



人间珍味是家常

——探店太原人过年老味道⑦

并州饭店享“家情”

烹火留香一座城

朱檐飞角、青墙厚朴，在五一广场西南侧，人们抬眼就能看到并州饭店那恢宏端庄的身姿。“千年古并州，太原第一店”，作为新中国成立初期我市十大最具代表性的建筑之一，这个“第一店”，并州饭店当之无愧。曾几何时，在黄昏夜幕间走出太原火车站的来宾，便是在并州饭店的灯光中，体会到了太原的开放与热情。60多年来，并州饭店不仅是太原人心中的地标建筑，更给了无数人舌尖上的美味记忆。

“除夕、初一和初二，店里的年夜饭基本都订满了。整个春节假期，大概有240桌左右的预订量。”春节一天天临近，作为并州饭店餐饮部的负责人，高敏愈发忙碌起来，而事无巨细的精心准备，都是为了让“年味儿”更浓更醇，让来并州饭店团聚的每一位客人，过个温暖的幸福年。“这个春节，我们在努力弘扬晋菜特色的基础上，还不断创新，吸收粤、川、苏、鲁等菜系之精华，在选料、制作、色彩、品种上下足功夫，真正形成自己独特的风格，为宾客提供丰富多彩、美味可口的地方特色美食。”

任斌是并州饭店的行政总厨，他管理的厨师团队，专长就是将山西特产与各种新鲜食材结合，烹制出新晋菜。在今年的新春菜单中，一道“陈醋万福牛排”格外引人注目——精选上等牛肋排，改条卤制，去骨塑形，铁板洋葱垫底煎烤，火候掌控精准，保留牛排的鲜嫩，再辅以宁化府的老陈醋打底做汁，淡淡的醋香与浓郁的肉香碰撞，在整个口腔弥漫开来，让人唇齿生津。“金蒜烤全肘”，结合传统红扒肘子的技法，用猪前肘进行初步加工后，放入老汤中，卤制软糯捞出，把烤箱温度升至200℃，放入新蒜和猪肘烤至20分钟取出，改刀去骨，配备炸好的空心芝麻饼和醋泡老咸菜，适当搭配，满口余香。面点师傅们同样推陈出新，运用晋南馒头的加工技艺，通过不断改良，推出一道并州蜜汁烤花馍，形状如玫瑰花瓣，寓意团团圆圆，家和万事兴。

如何定

格“年味儿”？那绝对离

不开亲朋间一桌桌的欢宴。雪肉

肥鲜慰老饕，金钟酌酒发诗豪——“年味

儿”很大一部分是在饭桌儿上吃出来的。在

辞旧迎新的日子里，全家人围坐在一起，互敬互

爱、共叙天伦，备感幸福。

到酒店里订一桌年夜饭，无疑是众多消费者的首选，但是在外吃饭总归和家里不是一个感觉。龙年在即，为了给前来享用年夜饭的宾客带去更多“家”的温暖，太原第一店——并州饭店特意以唐宋八大家之一王安石的名句“春风又绿江南岸”为主题，启动了第十届迎春主题家宴。为了突出品牌老字号的传统风格和优势，并州饭店在各个包厢及二楼宴会厅全面升级了春节主题装饰设计，让“年味儿”里满溢着“家”的温暖，希望顾客在其乐融融的氛围中，臻享舌尖美味，共度幸福时刻。

悦享“食”光寻“家味”

春节，肇始新春。除了家人聚餐，每个人还都想要点节日的仪式感，这样才能让年的味道更加弥足珍贵。

“为了给前来用年夜饭的宾客带去更多‘回家’的温暖，在春节期间，饭店设计了很多年味互动环节。”并州饭店副总经理、“智慧央厨”总经理胡丽娜介绍，一顿年夜饭所传递的，是对新一年的美好祝愿和全家团圆的喜庆。为了让宾客享受那种乐乐呵呵、热热闹闹的感觉，饭店特意在包房里面增设了明档区域，并准备好饺子馅。一家人在包房内，可以边唠嗑边自己动手包饺子。包好以后，可以在现场煮制也可以拿到厨房让厨师煮制。在新春佳节家家户户团圆的时候，共同品尝家人们自己包的饺子，“家国团圆”的“年味儿”一下就

出来了。

除了包房，在宴会厅的散台区域，并州饭店也设计了多个环节，创造“家和万事兴”的氛围，突出中国传统节日的喜气。“除了面食表演、民歌演艺，在东西楼大厅，还有喜庆的人偶来迎接四面八方宾客。一进入大厅，人偶就会与老人和孩子们互动，宾客瞬间就能感受到欢天喜地迎新年的热闹氛围。同时，东西楼大厅还增设了拍全家福的主题背景墙，让回家过年的儿女们与父母欢聚一堂时，能够拍一张全家福，留下美好的回忆。另外，饭店还有抽奖环节，人偶会拿着抽奖箱每一桌、每一个包间巡游，给大家在喜庆的节日中送上带有并州饭店品牌设计的小礼品和优惠券。”胡丽娜说。

“阳光厨房”守安全

春节是喜庆团圆的节日。对消费者而言，在享受过年满满“仪式感”的同时，最为关注食品安全。据介绍，为了保障百姓吃上安全放心的“春节家宴”，并州饭店在食品原材料的采购与储存环节都有严格标准。原料逢进必检，菜品留样48小时……此外，餐厅后厨还能“现场直播”，食材从备料、加工再到下锅可通过视频实时监控，市场监管部门都能一目了然，真正让百姓进店可见、看得明白、吃得放心。

“现在还有不少市民考虑在家中就餐更安全，也更随意，但自己做一桌团圆饭不仅费时费力、工作量比较大，还会占用和家人一起团聚的时间，”胡丽娜介绍说，针对这种需求，今年并州饭店特意推出“大厨上门”服务。顾客提前预约好后，饭店的厨师团队会派两名厨师带着当天加工好的半成品前往市民家中烹制，需要的话还可以带一名服务员。另外，如果不需要厨师，还可提供“无忧”模式服务，将当天烹制的年夜饭装成礼盒，第一时间送至市民家中。

春节年货礼盒，也是并州饭店的一大特色。礼盒传承了老一辈晋菜传人传统技艺和独特口味，由饭店专业厨师团队选定菜品，组合做成年货“大礼包”。其中包括了加热即食礼盒、卤制品礼盒、主食礼盒、小菜礼盒，还有太原特有的早餐——头脑礼盒。如此，八方宾客可便捷地品尝到物美价廉的“并州味道”。多年来，并州饭店秉承“服务至上，宾客第一”的理念来服务好每一位客人。“新春家宴”的开启，不光是一道道美味的呈现，更是浓浓“家情”的美好回忆。

记者 梁丹 文/摄



并州饭店的面点师傅在餐厅展示面点技艺。



并州饭店推出的特色山西面食。