

聚焦 | 打造文商融合旅游热点门户

寻味

“四菜一汤一饼”特色美食品牌

在新绛县,大街上的新绛铜火锅店随处可见,中午时分,每家铜火锅店的桌子上,都放置着一个个铜锅,锅内咕嘟作响,炭火在炉膛里明灭跳跃,围坐在一起的食客一边说笑一边用筷子夹着菜……

新绛铜火锅是当地传统风味名菜,一锅可纳“百味”。当地人在逢年过节或亲友相聚之时,都喜欢围坐一桌,端上一份热腾腾的新绛铜火锅,滚沸的铜锅,在这座古老的县城里已经不可或缺,将历史与烟火、匠心与日常、乡愁与思念,如此奇妙地熔铸在一起。

2022年,我市确定“四菜一汤一饼”为运城餐饮的典型代表。其中,“四菜”里的涑水河火锅即为新绛铜火锅,是我市一大特色美食。近日,在市、县商务部门工作人员的陪同下,记者来到几家涑水河火锅店,感受这种美食的独特“魔力”。

火锅汤底,站稳C位

中午12时,走进新绛海泉大酒店一楼的海泉美食坊,只见人来人往,每张餐桌上都点有一个铜火锅,炉内火光闪闪,锅中的食物沸腾,大家围锅而坐,大快朵颐。

与川渝火锅、老北京涮肉不同,涑水河火锅并不是涮着吃的,而是采用铜火锅为器皿,把食材一层一层码放在火锅中,在吃的过程中用木炭加热,并不断添加汤汁,这可是不少新绛人从儿时就有的火锅仪式感。炎炎夏日,新绛人如此钟爱这口热锅,除了好吃之外,还有就是这样的仪式感以及它所承载的记忆。

“先用白菜打个底,放一层豆腐后,撒上贡米碎和生姜,再放一层海带、一层粉条,再依次摆放一层排骨、一层丸子、一层马莲、一层酥肉片、一层五花肉片。一层一样,层层加高,寓意步步高升。”正在摆放菜品的朱爱贤今年51岁,每天上午9时她便开始准备食材,食材摆放的次序和多少她早已了然于胸,“量要掌握好,每个锅大小不一样,食材量就不一样。”

朱爱贤只负责装锅,加工肉、熬制汤还有专门的师傅。“火锅好不好,尝汤就知道。”在熬汤师傅李治颖看来,新绛铜火锅的关键在于汤汁。熬制浓汤需要选用猪大骨、老母鸡,再将党参、白芷、当归等十余种中药材提前炒制好后加到老汤里熬煮。“我们店里的浓汤需要熬18个小时,这样出来的味道更鲜。”李治颖说道。

装好食材的铜火锅,浇上熬制的高汤,层叠的食材瞬间入味,火锅锅中放入烧红的木炭,熬上10分钟就可以上桌了,炭火烤制食材喷发出的香气,叠加熬制数小时的浓汤,让食客们垂涎不已。人们在食用的过程中,铜火锅不断加热,汤汁会慢慢减少,所以饭店都会在火锅旁放一碗老汤,等吃到差不多的时候,直接添加进去。火锅底部的铁算子能通风供氧,保证炭火燃烧,且锅内总是沸腾状态,所以人们从头吃到尾,菜、肉都是热腾腾的。吃铜火锅,大家都喜欢搭配馒头,在铜火锅烧得正旺时,把馒头放在出火口,这样不仅能调控火力,还能烤出焦黄香脆的馍片。

“我们酒店的海泉美食坊,主要供应铜火锅等新绛特色美食。之前都是酒店内部客人点餐才会上,后来点的人多了,就专门成立了一个海泉美食坊,面向大众。除了铜火锅外,还有鸡蛋璇子、生汆丸子汤等新绛名吃。”海泉大酒店总经理徐杰伟介绍。

“这两年来旅游的人多,旅游团就餐非常多,有时候都供应不上。今年‘五一’假期,每天我们能卖出差不多100个锅。作为新绛美食酒店龙头企业,推荐地方名吃、宣传地方特色是我们的责任。”徐杰伟补充道。

在海泉美食坊的发展过程中,新绛县商务局会同县直相关部门,对食材选取、汤底熬制、摆盘造型都进行了精心指导,海泉大酒店等龙头企业正是在这一标准的规范下,不断提升菜品质量和服务水平。

“烩”出晋南特色

铜锅里的晋南味道

本报记者 王新欣

“你看这里,白菜、豆腐、粉条、海带、排骨、丸子、马莲、酥肉片、五花肉片,所有的食材都会在上午10点多备好,11点多顾客就来了。这些丸子、马莲都是我们自己制作的,每一样食材都有它的讲究。”火啦啦绛州火锅店的老板胡鹏辉介绍说。

