



人间珍味是家常

探店太原人过年老味道(2)

三晋饭庄年味浓

新环境“圈粉”引流

1月15日，记者走进三晋饭庄敦化坊店，升级改造后的大厅宽敞大气，近百张饭桌错落摆放。柔和的暖黄色灯光下，整个餐厅散发出淡淡的优雅，加上柔和的轻音乐萦绕耳畔，为客人营造出一种古朴、幽静的就餐环境。晚间时分，顾客陆续落座，梁山扣肉、一品鲜王锅、松鼠青龙斑等传承20余年的招牌菜，一盘一盘被端上桌。

此时，七八位视障人士组成的小团队进入记者的视线。看见他们缓慢地走进了酒店停车场，多位服务人员赶紧上前搀扶，并将他们带到进出方便和不受别人干扰的位置。“小心脚下，有个台阶。”服务人员不断通过声音提示和放缓脚步的方式提醒客人前面的路况。等客人落座后，服务人员耐心地将新出的菜品读给客人听，告知他们菜肴价格、口味、分量和烹调方法。菜品上齐后，服务人员又细心地将菜品分餐给每位。这种全程“保姆式”的陪伴，让视障朋友倍感温暖。“这儿价格实惠，服务好，这么多年我们常来，和他们像朋友一样，处出感情了！”小团队里一位年长者边品尝饭菜边对记者说。

“他们是我们店里的老客户，每次聚餐都来这儿，我们了解他们的口味和习惯，如倒水盛汤需倒七分满、软性菜肴要放入碗中、有骨头菜肴放置碟中等。十多年来，我们早有了彼此的默契和信任感。”三晋饭庄有限公司宋亮锋经理说。



厨师正在制作过油肉。



“老味道”传承创新

“除夕晚上，还有包房吗？”“大年初一，散桌还有位吗？”除了店里正在吃饭的顾客，还有不少市民专门来打听年夜饭预订情况。宋经理介绍，目前店里所有台位在年三十、大年初一、初二均已预订，其他时间段还有可能。

记者看到，这儿几乎桌桌必点过油肉，常吃这道菜的顾客都听过这句俗语：“一盘过油肉，两碗白皮面，滴点香蒜醋，赛过小神仙。”可见，当年能吃盘太原“过油肉”，就是人们舌尖上最好的美味。被顾客高频率点餐的还有一道糖醋丸子，这是一道色香味俱全的山西

传统名菜，既登得喜宴高堂，也入得寻常百姓家。外焦里嫩的丸子浇上酸甜的糖醋汁，色泽诱人，口味鲜美，吃一口，回味无穷。苔蘑羊肉栲栳栳更是一绝，栲栳栳是用莜面精工细作的一种面食，厨师用手工将其卷成二寸长的面卷，经上屉蒸制后，清香四溢。再配以羊肉苔蘑调和，汤汁香浓、面食劲道，让人胃口顿开。

宋亮锋说，店里每道菜都有严格的量化标准，就比如说每道菜每种配料该放多少，都有严格的要求，所以口感上也很稳定。在菜品种类上，三晋饭庄也在不断创新，既能做传统经典菜，也能做符合潮流的创新菜，在口味和花样上让客人有更多的选择。今年店里准备了5款年夜饭套餐，价格从998元至1698元不等，有鲜嫩多汁的金牌吊烧鸡，鲜香四溢的乔府酱肉，象征团圆的吉祥如意开屏斑等，力争每一道创新菜品都能激活顾客的食欲。

与往年相比，今年三晋饭庄的年夜饭预订时间更早、速度更快，4月底就有市民来打听预订的事。6月1日，为了能订上满意的包间，市民会早早起来排队，自觉排号等待预订。市民刘云是三晋饭庄敦化坊店的常客，在他看来，三晋饭庄的年夜饭集诸多经典菜肴于一桌，是食客们的最爱，家里人来这里吃饭已是习惯。“平时我们家不想做饭，就来这儿解决一顿，又快又好。年夜饭当然也要来这里吃，年年来，又都是家常菜肴，有一种温馨的感觉。”

抢市场多维制胜

没订到年夜饭位置的消费者，还可以选择高性价比的年货熟食礼盒。今年三晋饭庄的熟食礼盒与往年品类大致相似，以畅销招牌熟食为主，共有2种礼盒，有干炸鲈鱼、三黄鸡、红糖发糕、炸肉丸、烧肉、香甜八宝饭、麻油大花卷、猪头肉、岚县炸土豆等，方便市民按需选购。

记者了解到，今年市民对年夜饭的选择更加理性，对菜品品质、食材新鲜度等都有了更高的要求，同时也更注重质价比。“顾客现在就可以现场或电话订购，等春节前想提货的时候，提前一天打电话给我们，我们当天做出来，确保礼盒内的半成品菜肴都用料新鲜，顾客回家热一热就能吃到正宗风味。”宋亮锋表示。

多年来，三晋饭庄以晋菜为主营菜系，深受广大顾客的好评。经过近30年的发展，现已成为拥有“三晋饭庄”“晋品轩”“龙船人”等多个餐饮、快捷酒店品牌的集团化企业。其中，“龙船人海鲜城”也广受食客青睐，主要由精品粤菜、胶东菜、本土晋菜三大菜系结合，海鲜与精品晋菜相结合，风格独特，搭配合理，味道鲜美。

宋亮锋说，货真价实，永远是企业经营的长久之道。想要留住回头客，就是让食客在吃过第一次后就爱上这家餐厅，不论是从菜品、服务、环境、价格，都要做到最优。“说到底，咱做啥都要对得住这个老招牌。”

记者 马向敏 文/摄



厨师正在精心烹制菜肴。