

“老巷烟火繁华”系列报道 57

柒哥酱醋鱼：肉质细嫩 酱香酸甜

西湖醋鱼、糖醋鲤鱼、松鼠桂鱼……各地鱼的吃法都是独具特色，不乏新意。曾获评山西名菜的临汾特色酱醋鱼，酱香十足，口感丰富，深受大众喜爱。在下元街道晋祠路上有一家柒哥酱醋鱼，面积200平方米的店面，营业两年，获得一众好评。据创始人乔志明介绍，招牌酱醋鱼现今单店年销量已超18000份。

食材多样 口味多元

因西临黄河，临汾酱醋鱼传统做法中一般多选用鲤鱼。随着生活水平提升，消费者的饮食需求也更加多元化。为满足食客的不同需求，柒哥酱醋鱼对传统技艺进行了改良和创新。

首先是食材选择更加丰富。“现在我们店内主要有江团鱼、罗非鱼、鲈鱼三种可供选择。江团鱼富含脂肪，没有细刺，口感鲜美嫩滑，带老人、小孩来的顾客，一般会首选这种鱼；罗非鱼又被称为‘水鸡肉’，脂肪含量少，蛋白质高，含有丰富的微量元素，可增强机体的代谢，注重身材管理的年轻人更愿意选择罗非鱼；相对而言，鲈鱼肉质要柴一些，肉粗有弹性，具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳的食疗作用，也很受顾客喜爱。”从创始人乔志明从容而详尽的介绍中，可以看出他作为餐饮人对顾客的体贴，更不难看出他的专业和对市场的把控。

其次是口味选择不再单一。为了迎合当代年轻人吃辣的喜好，店里新研发了麻辣口味，主要是添加干辣椒、小米辣、青花椒等香辛料，顾客可按需选择不同辣度。新口味让食客在感受浓郁酱香的同时，也能够香辣过瘾。

家住附近的常客殷大哥今天又约了三五好友来店里小聚，桌上点了两道酱醋鱼，一道是麻辣酱醋罗非鱼，一道是常规口味的酱醋鲈鱼。“他们家的味道很好，选择又多，我们朋友聚餐经常来这里。”他乐呵呵地夸赞店内菜品丰富，味道佳。

每天晚餐时段，店里还免费提供粥品，店主赵行说：“顾客来店里聚餐，大多会喝点酒，酒后喝点小米粥，胃里能舒服一些。”店家的用心用情，体现在每一个细节里。

匠心烹制 用料考究

“我们的酱醋鱼全都采用活鱼现杀，定期从五龙口海鲜批发市场合作档口进货。只有保证食材新鲜，做出



来的口感、味道才能有保证。”赵行向记者介绍。

临汾人将酱醋鱼又叫作酱醋开片鱼，因鱼从腹部割开、平铺于盘而得名。新鲜出锅的酱醋鱼，在微凉的秋季气温里，热气袅袅升腾，香气随之弥漫，勾人的醋味使人食欲大开，唾液也开始疯狂分泌。夹一筷子鱼肉，老饕会蘸足盘里的酱汁后再将其放入口中，鲜美的鱼肉搭配浓郁酱汁，咸中带酸，酸里透甜，令人回味。

1994年，乔志明开始辗转多家临汾餐馆做学徒，经过十年积累，在老乡的带领下，他来到省城打拼，想要闯出一片天地，闯下一份属于自己的事业。从开始的小店面到如今面积200平方米的店铺，酱醋鱼始终是店铺的招牌菜。

“腌制比较简单，就是常用的葱、姜、大料、花椒等香辛料，去腥增香。重点是烹制过程，我们选用的是5至6度的年份陈醋，调味酒选用的是淡雅清新的39度竹叶青，去腻去腥的同时，更能衬托出鱼肉的鲜香。”他将“秘籍”毫不吝啬地传授，“酱料制作是黄豆酱油、白砂糖、胡椒粉、味精等调料按照适量比例调制而成，要说特别的，那就是我们加入了苹果片，这样可以减少白砂糖用量，既健康又可以让甜味不减，同时使菜品更加爽口”。

服务热情 乡情浓郁

“我们店里的招牌菜是酱醋鱼，特色烧鸡和赵城猪头肉也值得尝尝看，都是从老家当地进过来的货源，保证口味纯正。”来自洪洞县的服务员刘淑萍正在给5号桌准备下单的客人热情地推荐着菜品。

除却招牌硬菜，洪洞哨子面、炒面、酥肉面、狗舌头面、添仓卷卷等特色洪洞菜，让老乡们能够在家常便饭间重温到家乡口味，一解思乡之情。

“吃完卷卷，才算过完年，是我们洪洞人老少皆知的一句话。小时候，每年正月二十，奶奶和母亲总是忙着做卷卷。”人至中年的宋先生，每次来店里都会点一份添仓卷卷。

添仓卷卷制作较为简单，先是将豆芽、粉条、肉丝、炸豆腐干、莲菜、韭菜、萝卜丝等加上佐料，拌成熟馅；然后把摊好的薄饼从中间切开，一分为二；最后将拌好的馅儿理成一字形，摊在切开的薄饼上卷起来，最终形状就像一个装满粮食的口袋。卷卷一般都会整齐地堆放起来，待食用时，再逐条放入平底锅中，煎至色泽微黄。出锅后，佐以陈醋，皮脆馅鲜，营养齐全，滋味醇香。

之所以叫“添仓卷卷”，是因为人们会在“添仓节”的时候，将卷卷细心放置于粮仓与水缸之中，焚香点烛，诚心祈愿仓廪充盈。这一传承千年的习俗，深深承载了洪洞人对于丰足生活的向往与憧憬。

谈及开店初衷，乔志明说：“当初来到太原，发现大同菜、运城菜都很成规模，有很多做得很好的店，但是我们临汾菜馆儿却很少，我就想把家乡那么多的特色菜带到太原，让大家都知道、都能尝到。”

店里的每个包间，都挂有体现临汾特色的剪纸画，像天下第一门临汾华门、平阳鼓楼、飞虹塔……老房子、老街道，是烟火气，是归属感，是磨不掉的故乡情怀。

见习记者 赵静茹



品尝美食



顾客盈门 牛利敏 郭苑甫 摄