炸好的肉类、丸子、豆腐、白菜等混合在一起加汤炖煮。烩,是新绛美食最常见的烹饪方式,运用烩的手法,新绛人做出的新绛扣碗、卷子烩豆腐等特色美味,而这其中,新绛人最爱的,当属涑水河火锅。

经营铜火锅十余年的胡鹏辉,多年前在一位老师傅那里学了这道菜的制作技艺。在他看来,涑水河火锅看似简单,却不仅仅是铺几层菜、添几勺汤那么简单。汤怎么熬、菜怎么选、肉怎么炸,都十分有讲究。

虽然说浓汤是涑水河火锅的精华,但烩在一起的各种食材也是功不可没。

许多喜欢吃涑水河火锅的人都知道,猪肉丸子、马莲可谓点睛之笔,不可或缺。猪肉丸子最是讲究。“制作丸子的肉馅我们要求是6红4白,也就是6分瘦肉4分肥肉,瘦肉选择的是猪的前腿肉,再加上生姜、盐、十三香、排骨粉等,用手团成所需的形状,炸至金黄色即可。制作马莲也是选择前腿肉,这个是纯红肉,不要肥肉,再加上十三香、排骨粉、红薯粉面等等。”胡鹏辉介绍道。

此外,其他食材也各有说法。五花肉片要想吃起来肥而不腻,需先在水中煮一小时捞出,抹上一层蜂蜜再油炸;豆腐最好选用新绛县泉掌镇村民制作的浆水豆腐,白、嫩,后味甘甜,质地较硬,久煮不化;粉

条则要选择当地农民制作的红薯粉条。

给胡鹏辉供应粉条的,是位于新绛县古交镇南苏村的一家红薯加工厂。“我们村制作红薯粉条已经有六七十年的历史了,一开始是用自己村的红薯,后来供不应求,我们便开始从外面采购,主要是将红薯加工成红薯粉面和粉条。像火啦啦火锅,我一次给他们供应300多斤的粉条,我这里供应的铜火锅店能有四五家。”红薯粉条供应商秦东发说。

正是因为对食材的严格要求,才最终烩出了这样的一锅美味。“我们是专门来这家店的,早就知道这家店的铜火锅好吃,趁着今天中午有空,我就带着家人一起过来了。”家住新绛县的李先生带着一家老小早早就坐在了店里,“在新绛,过年过节的时候几乎家家都吃铜火锅,尤其是正月初一,小时候大人说过年的时候不能炒菜,所以都是直接吃个火锅,既好吃,家人聚在一起又热闹。”

不仅是逢年过节,在新绛吃席,也会看到铜火锅的身影。“我们店里专供大席的968套餐,也就是9个凉菜,6个小吃,8个大菜,就包括火锅,村里吃席基本上都有,这已经是新绛的一张特色美食名片了。”胡鹏辉笑着说。

“锅气”从何而来

涑水河火锅可不止在新绛县,在运城许多县(市、区)里都有它的身影。

胡鹏辉虽然是新绛县人,但他的第一家铜火锅店却开在了万荣县,“当时万荣没有铜火锅店,所以刚开始干的时候不被顾客认可,万荣人不了解铜火锅,以为是涮锅。每个顾客来店里,我都要给他讲解,锅里面有啥,和涮锅有什么不一样,讲了半年多,老顾客多了,慢慢才有了人气。”胡鹏辉回忆道,“干了一年半以后,那天是中秋节,人来得特别多,从那之后,店里基本上天天座无虚席。”

离新绛县不远的闻喜县,一家名为永才铜火锅的店里,也是坐满了食客,每桌上都摆放有一个铜锅,锅内咕嘟咕嘟地煮着,人们拿着筷子吃得津津有味。在外地工作的王女士休假回家,便和家人一起到铜火锅店聚餐,“在外面吃到的火锅都是川渝火锅,回到家里,就想尝尝铜火锅,里面装有各种丸子、肉类、蔬菜,很特别。尤其是和家人一起吃,会觉得非常温暖。”

不仅在运城,在太原、临汾等地方,也可以看到涑水河火锅的身影。可以说涑水河火锅之所以成为我市美食的一张名片,离不开无数像胡鹏辉这样的人,他们踏实勤劳,不仅掌握了铜火锅的制作技艺,还将这份美食带到了

更多的地方。

新绛古称绛州,深厚的历史文化底蕴和独特的地理位置,孕育了许多地方传统名吃。据说,涑水河火锅就是明清时期,来自四川和陕西的商人从家乡带来的。“明清时期,新绛的商贸往来特别多,许多外地来的客商前来进货,就会在这边住上几天。四川来的客商就带来了铜火锅,走的时候不要这个锅了,乡亲们就把白菜、豆腐、粉条、海带拿过来装锅,后来吃席的时候就用上了。”胡鹏辉说。

