



人间珍味是家常

——探店太原人过年老味道①

开栏语

忙碌在外的“宝子们”，啥时回太原？有没有想念家乡的过油肉？有没有记起你儿时的那个味道？快回太原过大年，回来一起吃糖醋丸子、铜火锅！

如果说重庆人是吃火锅长大、北京人是吃炸酱面长大，那么太原人肯定是吃晋菜长大，什么蒸带鱼、香酥鸡、四喜丸子、拔丝红薯，想起就让人流口水，简直就是忘不了的“老味道”。春节将至，我市大小小主打“太原味”的餐饮品牌也备好了年夜饭，拾掇好了门面招牌，等待着新老太原人在浓浓的家乡味道中辞旧迎新、共享欢乐。连日来，记者兵分多路，瞄准代表我市本土特色的山西饭店、老太原菜馆等6家“太原味”餐厅，看菜品、尝口味、叙乡情，在这些“老味道”里，和您一起迎龙年！

杏花堂里寻“晋商”

点醋敬茶
享山西待客礼

在太原，老太原菜馆早已是家喻户晓的存在，其秉承传统工艺，把太原菜的“土味儿”发挥到了极致。很多老饕儿可能不知，老太原菜馆隶属于咱太原本土品牌山西海归海餐饮集团。该集团旗下有老太原菜馆、杏花堂、滨河味道、晋心面生活馆等多个品牌，在打造不同风味菜系的同时，更将山西美食带向全国乃至海外。

作为老太原菜馆“升级版”的杏花堂，以晋商文化为核心特色，成为太原“必吃榜”餐厅。顾客从步入餐厅的那一刻，就能感受到满满的“晋商韵”：红蓝撞色、复古回廊、点缀灯盏，过道上展示的晋剧脸谱和戏服，无不突出浓郁的山西地方风情。杏花堂北大街店负责人李小琼介绍，店内从装修风格、环境、菜品到服务，处处体现着山西晋商家族的大院文化，提炼和融入了晋商背后的文化情结。

入座之后，一场别开生面的山西待客之礼正等待着顾客。“山西人爱吃醋，晋商待客时更是讲究，要为客人三点醋，也是‘醋三’的来历。据记载，孔祥熙到大德通票号北平分号视察时，平遥大掌柜用老陈醋款待他，这是晋商待客的最高礼遇之一，其隆重程度远胜山珍海味。一点醋，祝福气满满；二点醋，祝财多人美；三点醋，祝健康长寿……”李小琼表示，餐厅以独特方式展现晋商最高的待客礼遇。除了“三点醋”，还会有“三道茶”，这既是晋商万里茶路的缩影，也是招待贵客、送上祝福的一种形式。

“春节期间，店里年三十、初一、初二，餐厅21个包间、17个散台，基本都已订满。虽然就餐者众多，但礼仪服务不会打折。一定会让客人就餐后，对晋商餐饮文化留下深刻记忆。”李小琼说。

春节将至，对于懂得享受的太原人来说，过年的重头戏非“吃”莫属。年味集聚在舌尖上，尝一口，味蕾不会骗人，一些有着年头的“太原味道”，更是千万不能落下。

“吃晋商私房菜，享山西待客礼。”在山西，晋商是个绕不开的话题。曾经创造过辉煌商业成就的明清晋商，不仅留下了诸多宝贵财富，在饮食上也是大有讲究。乔府的醋鱼、曹家的烩通天下、常家的银冬瓜、亢家的东乌羊肉……山西海归海餐饮集团旗下的杏花堂，是一家以晋商文化为核心特色的品牌餐饮。人们到这里吃饭，就是奔着那一口传统“老味道”，寻找那一份浓浓“晋商韵”。



四大名菜传承晋商精髓

有了晋商文化和细致服务做支撑还不够，杏花堂还传承晋商私房菜之精髓，打造出晋商四大名菜、三晋传承名小吃、晋商私房手工面等。毕竟，一道道精致的美食才是勾动顾客味蕾的最大动力。

集团厨政总监周晓波表示，餐厅在传承中突破创新，用好食材好工艺成就好味道。“春节期间，为了出餐快，一些饭店可能会使用预制菜或提前备菜，导致菜品质量无法保证。而杏花堂会确保每道招牌菜都是精心现烹，保留锅气只出一份，将菜品原原本本的特点呈现出来。”

探店中了解到，杏花堂几乎每道菜品背后都有独特的故事和背景。晋商翘楚乔府每年以年会相邀，各地分号掌柜入席，不可或缺的便是鱼。上鱼时，鱼头朝向乔东家，众人翘首以盼，一杯鱼头酒，一句吉祥话，意图一年好兆头，这就是杏花堂乔府醋鱼的来历。杏花堂精选黄河大鲤鱼，左七右八月牙刀处理，辅以特调糖醋汁，形似鲤鱼跃龙门，寓意着为宾客迎来更多好运。

烩通天下则是晋商曹家待客的上等之选，杏花堂精选海八珍等优质食材，将天下美味烩于一家。在做“亢家东乌羊肉”时，杏花堂用五台泉水白煮清蒸，释放右玉羊肉的鲜美，白煮出胶质，清蒸保本身。还有胖墩墩的常家银冬瓜，将功

夫鸭置于银冬瓜之中，取“白银万两，‘鸭轴’登场”的寓意，历经四道主工序，慢做8个小时。此外，武后白菜、汾酒火焰土豆、吕梁沙棘冰粉等美味也颇受食客们的追捧。上菜过程中，服务管家还会把美食背后的故事娓娓道来，吃一道菜，熟悉一段历史；吃一桌菜，了解一座城。



厨师手中的“关公大刀”成为餐厅一道风景。

“明厨亮灶”
守好“舌尖安全”

请戏是晋商待客的最高礼遇。春节期间，在杏花堂，顾客还有机会现场一睹晋剧表演艺术家的经典剧作。《算粮》《芦花》《打金枝》，顾客们品味着山西老味道，听着传统晋剧唱段，沉浸在三晋传统文化氛围之中。

“在这里，吃饭不仅是饱腹，还能储存不少精神食粮。以山西传统文化来引领餐饮风格，也给每一道菜品都赋予了‘生命’。”李小琼说，春节正值餐饮高峰期，餐厅还将竭力为食客提供一个安心文明的就餐环境。

记者在店内看到，该餐厅“明厨亮灶”，各类器具摆放井井有条，工作人员着装整洁规范，舒适卫生的就餐环境给人一种放心的感觉。用餐大厅里，电子显示屏上滚动播放着“制止餐饮浪费”的宣传语。在预订的包房内，服务员将消毒过的餐具整齐摆放在桌面，公筷公勺一应俱全。

据了解，杏花堂的卫生消毒流程十分详尽。“春节期间，无论再忙，我们也会把卫生质量、食品安全放在第一位，努力做得比平日更好，让来此就餐的顾客吃得放心，吃得满意。”李小琼表示，服务人员在提醒顾客适度点餐等用餐服务上也进行了培训。在顾客点餐时，都会提醒客人合理点餐，及时打包，厉行节约，反对浪费。

记者 梁丹 文/摄



顾客在杏花堂一边品尝特色晋菜一边欣赏经典晋剧选段。