

“老巷烟火繁华”系列报道 73

## 晋义诚：一口砂锅 味美情浓

入冬前的太原，已让人感觉到寒冷。这时，如果有一道砂锅摆在面前，就会像冬日暖阳，瞬间照亮人们的餐桌。在滚烫的热气中，香气满屋弥漫，一口接一口地品尝着砂锅的滋味，实在是种享受。在小吴路中段，一家名为晋义诚的特色砂锅店，总是宾客满座，三五人一桌，来一份砂锅，添几样小菜，便是冬日暖身暖心的一餐。

## 限量版的土鸡汤

午餐高峰刚过，在晋义诚厨房的一方天地里，一场美味的演绎又将开场。大厨张师傅介绍，店里的土鸡砂锅非常受欢迎，但由于做法耗时长，中餐和晚餐都是限量供应，每餐3份。眼下他要制作的3份晚餐，客人均已预订。

鸡肉洗净，被切成大小适中的块状。各种调料被张师傅利索地切成碎末，散发着诱人的辛香。

砂锅置于炉灶之上，小火预热。倒入适量油，当油微微冒烟时，放入葱姜蒜末煸炒，瞬间，浓郁的香气弥漫开来。随后，将切好的鸡肉块轻轻滑入砂锅中，鸡肉与热油接触的瞬间，发出“滋滋”的声响。

张师傅不断翻炒鸡肉，关注着锅中肉质颜色的变化。“火候难把握，过火了肉变柴，欠火候难以入味。”鸡肉不断翻滚，表面逐渐变得金黄。这时，张师傅手中的大勺从锅中一抬，从一旁的佐料台上舀上适量的生抽、老抽上色，再倒入料酒去腥增香。随着调料的加入，鸡肉的色泽愈发诱人，香味更加醇厚。

清水下锅，没过鸡肉。盖上砂锅的盖子，调至中小火，剩下的交给时间。在砂锅的“魔法”作用下，热量均匀而持久地渗透到鸡肉之中。

时间流逝，砂锅中的汤汁微微翻滚，冒出腾腾热气。鸡肉在汤汁的浸润下，变得愈发软烂入味。经过约3个小时的炖煮，砂锅鸡终于大功告成。揭开盖子，香气扑鼻而来。那色

泽金黄的鸡肉，搭配着浓郁的汤汁和鲜嫩的配菜，令人垂涎欲滴。盛上一碗，细细品尝，鸡肉的鲜嫩与调料的香味完美融合，每一口都让人陶醉在这美味之中。

关于砂锅，张师傅说，美味的砂锅是技术与时间的完美结晶，偷不得懒，只能慢慢熬，很见功夫。在晋义诚，砂锅系列一共9种，即便耗时最短的砂锅，制作时间也近1小时。

## 学回来的牛蛙锅

老板常秀娟，一位精致的“80后”女士。店如其人，装修水平也属高端。踏入其中，便被温馨的氛围所包围，店内布置简洁而不失雅致，暖黄色的灯光洒下，营造出一种家的舒适感。桌椅摆放整齐，墙壁上点缀着精美的美食图片，让人在等待美食的过程中也能一饱眼福。

常秀娟最在意的，还是她的砂锅，并有自己的见解：“在生活的烦琐中，偶尔停下脚步，炖一个热气腾腾的砂锅，那是感受家的温馨，品味美食的幸福，是一份简单而温暖的呵护。”即便是身为老板，也总是一片女人心。

说起店里的9种砂锅，常秀娟介绍，为了制作出高质量的砂锅系列，她和大厨着实下了一番功夫。比如，店里的馋嘴牛蛙砂锅，就是她几次外出“取经”，总结出来的一道美味。

刚刚推出牛蛙砂锅，一位客人品尝后，真诚地提出了自己的意见：肉质老、味道淡，整体一般，物非所值。短短几句话，让有强烈好胜心的常秀娟马上追问：“请问哪里的好吃，我们去学学。”当客人告知她太原的一家牛蛙砂锅老店后，当晚她就带着大厨去了。

这家老店分几种口味，麻辣、中辣、特辣，常秀娟和大厨连续去了几次，每次辣度不同，不断从中分析琢磨，从而改良自己的味道。那段时间，原本不善吃辣的她，愣是把自己吃得拉起了肚子。终于，他们做出了自己的特色牛蛙砂锅。

大厨张师傅还从中总结出，要想牛蛙肉质不老，在下锅之前用面糊裹一层“保护膜”，再入油锅滑一下，可以



牛蛙砂锅

羊肉砂锅

更好地锁住水分，确保肉质鲜嫩。

如今的牛蛙砂锅，成为店里的又一款热销锅，受到食客的称赞和欢迎。常秀娟有心，她和之前那位提意见的客人认识，新的牛蛙锅推出后，她诚挚邀请对方再来品尝，希望听他更多的建议。

类似的情况，还有这里的过油肉。常秀娟介绍：“太原人对过油肉情有独钟，但也最挑剔，要想得到客人的认可，确实需要下一番功夫。直到现在，当我听说哪里的过油肉炒得好，我或大厨肯定去品尝，再远都去。”

为此，晋义诚的过油肉在小吴路一带众多饭店里，代表着较高水平。

## 不涨价的刀拨面

地处居民区，开业以来，晋义诚受到附近居民的青睐。常秀娟对此有明确的定位，她的店面并不大，目标人群就是“左邻右舍”。尽管饭店的主打是砂锅系列，但常秀娟也会因为“邻居”们的需求调整自己的餐食供应。

刀拨面一直是晋义诚的主打面食。一碗刀拨面，面条与臊子的搭配堪称绝配，汤色红亮，肉粒清晰，口感

柔韧，越嚼越香，备受客人称赞。今年夏天，受价格因素影响，常秀娟有了提价的想法。其间，常秀娟与附近小区的一对经常光顾饭店的老年夫妇闲谈时，无意间谈及此事，看到两位老人流露出对涨价的不接受后，常秀娟反复思考这件事情。终于，她决定主食和一些家常菜不涨了。现在，依旧是12元的大碗刀拨面，还可以无限续面。“那对老年夫妇经常过来，两人总是点一大碗面。上餐的时候，我让服务员再带一个空碗，一双筷子。两人一碗面，不够再加，经济实惠，很满意。”常秀娟介绍。

如此种种，有客人提出想吃烧麦，常秀娟组织厨师仔细琢磨，外出学习，不断改进，如今，烧麦是他们店的特色；有客人提出想喝头脑，常秀娟也组织人员外出学习，在去年冬天做出了有相当水准的头脑，今冬或将继续推出。常秀娟表示，以多数客人的需求为导向，常问常听常调整，才是饭店生存发展的不竭动力。

一口砂锅，味美情浓，征服了无数人的味蕾。相信在未来的日子里，晋义诚将继续用砂锅的魅力，为更多人带来难忘的美食体验。

记者 申波 文/摄



大厨在精心熬制砂锅