

黄山味道：食材纯正 鲜香醇厚

安徽菜，又称徽菜，中国八大菜系之一，以其独特的制作特色在中华美食之林占据重要地位。在瓦窑街，一家名为“黄山味道”的饭店，是太原人品尝徽菜的好去处。

“家乡”的味道

店老板方志国来自安徽铜陵，在太原打拼生活近30年。说起开这家黄山菜的初衷，他的解释是“寻找家乡的味道”。因铜陵、黄山同属皖南地区，他开了这家黄山味道。

让方志国有底气的是，开店之前，他遇到了自己的老乡朱龙兵，一位地道地道的徽菜大厨。多年前，同样来自安徽铜陵的朱龙兵，与妻子在后北屯经营着一家小饭店，食客多为安徽老乡，其中就有方志国。随着城市发展，8年前，朱龙兵的饭店被拆除。正当他准备另择他处时，方志国提出了自己的设想，并邀请他加入饭店，助力饭店发展。如今，朱龙兵是饭店的主厨之一。另一位主厨马健，尽管是山西人，但在餐饮行业浸淫多年，同样对徽菜有独到的技法。

除人的因素外，更主要还有物的因素。皖南地区丰富的物产，为黄山味道提供了优质食材，这些食材也是徽菜独特风味的重要组成部分。比如黄山的笋、香菇、石耳、山鸡等，这些地方特色食材在徽菜中的应用非常广泛，是徽菜中山乡风味的代表，也是黄山味道餐桌上的“主角”。为此，每隔几天就会有一些食材从千里之外抵达黄山味道，这些纯正的食材是确保黄山味道的根本保障。

马健手里拿着一根绿辣椒，它是制作和县辣椒小炒肉的灵魂。这根看起来很普通的绿辣椒，却是不可替代的。他介绍：“这种辣椒皮薄肉多，口感非常独特，稍一过火，就能激发出它的香味。我们曾试图在太原找它的替代品，几次尝试，做不出原本的味道。几年了，这种辣椒一直从马鞍山往过发。”

类似不可替代的，还有来自安徽黄山的臭豆腐干、笋干等，甚至一桶桶辣酱，都是来自芜湖和马鞍山的两个定点厂家。在朱龙兵看来，一方水土

一方食材，有些东西不是不好，是味道不对口，要想保持地道的特色，一些食材就得用地道的物产，来不得半点马虎。

安徽到山西，远隔千里，物流保障是个问题。受天气、交通、供给等方面的影响，一些食材有时难以准时到达。因此，在黄山味道的菜谱上，顾客在点一些特色菜时，可能会被告知暂时缺货，无法提供，那是因为饭店也没了“下锅的米”。

方志国的要求是“宁缺毋滥”，必须确保食材的质量，才能确保饭菜的质量，才能守住家乡的味道。

徽菜的底蕴

与地道的食材相匹配的，是娴熟的徽菜技艺。在这方面，即便是有多年掌勺经验的朱龙兵和马健，依然保持着谦虚谨慎、勤勉好学的态度。采访前，主厨马健刚从上海回来，在那里的一家饭店，他跟班学习十余天，提高和改进自己的制作技法。

徽菜制作，火功是关键，也是特色之一。徽菜擅长烧、炖、蒸等技法，对火候的掌握要求极高。黄山味道的菜谱上，首推的“老鸡汤泡炒米”，对火的掌控就非常高。每天，朱龙兵都会花四五个小时在这锅汤上面。他介绍，小火慢炖能够使食材的营养成分充分释放，口感更加酥烂入味，时间不长，火候太大，则很难达到这样的效果。而在烧制红烧类菜肴时，又需要大火收汁，使菜肴色泽红亮、汤汁浓稠、香气四溢。这种对火功的精准把握，让朱龙兵出手的每一道徽菜都犹如一件精心雕琢的艺术品。

朱龙兵的技法，还保持着徽菜中重油、重色的特点。传统的徽菜以重油、重色著称，但这里的“重油”并非油腻的意思，而是讲究用油的品种搭配和使用方法。不同的食材需要使用不同的油来烹制，以达到最佳的口感和风味。“重色”则是注重菜肴色调的搭配和造型，使菜品不仅美味，还具有视觉上的美感。例如店里的笋干红烧肉这道菜，通过酱油上色和火候的掌握，使得肉块色泽红亮，犹如玛瑙一般，令人食欲大增。



笋干红烧肉



黄山炸臭干

此外，在调味方面，朱龙兵还善于以火腿佐味、冰糖提鲜。火腿的鲜香能够为菜肴增添独特的风味，冰糖则可以使菜肴的味道更加醇厚，回味甘甜。

在黄山味道，马健、朱龙兵等一众厨师，还非常注重菜品的造型和摆盘。马健介绍，这也是徽菜的一个重要特色，它代表着南方人精致细腻的生活态度。每一道菜，厨师们都会根据菜肴特点和食材形状，精心设计菜品的造型和摆盘，使菜肴在视觉上也能给人带来美的享受。

“黄山”的魅力

开业以来，黄山味道不但抚慰了方志国的思乡情，也抚慰了更多安徽人的思乡情。

来自安徽芜湖的范女士，与爱人在太原从事装修行业，平常忙碌，闲暇的时候，夫妇二人总会来到黄山味道改善一下生活，寻找家乡的味道。范

女士介绍，这里的几个家常菜，类似宣城辣鸭翅、黄山臭豆腐干，总能让她和爱人想起家里的味道。眼下虽然整日奔忙，但生活总归还是生活，在黄山味道寻找家的味道，是他们对自己辛勤劳动的馈赠。

家住和平北路的武先生是位美食家，喜欢品尝各地的特色菜。在太原，但凡想品尝徽菜，他总能想起从瓦窑街传出的正宗徽菜香味。武先生介绍，近几年来，徽菜特色餐饮店在太原不断增多，有大有小，各具特色，太原人“足不出户”就可以品尝到八大菜系之一的徽菜，饮食版图变得更加丰富多彩。在这些大小徽菜馆中，黄山味道属极具特色的饭店之一，他很喜欢。

近年来，黄山味道也在不断创新和发展。厨师们在保留传统制作特色的基础上，不断地进行创新和尝试。他们将现代的烹饪理念和技术融入到安徽菜的制作中，推出了许多符合现代人口味的新菜品，期待着更多客人莅临品尝。 记者 申波 文/摄



朱龙兵在熬鸡汤