

## “老巷烟火繁华”系列报道 80

编者按

徽菜，中国八大菜系之一，以其独特风味和精湛烹饪技艺闻名遐迩。在太原，随着各类徽菜餐厅如雨后春笋般涌现，也将安徽的传统美食和别具特色的徽菜文化带到了这座北方城市。本周，记者将走进太原的街头巷尾，寻访地道美味的徽菜美食，带您一起感受徽菜的独特韵味。

# 皖江宴：徽粤融合 品味经典

香鲜酥烂的臭鳜鱼、味道鲜美的胡氏一品锅、香弹爽滑的波士顿龙虾……在太原市万柏林区康兴路7号，有一家名为皖江宴的徽菜粤菜融合餐馆，以其别具一格的口味与高超的烹调手艺，展现出非凡的美食魅力与技艺精髓，赢得了无数食客的心。走进皖江宴，仿佛踏入了一个美食殿堂，经典菜品琳琅满目，让人目不暇接。无论是太原本地人还是漂泊在外的徽州人，都能在这些经典和特色菜品中，大饱口福，留下难忘的美食记忆。

## 制作考究

“您好，老样子，先来一条臭鳜鱼，再来一个胡氏一品锅……”11月2日中午11时许，家住晋阳峰璟小区的居民李小青约上三五好友，来到皖江宴，刚一落座就对服务员笑着说。“鳜鱼”二字中，“鳜”与“贵”、“鱼”与“余”的谐音，两者结合形成“富贵有余”的吉祥之意。作为这里的常客，臭鳜鱼是他的必点菜：“多年前，我去安徽出差，吃过一次就喜欢上了它。现在家门口开了家正宗的徽菜馆，真解馋。”

前厅的食客点菜后，厨房内的微型打印机便逐一打印出菜单，厨师们立即根据打印出的菜品列表，按照各自的不同分工，开始制作美食。

“80后”张伟是安徽徽州人，现任皖江宴的徽菜总厨。初见张伟，清瘦的面庞、温和的笑容，颇有大师风范。厨房内，他正埋头细心制作这道徽菜招牌菜——臭鳜鱼。

制作臭鳜鱼的过程比较复杂。只见，张伟将一条腌制好的臭鳜鱼清洗干净后，在鱼身上改十字花刀。一旁的徒弟早已将生姜、小米辣、五花肉、香菇、冬笋、洋葱、青红椒等辅料准备齐全。锅热放油，将臭鳜鱼放入锅中煎至两面金黄，捞出备用。紧接着，炒香辅料后，加入适量料酒、水、生抽、老抽、蚝油、白糖、胡椒粉等调味料，再放入煎好的臭鳜鱼。大火烧开后转小火，加入香菇、冬笋等辅料，盖上盖子炖煮。15分钟后，加入适量的水淀粉勾芡，一道鲜香美味的臭鳜鱼便出锅了。

行政总厨陈金培在挑选食材



徽菜臭鳜鱼



徽菜猪肚鸭

## 创新菜品

众所周知，传统徽菜的烹饪方式以“烧、炖、蒸、熏、溜”为主，以“重色、重油、重火功”著称。随着健康饮食观念的普及，皖江宴根据太原本地人的饮食习惯与口味，推出更多低脂、低盐、低糖的健康菜品，满足不同年龄段消费者对健康饮食的需求。

41岁广东人陈金培是皖江宴的行政总厨，从事餐饮行业22年。在他看来，在厨房的日常运营中，行政总厨不仅要求厨艺精湛，还要负责人员调度、成本控制及菜品研发等多个方面。“以粤菜为例，口味以清淡为主，注重突出食材的本味，很少使用重口味调料。”陈金培说，为迎合现代人的口味，经过融合创新后的粤菜，具有酸、辣、甜等口味，这种调味方式既保留了食材的鲜美，又增添了菜品的层次感，深受广大食客青睐。

翻开菜单，“龙腾四海”和“滋补酱烧牛尾筋”是陈金培精心推出的两道粤菜融合菜。“龙腾四海”的原料是加拿大寒冷海域的波士顿龙虾，配上用明虾、宁波手打年糕、新疆发酵番茄等制作的发酵番茄酸汤，再与龙虾肉、坚果塔塔进行完美搭配，让味蕾得到升华。“滋补酱烧牛尾筋”的原料选用新鲜的黑牛尾和干制牛蹄筋，采用春沙仁、当归、红枣、陈皮、党参等十多种药材，小火慢炖煨制而成。其口味独特，甘香醇厚，回味无穷。

夹一块臭鳜鱼，尝一口龙虾，喝一口功夫靓汤……看着食客们满足的神色，张伟和陈金培两位大厨的自豪感、幸福感在胸中升腾、涌动：“美食是文化的载体，也是情感的纽带。我们希望通过精心烹制的每一道菜品，让食客们感受到家的温暖和幸福的味道，让美食成为连接人与人心灵的桥梁。”

记者 周利芳 文/摄



扫码看视频

## 独具匠心

“徽菜的精髓在于色香味俱全，我们力求每道菜品都能呈现出地道的徽菜风味，真实还原徽州味道。”张伟说。厨房内，十几个锅灶齐开火，火焰跳跃，油花飞溅，厨师们的汗水与烹饪的热情交织在一起，共同孕育出一道道色香味俱全、独具匠心的佳肴。

从19岁起，张伟开始学习徽菜技艺。经过多年磨炼，如今，他的厨艺已经炉火纯青，不少人慕名前来拜师学艺，其中不乏太原乃至山西人。一直以来，张伟要求每位徒弟学习徽菜核心技艺前，先要把洗菜、配菜、切菜、炒菜、装盘等基本功练好。在他的悉心指导下，徒弟们厨艺都得

到显著提升。锅铲上下翻飞中，食材在厨师们的手中变幻出无限可能，每一道菜都承载着厨师们的心血与创意，让人期待不已。

在原材料的选择上，张伟坚持使用徽州当地的优质食材。每一批原材料都亲自把关，肉质鲜美的正宗臭鳜鱼、三年以上的老鸭、肉质紧实的小黄牛，就连一些菌菇、蔬菜也都是精挑细选。“胡氏一品锅，是徽菜中的另一道经典之作，丰富的食材和独特的烹饪方式，把各种食材的鲜美完美融合，汤汁浓郁，口感丰富。”他说，只有这样严谨的流程，才能锁住食材的鲜美，让消费者品尝到最纯正的徽菜味道。