



太原味道



青龙腾瑞



现场烹饪



清静幽雅

摄影 米国伟 文字 李俊华



人文荟萃

天星海外海 美食文化传播者

一把青龙偃月刀,起落之间,斩落的不是沙场上的对手,而是齐整整、粗细均匀,如机器工艺般的手擀面条。在山西天星海外海餐饮集团旗下的杏花堂,一碗关公大刀油泼面,让食客们不仅享受到地道的山西面食,厨师手中运用自如的“关公大刀”也成为一道风景,引得人们纷纷驻足。

在太原迎泽大街上,“海外海”三个大字已经成为标志性的存在。如今的天星海外海经过20余年的辛勤耕耘,已经成为一家连锁餐饮品牌,旗下拥有老太原菜馆、晋心面生活馆、杏花堂山西菜馆、滨河味道等多个品牌。在打造不同风味菜系的同时,将山西美食带向全国乃至海外。

吃出太原滋味

外地人来太原,要想品尝地道的太原美食有不少选择,老太原菜馆就是其中之一。老太原菜馆,闻其名,知其味,以老太原菜系为特色。在这里,太原人可以寻得儿时的味道,外地游客可以品味食材中蕴含的城市记忆。

提起山西菜,首先想到的是“糖醋丸子”。老太原菜馆在“糖醋丸子”的制作上颇为讲究,肉质肥瘦得当,油温保持稳定,炸出的丸子饱满多汁,肉香嫩滑;辅之以纯正的山西陈醋,勾兑打汁,便做出酸甜可口、香味四溢的“糖醋丸子”。

山西人就好一口醋,“糖醋丸子”之外,“非遗唐王醋鱼”也是典型的山西味。

“非遗唐王醋鱼”色泽鲜红,外焦酥,里鲜嫩,酸甜可口,采用胡萝卜熬制的糖浆和陈醋秘制而成,是人们品老太原味道的必点菜品之一。

天寒地冻,亲朋好友围坐,共享一道热气腾腾的“老太原铜火锅”,尽享天伦之乐;山西特有的黄米,才能做出醇香软糯的“老太原黄米凉糕”……老太原菜馆,处处都是老滋味。

在老太原南宫店内,柴市巷、教场巷、文庙巷……各个包间以老太原街道命名,行走其间犹如徜徉在老太原城,开启了一段时光漫旅。



荟萃三晋精华

作为老太原菜馆“升级版”的杏花堂,人们可以遇到山西各地特色美食,并体验各具特点的山西地域文化。

走进南中环杏花堂店,首先映入眼帘的是一口一米多长的“青龙偃月刀”。大刀置于精心雕刻的古色古香的架子上,气势不凡。午时将近,面点师开始和面、擀面,全程手工操作。一切就绪,面点师将刀从架上取下,重达28斤的大刀在师傅的手中快速起落,刀刃过处,便是齐整均匀的面条。

“关公大刀面”已经成为杏花堂一大特色,食客来杏花堂必吃一碗。

杏花堂的菜品囊括山西各地美味。“曹家

烩通天下”传承晋商待客烩菜的理念;“乔府醋鱼”吸收了祁县乔家食文化精髓;“常家银冬瓜”借鉴榆次常家的饮食特点……

杏花堂还是展示山西文化的大舞台,过道上,展示着晋剧脸谱和戏服;点缀的灯盏、牌匾等装饰物均是民间老物件;包间均以山西大院或景点命名,装饰突出浓郁的山西地方风情。

杏花堂专设舞台演出晋剧。食客们品味着山西老味道,听着《算粮》《芦花》《打金枝》等传统晋剧唱段,沉浸在山西传统文化氛围之中。

目前,杏花堂在北京、深圳、石家庄都已开设分店。

传播面食文化

大洋彼岸的美国洛杉矶,天星海外海旗下的晋心面生活馆在当地已有分店。

晋心面生活馆主营面食。世界面食看中国,中国面食看山西,山西的面食文化和面食品类世界第一。晋心面生活馆把山西的面食和面塑文化推向全国,带至世界。集团工作人员杨春丽告诉记者,未来五年,晋心面生活馆要在国内开设300家门店,努力在国外开设更多分店。

把山西美食带出去,把全国的美味迎进来,天星海外海像一位美味使者,传播着美食文化。

在天星海外海旗下滨河味道、潮上潮、滨河壹号将国内几大菜系带至太原。天星海外海大酒店则转型打造洗浴文化,为宾客提供时尚的洗浴文化。

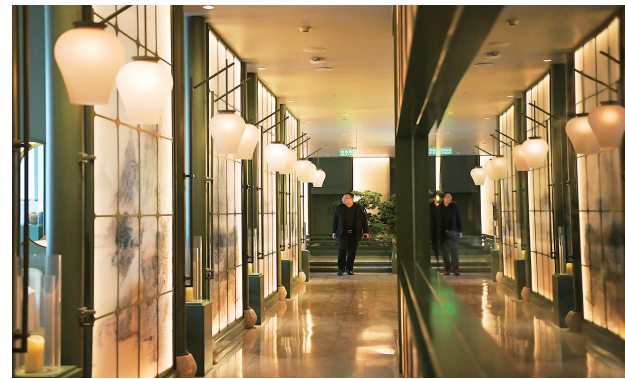
天星海外海根在山西,在多元化发展的同时,将山西面食文化发扬光大,让更多的人认识山西、爱上山西。



精心炒制



古色古香



光亮如镜

宁静雅致