

## “老巷烟火繁华”系列报道 75

编者按

美食不仅是味蕾的享受,更是心灵的滋养。在味蕾的旅行中,人们不仅品味着美食的咸香交织,更在探索中找到了生活的诗与远方。

太原自古以来就是五湖四海交汇融合之地,饮食中也掺杂了各地美食的口味。百味荟萃,“膳”待八方宾客;四方食事,一碗人间烟火。海纳百川的太原从来不拘一格,其兼容并蓄的城市特质,也让各个地方的菜系融入进来,有自己的一席之地,城市的味觉记忆也在传承中持续更新,更多具有地方特色的美食走入大街小巷,不断刷新着这座城市的“味觉坐标”。本周开始,我们将走进晋菜晋味之外的风味文化,为读者带来独特而隽永的味蕾盛宴,让味觉的海洋汇成生活的美好篇章。

## 鑫川知源：川菜潮流 何止麻辣

“尝到川菜,也就尝到了生活。老板,今天7位,菜品你看着安排。”“今天的饭菜巴适!”夜幕降临,华灯初上,当白天的纷繁慢慢褪去,夜晚成为人们相聚的好时光。

在长治路亲贤百万庄园内,有一间名为鑫川知源的小店,隐于闹市。这家藏在院里小巷的川菜馆,开办近10年,菜品地道又不失新潮,是很多人心目中的宝藏小馆。每到饭点儿,店内人来人往,点餐声此起彼伏。食客们在推杯换盏间,品尝川味美食,感受独树一帜的热情和畅快。

## 步入“川菜赛道”

10月25日中午11时30分许,鑫川知源的店门被推开,四个说着普通话的客人轻车熟路直走到楼上包厢。工作人员赶忙上楼招呼,拿出对讲机让服务员端去茶水,呈上菜谱。这是中午的第一桌客人,他们的到来点燃了后厨的炉火。

厨房里,四川厨师熟练地将精选黑鱼切片,上浆腌制。腌制空当,将豆芽、青笋等食材烫熟铺在盛放水煮鱼的盘底。然后,鱼肉下锅中煮熟,再准备好四川地道海椒、花椒等佐料,最后淋上滚烫的热油,滋啦作响,麻辣香味瞬间四溢。不到15分钟,客人选点的特色水煮鱼就端上了餐桌。水煮鱼鲜嫩爽滑,油而不腻、辣而不燥、麻而不苦,食客们大快朵颐,直呼过瘾。此时,老板的脸上也挂起了笑容。“店里每一样菜品都是尽心而做,只为让食客吃得开心,自己心里也高兴。”

作为一个“90后”山西人,老板在经营这家菜馆之前,或许也没想到会步入“川菜赛道”。2015年之前,他一直从事餐饮工作。偶然契机下,开了这家“鑫川知源”。“之所以选择‘川菜赛道’,是因为过往工作中发现,许多食客吃过经典川菜后,总是对其念念不忘,尤其是一席地道的川味,能够轻松捕获好食者的味蕾,在太原大有可为。”



享用美食



毛血旺



麻婆豆腐



## 解锁“川菜味型”

川菜,以其独特的麻辣味道和丰富的烹饪技巧闻名于世。想要在异地做出地道的四川味,调味和食材十分重要。“做水煮需要辣椒、花椒,做回锅需要豆瓣,要确保菜品口味,这些调味和食材必须地道。”为了做出正宗的四川味道,店里专门走四川渠道将这些调味和食材采购回来。

“很多人对川菜的固有印象就是麻辣,但其实川菜味型丰富,并非麻辣一格。当人们真正品尝和了解了之后,会发现川菜一菜一格,百菜百味。”老板告诉记者,川菜不仅有麻、辣,还有甜、咸、酸、苦……在这些基本味型的基础上,又可调配变化为多种复合味型,其中最为著名的当数鱼香、麻辣、泡椒、怪味、酸辣等。在川菜烹饪过程中,调制这些复合味有很大的难度,但若掌握了它们的配方及调制方法,能运用味的主次、浓淡、多寡,调配变化,加之选料、切配和烹调得当,即可获得色香味形俱佳的具有特殊风味的美味佳肴。

招牌创意菜水煮龙虾,醇厚浓香的麻辣味道浸入龙虾肉,口感紧实饱满,吃一口鲜香流转,回味无穷;酸萝卜老鸭汤,黄澄澄的浓汤,一块块白嫩的酸萝卜,混合着软烂鸭肉,鲜美可口,无与伦比;精品毛血旺,毛肚筋道脆爽,鸭血滑嫩,辣而不燥,香味扑鼻,灵魂就在于麻辣鲜香、荤素兼具;葱香腰花精选新鲜猪腰,剔掉筋膜,腌泡烫炒,将脏器味降到最低,鲜葱切碎铺满,淋上热油,葱香味浓,滑润不腻……

## 打造“川菜底蕴”

“如果说味道是川菜的根,那文化就是川菜的魂。”说到川菜在太原的发展,他觉得“根魂结合”很关键,这一点在店内装饰中即可窥见端倪。进入店内,拾阶而上,漫舞花漾萦绕,鸟鸣清脆悦耳,处处是带有川渝文化韵味的装饰物,木质的格栅、若隐若现的帘帐,无一不是精致典雅。

“川菜底蕴的打造离不开守正与创新。”老板认为,守正是要坚守川菜烹饪技艺、调味之法,创新则是彰显川菜鲜明个性,带来更多元的川味体验。“一家餐饮企业再优秀,没有文化底蕴,也不可能维系长久。而要做好文化,餐厅必须保证菜品的品质,提升菜品口味、品相,同时也要更有格调。”

“消费者对美食文化的需求,给餐饮企业提出了新的要求。要让顾客享受到饮食的趣味,在吃的过程中感受到快乐和美好,消费者才会留恋这家餐厅。”谈及未来,老板表示,一直是以川菜体验为理念来经营门店,没有将门店数量的增长列为首要目标。“希望鑫川知源在太原成为品质川菜的代表之一,向‘强’发展。”

记者 梁丹 摄影 张澍宏