

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑤1

铜福火锅：热气腾腾 家的味道

天气渐凉，与亲朋好友围坐一桌，吃着热气腾腾的铜火锅，搭配几个可口凉菜，再喝点小酒，最幸福不过。

在太原市并州东街东岗路以东，有一家运城新绛铜火锅店，规模虽然不太大，但能品尝到运城人儿时的家常味道，也让不少食客直呼“馋死人”。



运城大盘鸡



特色运城新绛火锅

一家人的坚守

“您过来啦！今天还是老样子？”“对，一个铜锅，再来几个凉菜。”9月10日晚6时许，市民王志峰刚下班，相约三五好友来此相聚，店里也随之热闹起来。

店主靳凯旋“接单”后，在后厨备餐的父母靳永杰和宁彩霞立刻忙碌起来。先把凉拌黄瓜、凉拌木耳、秘制卤豆皮、河东涮牛肚出盘，再把当天早些时候备好的五花肉、酥肉、排骨、丸子、油豆腐等12种铜锅食材一层层按顺序码放整齐，浇汤，炭火加热，随后飘出热腾腾的香气……

“这铜锅里的食材货真价实，量又足。”“没有乱七八糟的冻品，各是各的味儿。”“每次吃得很舒服，所以愿意常来。”铜锅上桌，王志峰和同事们你一言我一语，透露出满意之态。

“我们一家人来自运城市新绛县，这家店面是2023年新开的，但其实在榆次大学城那边已经开了快10年。那个店比较小，只有7张桌子，高峰期客人排队一个小时也是常事，附近工作的老师和市民不少都是回头客，有些人也专门从太原开车跑过去吃，挺火的。”忙碌间，“95后”靳凯旋介绍着店里的基本情况。他跟爱人毕业于山西传媒学院，婚后决定扎根太原发展，便与爸妈一起经营这家铜锅店。

靳凯旋是独生子，父母都是“70后”，以前在新绛老家时就开过饭店。2013年，靳凯旋来到榆次大学城上大学，父母便在附近开起铜锅店。

“当时送孩子上学，我们顺便考察了几次市场，觉得还不错，所以就选择把老家的店搬到了榆次，既能陪伴孩子，也能养家糊口，一家人团团圆圆地在一起，感觉挺好。”母亲宁彩霞随和内敛，一说话就笑脸迎人，给人亲切之感。

如今，小两口在前面招呼客人，老两口在后厨烹制菜品，一家人整整齐齐，和乐融融，这份幸福也感染着前来就餐的食客。



店内环境

一种传统味道

经过十几年的市场探索，“诚信经营、带来传统老味道”成为一家人遵循的守业初心。

“我们主营的铜火锅，新绛话叫‘铜锅子’，我从小吃到大，食材和制作方法也是独一份的，有家族好几代人从事餐饮行业摸索出来的经验。上大学那会儿，我就抽空在店里帮忙，经常是白天去上课、晚上烫火锅，可以说奠定了传承的基础。”店主靳凯旋活泼好客，充满年轻人的朝气。

往上数，靳凯旋父亲的爷爷，当时就在新绛老家做食品加工，还做点心调料和调味品，由此起家。后来传到他爷爷手里，又增加了新品种——卤熟食，并做成了县里家喻户晓的老字号，在街上开了不少店铺。几代人的传承，一直本着“真材实料、精工细作、诚信待人”的经营理念，最终把店开到了太原市，让在并的家乡人、来并的外地人，都能品尝到一口地道的运城老铜锅。

“我们开了20多年店，还是沿用最传统的工艺、最环保的食材做每一道菜。不少老乡来了，都说能吃到儿时的家乡味道，我们也挺欣慰的。”每天早上8时30分，宁彩霞和丈夫便来到店里忙活，准备食材。

铜锅里有五花肉、酥肉、排骨、丸子、油豆腐、白豆腐、油炸土豆、粉条、海带、海米、白菜等12种食材，每种都是当天现买现做。

据介绍，其中的五花肉要用冷水浸泡3个小时以上，充分去血水后焯水，再与大骨头、鸡一同熬煮两个多小时，配上含有十几种药材的独有秘方，浓郁的火锅底汤由此而来。五花肉煮好后，趁热抹上蜂蜜，然后再过油上色备用。

酥肉是精选的猪后腿肉，七分瘦三分肥，再搭配适量的红薯粉面、调料、鸡蛋配比好后上锅炸，表皮上色后捞出，再上锅蒸一个小时出油；排骨也是精选后先用冷水泡再焯水，然后加上十几种药材红烧，再慢炖两个多小时……新鲜食材加之炭火烧铜锅，保证了原汁原味，口感清淡鲜香、老少皆宜。

一直专注传承

店里除了主打铜锅，当然也少不了一些运城风味的特色美食。比如运城大盘鸡，以甜辣麻香为主，更适合年轻人的口味。

“老顾客都知道，我们的大盘鸡是‘一锅一做、现炒现做’，对火候的要求比较高，所以鸡肉做出来更嫩滑，里面还能加各种想吃的食材，有宽粉、豆腐皮、豆腐串、香菇等，需要等待20多分钟。”宁彩霞介绍，大盘鸡里搭配的是手工拉条子，而且是有两种蔬菜面和一种白皮面的三色面，蔬菜面中加了菠菜汁和胡萝卜汁，吃起来更筋道，也更健康。

每一处都用了心。为了丰富店里的菜品，他们还加上了鸡爪、猪蹄、猪头肉、牛肉等各种卤肉，以独有的几十种中草药卤煮，味道独特、软烂香糯。“卤肉都是经过我们深加工处理的，这也是我们的老本行，味道肯定正宗。”

一口运城家乡味，一份脉脉思乡情。专注加专业，传承加创新。这一家人经营的运城铜锅店，不管是招牌菜还是凉菜、卤肉，都有独特的新绛老味道。

“店里还有我们运城特色的各种凉菜、小炒，有凉拌莲菜、豆腐串、炒凉粉、葱炒辣子、酸辣白菜、辣子莲菜丁，还有扯面、醪糟、鱿鱼汤、生汆丸子汤，以及晋南人最喜欢的手工大馍馍。有菜有汤有馍，人均三四十元，咋吃都舒服。”靳凯旋底气十足地夸赞。

独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲。马上就到中秋节了，很多漂泊在外的运城游子，不能和家人团聚，但是没关系，可以来这家店尝尝，不仅能碰到你的老乡，还能吃到正宗的运城味道。

记者 王丹 文/摄