



先寡口品上一碗巴彦淖尔市五原县的黄柿子原浆熬制的锅底汤，清甜微酸，有小时候沙瓤番茄的味道，再涮食正宗的内蒙古鲜羊肉、新鲜的有机蔬菜，风味独特、鲜香满足。凭借着“美味”“养生”两大关键词，近两年，起步于塞外青城的“黄柿子养生火锅”火出了圈，再度刷新了“吃货们”对内蒙古火锅的认知。本期“寻味青城”栏目带你走进获得国家发明专利的新晋网红火锅店——秘制黄柿子养生火锅，一起品尝地道的内蒙古味道。

## 黄柿子养生火锅吃出内蒙古味道



□文/图 呼和浩特晚报记者 安娜

### 先喝汤后涮肉 营养又美味

5月25日12时，呼和浩特晚报记者慕名走进位于金桥经济技术开发区的黄柿子养生火锅旗舰店时已经是座无虚席，还有不少食客坐在门口磕着瓜子排队等待就餐。

一进入店里，淡青色的装修主色调令人心旷神怡，顿感热气腾腾的火锅店多了几分清爽。一人一锅的分餐制，体现了健康的理念。由于是第一次品尝黄柿子养生火锅，呼和浩特晚报记者特意点了黄柿子味道最为醇香的原味黄柿子锅底。小火锅刚一端上桌，呼和浩特晚报记者就被锅底的“颜值”惊艳到，不由得仔细端详起来。不同于普通番茄类锅底，黄柿子锅底色泽金黄，肉眼可见的柿子肉颗粒在热汤中翻滚，让人忍不住想要趁热品尝。

“吃黄柿子火锅，涮菜涮肉前一定要先来三碗汤，开胃舒畅。”见呼和浩特晚报记者已经垂涎三尺，热情的店长一边介绍一边帮忙盛起一碗。

“真是看起来金灿灿、喝起来甜盈盈，口感鲜香又清爽。”一碗下肚，呼和浩特晚报记者不由得一边赞叹一边再盛上一碗细细品尝。这一次，热汤中的柿子肉颗粒嚼在口中，软糯的口感与酸甜适度的味道撞击着味蕾。第三碗热汤下肚更是大满足。而此时，正宗的内蒙古鲜羊肉、新鲜的有机蔬菜也陆续上桌，待锅底再次翻滚开锅，黄柿子的清香味扑鼻，先涮肉、再涮菜。与其他火锅不同的是，黄柿子锅底煮熟的羊肉吃起来口感酸香嫩滑、风味独特，青菜也因为有了黄柿子的味道而更加清甜。佐以火锅店自制的纯天然黄柿子汁儿饮料，别有一番风味。

### 五原黄柿子吸引八方客

吃饱喝足之后，呼和浩特晚报记者这才注

意到，店内的柜台上还摆放着一盘盘新鲜的黄柿子供顾客品尝。

“这就是正宗的五原黄柿子，您刚才品尝的火锅锅底就是以这样的黄柿子作为原浆熬制的。因为这种柿子的口感格外浓郁，所以用它熬制的锅底只需要辅以传统的佐料合理配比，不需要任何添加剂就能特别鲜香浓郁。”店长一边介绍，一边掰开一个黄柿子送给呼和浩特晚报记者品尝。汤汁饱满、软糯沙瓤，咬上一口完全就是“小时候”的味道。

在巴彦淖尔市出生长大、工作在呼和浩特市的龚先生是黄柿子养生火锅的老顾客了，不论是带着家人改善生活，还是邀请外地朋友品尝呼市美食，这里都是他的首选。“最早来这家店吃火锅已经是两年前了，当时是被家乡特产黄柿子吸引特意前来品尝家乡的味道，一次品尝之后就被彻底‘圈粉’。这里不但环境卫生，味道都没得挑剔，吃完之后身上还不会沾染锅底味道。不论是锅底还是食材都看不到‘科技’的影子，所以带着老人孩子来品尝特别放心。”龚先生说。

### 160多次尝试让“黄柿子火锅”出圈

谈及怎么想到用家乡的黄柿子作为原料制作火锅，黄柿子养生火锅创始人杨树青告诉呼和浩特晚报记者，他出生在内蒙古巴彦淖尔，是地道的农民的儿子，18岁就背上行囊来到首府呼和浩特市闯荡。从一名餐饮学徒开始，经过20余年的历练，如今在餐饮界已小有名气，先后荣获内蒙古高级烹调师、内蒙古高级烹饪名师等荣誉。

偶然一次在和厨师朋友吃火锅时，提到了市场上的番茄火锅底，都觉得市场上没有一个响亮的品牌。敏锐的杨树青受到了启发，自己家乡的黄柿子早已名扬四海，而市场上还没有这个品类的火锅，如果能研发一款这样的火锅底料，一定会脱颖而出。于是，他马上开始着手研发“黄柿子火锅底料”。杨树青精选了巴彦淖尔市五原县5吨有机黄柿子，日

以继夜地研发黄柿子底料。经过11个月160多次的测试，营养美味的黄柿子火锅底料终于制作成功，并将黄柿子锅底工艺成功申请了国家发明专利。

为了让更多的人品尝到自己的黄柿子养生火锅，杨树青从2017年开始在呼和浩特市开设黄柿子养生火锅店，一经面市好评如潮，甚至引来许多模仿者。一时间，黄柿子火锅火出了圈，再度刷新了“吃货们”对内蒙古火锅的认知。

### 想要把家乡美食带到全国

创新一直被杨树青视为生命，他立足“黄柿子”特色不断精进，研发出黄柿子、燕麦米“双金”养生锅底，受到用餐消费者的一致好评。“黄柿子被誉为河套地区的‘黄金果’，是国家地理标志产品，内蒙古的燕麦米是内蒙古的第一宝，被誉为谷物中的‘白金米’。把这两种来自内蒙古的健康食材进行完美结合，首创了‘黄金果’‘白金米’的‘双金’搭配养生火锅底。”杨树青介绍，为了让更多顾客品尝到黄柿子美食，应广大消费者的要求，他开发出黄柿子火锅底料包、瓶装黄柿子汁，方便大家在家里也能吃到黄柿子火锅，喝到黄柿子汁儿饮料。

现在，黄柿子养生火锅不但在首府火出了圈，还在乌兰察布、通辽、宁夏、山西等地开设直营店、加盟店20多家。而杨树青对此却并不满足，他的愿望是把家乡的黄柿子美味带到全国，乃至全世界。

