

“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

香鲜酥烂的臭鳊鱼、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,先来一条臭鳊鱼,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。“鳊鱼”二字中,“鳊”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,臭鳊鱼是他的必点菜:“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——臭鳊鱼。

制作臭鳊鱼的过程比较复杂。只见,张伟将一条腌制好的臭鳊鱼清洗干净后,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,将臭鳊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,再放入煎好的臭鳊鱼。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,一道鲜香美味的臭鳊鱼便出锅了。



行政总厨陈金培在挑选食材



徽菜臭鳊鱼



徽菜猪肚鸭

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、装盘等基本功底练好。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,肉质鲜美的正宗臭鳊鱼、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。

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。

夹一块臭鳊鱼,尝一口龙虾,喝一勺功夫靓汤……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