河西十大碗”年夜饭,使更多“老太原”吃到“老味道”。

龙泉餐厅位于中北大学校园内,可口的饭菜便是师生们的生活记忆。餐厅常常迎来毕业多年的学生,大家聚会的首选之地便是这里。老同学聚首,尝一口当年的味道,唇齿间重拾那段宝贵的青春岁月。

“‘老太原河西十大碗’承载的是太原人的成长记忆,更体现着老太原人朴实热情的待客之道。我会继续把‘十大碗’发扬光大,让老味道历久弥新!”张耀德说。

记者 侯慧琴 摄影 张澍宏



张耀德在制作“十大碗”



三五好友相聚一起品尝美食