



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。



年味儿是热闹非凡烟火味儿,也是传承不息的文化味儿。进入腊月,辛勤的餐饮人就上紧了发条,一边努力在菜品上推陈出新,为做好年夜饭紧张忙碌;一边想方设法扩大服务市民半径,火热售卖年货熟食礼盒等。在外忙碌的人们归心似箭,这里面更多了一份对家乡年夜饭的期待。糖醋丸子、过油肉、苔蘑羊肉栲栳栳……太原市三晋饭庄有限公司旗下的三晋饭庄,是一家经营了近30年晋菜的品牌餐饮,如今有6个分店。这里有散发着老太原气息的美食,有儿时的家乡记忆,也有新配方里的融合与创新,是值得市民年年回味的团聚味道。

“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,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。

记者还了解到,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。