



人间珍味是家常

——探店太原人过年老味道 ⑥

百年传奇“林香斋”

腊八过后就是年

1月19日，腊八刚过，大寒将来，春节的脚步愈发近了。和业内所有同行一样，林香斋也进入一年中最繁忙的时节。

正午时分，就餐客人陆续抵达。延续了门店外的那种“气息”，林香斋店内的走廊里，是黎侯虎、狮子等非遗摆件，还有老榆木的斗拱和牌匾，厚重，实成。移步二楼，“柳巷”“文源巷”“上官巷”……包间的名字，让人仿佛瞬间穿越至太原城里熟悉的老街老巷，不论异乡人还是返乡人，还未进餐，已如回家。

“对不起，大年三十的包间已全部订满。”“年货礼盒今天就上市了，争取下午给您送到。”门店经理杨顺杰的电话几乎停不下来。宴会厅的“太原府”内，当天中午有办回门宴的，还有办70岁寿宴的，她在检点各处细节，叮嘱所有环节不得有误。

繁忙间隙，杨顺杰介绍说，春节订餐从去年6月份就已开始，11月进入订餐高峰，甚至有的客人去年春节用餐结束当场就订下今年的。截至目前，今年春节期间的订餐已达900桌，每天的咨询电话依旧络绎不绝。

除了爆火的年夜饭预订之外，林香斋每年还为新老顾客准备了年货礼盒，一盒到家，简单操作后便是一桌丰盛的家宴。今年的礼盒是由太原市非遗协会监制优选的非遗组合大礼包。礼盒内，酱肘花、酱猪头肉、传统烧肉、传统丸子、蒸肉、麻椒鸡等，甚至陈醋、辣椒都备好了，两种规格，各种搭配，丰俭由人。

“过年，过得是一份心情和节日气氛，我们会用最优的菜品和最佳的服务，传递给来林香斋团聚的每一位客人，让大家过个欢乐祥和年。”林香斋掌柜佟振宇说。



夜色初临的林香斋。

百年老店立潮头

稍加留意，会发现林香斋门厅里悬挂了各类牌匾。最打眼的是全国酒家酒店等级评定委员会授予的“国家四钻级酒家”，还有在太原市烹饪餐饮业技能赛上，过油肉荣获的“特金奖”，山西省烹饪餐饮饭店行业协会颁发的“晋味非遗文化餐厅”，最新的是太原市委、市政府2023年授予林香斋经营方山西四季民宴餐饮管理有限公司“优秀民营企业”称号。

今年是佟振宇在林香斋当掌柜的第10个年头。

林香斋的百年历史可谓波澜起伏。1915年诞生后即成为晋菜的代表。改革开放后，林香斋在太原市西羊市街东口，建成一座两层楼房，当时“琉璃瓦顶、顾客盈门”。上世纪90年代，林香斋进入调整期。

2014年，佟振宇带领团队负责林香斋经营，5年时间在太原相继开设5家分店，先后获得各种殊荣，挖掘创新的“林香斋过油肉制作技艺”及“林香斋糖醋脆皮黄河大鲤鱼制作技艺”被列入太原市非物质文化遗产保护名录。

虽然是老字号，佟振宇及其团队却让林香斋不仅在菜品上守正创新，更在各项管理上紧跟潮流，走在前端。他们开发的管理软件，客户管理、订单管理、报表管理、供应链管理一应俱全。佟振宇介绍道：“这是我们的管理‘驾驶舱’，也是掌柜的新‘算盘’。除了5个门店每天的基本营业数据、人流数据外，还有菜品销售环比分析、商品库存和使用分析、餐饮反馈评价分析等，帮助我们更精准改善服务质量，更精细控制成本。”

这套数字化系统上线使用近4年，实现了餐饮管理的信息化、数字化。

要过年了，林香斋在丰富顾客菜品选择的同时，将更多的文化活动赋予春节期间的餐桌前。宴会厅新增了莲花落、民乐等曲艺演出和多项与顾客的互动节目，送上节日祝福。

大寒前夕，下雪了。林香斋的第一份年货礼盒，在飘飘洒洒的雪花中送出，轻轻地，给这部晋味传奇添上一笔。

记者 李晓并

见习记者 宋皓彤 文/摄

站在千峰南路的百年老字号林香斋门前，会被这里散发出的一种气息所吸引。气势恢宏的灰瓦灰墙，雕梁画栋的红色外立面，你必须抬头看，才可以一览门楣及两侧笔力道劲的招牌和楹联，“地标美食 始于1915”“晋享山西味道 品鉴三晋美食”……寥寥数字，林香斋的“画像”已跃然眼前。起初那种说不出的气息，这时便清晰地扑面而来，是传统文化，是玉饌珍馐，是山西味道。



非遗晋味日日新

到林香斋吃什么？看一长串耳熟能详的菜名，结论有了：吃传统，吃“非遗”。

过油肉、太原醋鱼、老太原铜火锅、六味养生汤……这些登上太原非物质文化遗产名录的菜名，都是林香斋历久弥新的“看家菜”，老味道。

经过一处大屏时，三晋名菜过油肉的制作过程被清清楚楚地看到。这是林香斋的智慧阳光厨房。画面中，炒菜师傅将切好的肉片裹上鸡蛋液和面粉，快速下到油锅里。捞出后，配上木耳、辅以笋片，浇上一圈锅边醋，一道色泽金黄的过油肉便出锅了。

运营经理何庆罡介绍说，为保证每一盘菜品的品质，林香斋在食材选用上异常严苛。比如说，做过油肉，一定要用猪后腿的“元宝肉”、黄山的鲜笋、中阳县的野生小木耳，配头用的是红头缨的菠菜，溜边醋用的是宁化府的老陈醋，腌制肉用的是土鸡蛋的蛋清。再比如说，一道简单的白灼菜心，选用的菜心却要由宁夏运来。

餐桌前，第一次品尝太原醋鱼的王先生啧啧道：“真香啊，比大名鼎鼎的西湖醋鱼还要好吃。”

其实，太原醋鱼在店内更多被人知道的名字叫蒜香黄河大鲤鱼，和过油肉一样，也是太原市非物质文化遗产，传统制作技艺历经三代一脉相承，眼下的林香斋主厨任帅是第三代传承人。他介绍，如此风味独特、口感细腻的一道菜，是根据山西人喜食蒜香、醋香、口味偏重的饮食习惯研制而出，以鲜活的鲤鱼为制作原料，搭配由多种调料混合的酱汁和蒜末，然后再泼上辣椒、花椒的热油，一道口感层次丰富的太原醋鱼就制作完成了，非常受欢迎。

还有一道特别适合家庭聚餐的六味养生汤，又叫全家福，也是入选太原非物质文化遗产名录的名菜。以老鸡汤为底，海参、鸽子蛋、山药、玉米糊、南瓜蓉为配料，历经12小时熬制，可谓老少皆宜的养生食品，再配以大红色的陶制器皿，和过年阖家团聚的氛围配合得天衣无缝。



制作完成准备传往餐桌的非遗菜品——传统六味养生汤。