



人间珍味是家常

——探店太原人过年老味道 ③

舌尖乡情访“芙蓉”

年夜饭预订火爆

“里面的菜品有状元鸡、红烧肉焖鲍鱼、御锅羊排……这个1598元的龙腾四海年夜饭套餐就不错！”在位于迎泽西大街的芙蓉大酒店内，市民荣女士在前台预付了年夜饭的定金，又打量起饭店的包间环境：巨型的大理石转盘餐桌中间布置着粉色花瓣碧色叶片的芙蓉花，天花板上的花型水晶吊灯与背景墙上的素色花朵描金画与其相映成趣，配上素雅明亮的房间，显示出一种简约大气的高级感。她告诉记者，自己就住在酒店附近，每年都要叫上一大家人来这里吃个热闹团圆饭，“今年过年人多，我们就订了个十二人的大包间。这里重新装修之后显得更上档次了。”

大堂经理李爱平告诉记者，随着春节临近，饭店的年夜饭预订也愈发火爆，从除夕到大年初六的位置都快订满了。因为今年是龙年，所以年夜饭套餐也以“龙”为主题，如主打菜为一品焗鲍鱼的“龙马精神”套餐、主打传统铜火锅的“鱼跃龙门”套餐、主打浓汤全家福的“龙凤呈祥”套餐和主打金汤酸辣小酥肉的“如龙似虎”套餐……菜单中除了泡泡油糕、羊杂烩粉、过油肉等本土特色菜外，更有清蒸东星斑、脆炸鲜奶、烤鸭等各地融合菜。与一些饭店过年涨价不同，在芙蓉餐饮的各家饭店，过年的价格与平常没有两样。如一份糖醋丸子36元、一份猪肉大葱水饺26元、一份剔尖面6元……为的就是突出芙蓉餐饮物美价廉的特色，让顾客得到更多的方便与实惠。



“明厨亮灶”内厨师正在摆盘。



酒楼包间里正在欢乐聚会的市民。

好服务获得认可

“让我们用一支舞蹈为宝贝送上生日祝福，祝他在以后的日子里健康快乐，前程似锦！”饭店包间内，市民刘女士一家人正在高高兴兴为孩子过周岁生日，营业部经理张瑞红带着饭店的“快乐小分队”送上一支动感喜庆的舞蹈《最亲的人》，一旁员工扮成的大熊猫则在对面舞着胖胖的身子和小寿星打着招呼。张瑞红告诉记者，酒店除了生日、婚宴等场合提供此类“快乐服务”，在一些节日也都会举办各种有趣的活动，比如春节期间就会有拜年送福、财神抽奖等节目与顾客互动。

“来了这么多回，你们的菜品好吃实惠，你们的服务也很贴心，咱们以后就是朋友了。我是做妇科调理的医生，以后你们身体有什么不舒服的尽管来找我，一定把你们调理得好好的！”刚刚结完账的顾客张女士笑着跟李小姐店长说道。张女士告诉记者，她带家人朋友来这边用餐多次，每次服务员都很贴心地根据自己要求给出合理的点餐建议，在看到自己点餐略多的情况下会及时提醒，不会让顾客浪费钱。

芙蓉餐饮创始人赵芙蓉的女儿、如今山西北国芙蓉餐饮有限公司总裁高宏梅介绍，芙蓉餐饮一直坚持对食物源头、烹饪工序严格把关，确保菜品的安全卫生；同时，为了给太原市民带来更好的体验，酒店的配套服务一直在持续升级，菜品风味也在不断推陈出新。除了多家芙蓉酒楼，芙蓉餐饮旗下还有以黄土地窑洞为特色、晋西北风味为主的锅舍印象餐厅，以怀旧工厂风格与餐饮相结合的年轮回餐厅，以湖南长沙风味为特色的彭厨湘菜馆……丰富多样的口味，获得了顾客的持续认可。

红灯高挂，嘉宾满座，年味渐浓。在不断被摆上餐桌的佳肴里、在服务人员温暖热烈的招呼里、在席间亲朋相聚笑意融融的欢宴里，这美好幸福的龙年春节，就活泼泼地涌动进太原人的生活里了。

记者 孙耀星 文/摄

人间烟火气，最抚凡人心。在一块外酥里嫩的泡泡油糕中，在一碗熨帖暖胃的莜面鱼鱼汤中，在一盘筋道爽滑的土豆摩擦擦中……那唇齿舌尖流淌的不仅仅是美食，更是浓浓的思乡情。从坞城路到兴华街，从龙城北街到迎泽西大街，一家家芙蓉酒楼，就是一个个温暖驿站，就是无数太原人眼中的“家乡的味道”。

太原味勾起乡情

把包好的软糯油糕胚子放入翻滚的胡麻油锅中，随着“滋一滋”的油炸声，原本光滑的表面瞬间结满泡泡。捞出刚炸好的泡泡油糕，只见其表皮酥脆、色泽金黄、起泡均匀，咬一口下去，先是黄米面那混合了胡麻油香味的质朴面香，内里是来自红豆沙的软糯清甜，让人吃得直呼过瘾。芙蓉餐饮创始人赵芙蓉女士是娄烦人，从事餐饮这么多年，她一直对家乡的传统美食泡泡油糕情有独钟。通过亲自到家乡选原料，改进制作工艺，她带领芙蓉酒楼的厨师团队最终试制出了这款太原人都喜爱的特色美食。在接待外宾时，赵芙蓉还把泡泡油糕送给联合国官员品尝，获得国际友人的盛赞。在泡泡油糕的基础上，芙蓉餐饮还发展出凉糕、黄蒸糕、素糕、油炸豆沙糕、如意枣糕等多个品种。而芙蓉餐饮

主营的“山西泡泡油糕”也被评为“非物质文化遗产名点”。

店长李小姐介绍，除了泡泡油糕，芙蓉餐饮还推出很多特色本土美食，比如无油无盐烤制的健康面饼“福满乾坤饼”。饼为酥脆空壳，外皮烤得焦黄，撒着黑白芝麻，空壳内配上特制的咸菜、青椒丝等，口感独特。还有用土豆制成的美味筋道的娄烦摩擦擦、土豆片栲栳栳以及汤浓味美的莜面鱼鱼、入口即化的蒸酥鸡、爽滑可口的精粉灌肠……一道道本土美食，勾起人们浓浓的家乡情。

为了让乡土味更加地道，芙蓉餐饮严把食材源头关，在娄烦县建设了食品生产基地，可以出栏肉鸡80万只，种植蔬菜200亩。并且还专门选取了右玉羊肉、内蒙古莜面等地标特色食材，为就餐的老饕们提供精益求精的舌尖盛宴。



芙蓉酒楼厨师刚刚制作好的烤鸭。