在新绛县汾河湾市场附近,有一家店便是专门为铜火锅店供应铜锅的。“我们这里的铜锅会根据不同要求来定制,从小号到大号都有,而且会根据店里要求为他们定制加厚烟筒。和我们合作的铜火锅店有二十几家。后半年卖得比较好,一天差不多可以卖五六十个锅。”公社日杂陶瓷厨具店的老板廉荣笑着说。

一锅食材,百味人生。从涑水河火锅中,我们看到的不仅是美食经济的崛起,更是一座城市以“吃”为桥的文化自信——让每一勺浓汤都熬煮着民生温度,让每一层食材都码放着乡愁厚度,这或许正是“一城两区三门户”目标任务里,一种贴近民心的生动注脚。

文化与经济在平仄中共振

——《楹联经济 方兴未艾》长篇通讯引发社会各界广泛关注

本报记者 李星星

近日,《楹联经济 方兴未艾》的长篇通讯在我报刊登后,在全国楹联界和社会各界产生了意想不到的热烈反响,“楹联经济”的崭新理念,启迪、激励了不少“楹联人”。全国各地众多“联友”不仅点赞称赞,还纷纷将报道转发到当地的各类微信群,多家楹联网站和媒体也予以转发。

中国楹联学会名誉副会长王新波表示,看到《运城日报》对运城楹联文化“五联”以及“楹联经济”理念的报道,作为参加楹联几十年的楹联人,心里满是感慨与振奋。这不仅仅是对楹联文化发展的深度挖掘与创新探索,更是推动文艺“两创”的生动实践。“楹联经济”这一崭新理念的提出,意义非凡。它巧妙地将传统文化与经济发展紧密相连,让楹联文化不再局限于艺术创作和文化遗产的范畴,而是创造出可观的

社会效益和经济效益。当楹联文化与旅游产业融合,就会带动当地文旅经济的繁荣。新闻媒体此次聚焦报道,更是为“楹联经济”理念的传播插上了翅膀,吸引各方力量参与到楹联文化产业的发展中来。作为楹联人,更应抓住这难得的机遇,更新观念,利用各种渠道,扩大楹联文化的影响力。楹联人要以“楹联经济”新理念为引领,向运城楹联文化事业学习,让楹联文化在新时代绽放更加绚烂的光彩。

北京华夏诗联书画院副院长杨金香表示,这篇报道让人深刻感受到传统文化与现代经济融合的磅礴力量。运城以“楹联经济”破题,将千年楹联文化从纸上墨香转化为推动发展的现实动能,不仅是文化“两创”的生动实践,更展现了一座城市以文塑城、以文兴业的智慧与魄力。楹联,本是一方红纸

上的艺术,如今却成为撬动社会效益与经济效益的杠杆,这背后是文化自觉与创新思维的碰撞。媒体以“五联”视角聚焦楹联产业,既是对传统文化的深度挖掘,也是对文化经济潜力的敏锐洞察。它启示我们:文化从不是束之高阁的“旧物”,而是可以融入产业链、教育链、生活链的鲜活资源。

江苏省楹联研究会副会长汤洁表示,运城提出“楹联经济”这一新概念,是将楹联文化与现代经济相结合的创新模式,是通过创造性转化让传统文化成为现代经济的新增量,兼具文化传承与产业创新的双重价值。

深圳运城商会会员朱海斌阅读完报道后编写《平凡间的时代回响》《南风歌里的平仄密码》两篇文章。第一篇文章中写道,当《运城日报》“楹联经济,方兴未艾”的长篇通讯如墨香

漫过古河东的城墙,一场关于传统文化复兴的热烈讨论便在这文字间悄然发酵。第二篇文章中写道,当“楹联经济”的理念随《运城日报》的铅字跃动,河东大地铺展文化与经济共振的瑰丽长卷。

临猗县诗联学会会长王济康表示,楹联产业在运城的蓬勃兴起既是古河东深厚文化积淀的井喷式呈现,也昭示着新的楹联文化时代的到来。楹联创作团队的整体水准,在一定程度上代表着当地的整体文化水准,楹联产业的品牌规模与市场效应,在一定程度上代表着当地文化产品融入经济市场的深度与广度。运城作为中国楹联文化示范城市,其楹联产业的崛起,给运城乃至中国楹联文化界起到示范引领作用,它是一个信号,一枝报春花,宣告着楹联文化新春的到来并催动中华优秀传统文化走向国内外经济文化市场的步伐。

闻喜县诗联学会会长何沁学表示,楹联是文化,是产业,用文化带动产业是市场之需,用产业带动文化是社会之需。二者合璧,是中华优秀传统文化发展之需、时代之需。

“这篇报道很是振奋人心。运城不仅在楹联创作上在全国很有影响,产生了河东流派,而且在楹联产业上独树一帜,蹚出了一条新路,楹联牌匾制作已辐射到全国20多个省市,这是又一个亮点。”“河东联坛十杰”之一邵德德表示。

本版责编 李星星 校对 李楠美 编辑 冯潇楠