

“老巷烟火繁华”系列报道 39

龙聚祥烧麦馆：皮薄馅足 鲜香四溢

热闹的柳北有条酱园巷，向西而行不多远，一座古香古色、悬挂大红灯笼的两层楼建筑映入眼帘，入口大门及两层的正中位置挂着“龙聚祥烧麦馆”匾额，大门外有副对联：“往昔龙临回煨道，今朝客聚为蒸馐。”

古韵流淌，舌尖留香。初秋的阳光，温暖而柔和，闲暇里穿梭的人们悠然自得，好不惬意。初秋的气息，伴着和煦的阳光、清爽的微风、淡淡的花香，还有那鲜香四溢的美食。顺着香味儿迈入店中，一屉屉皮薄馅足、口味多样的烧麦正升腾着热气，令人情不自禁地口舌生津。在这儿，品尝精致的美食、享受贴心的服务，美好与舒心如约而至。

匠心传承

“要细之又细，顾客永远是第一位。”“菜品绝对要保质量。”……上午时段，马春生在店中这儿瞅瞅、那儿瞧瞧，发现或想到任何问题，就立即思考并与大家研讨起来，以期做到完美。

这位中等个头、身着短袖、倍儿精神、不苟言笑的人就是该店的老板马春生，作为土生土长的山西人，一直致力将三晋美食做大做强、发扬光大。他与爱人刘月霞从事了几十年餐饮，在老家大同开了6家店的基础上，逐步拓展至省会太原。夫妇俩对菜品极为重视，不定期对前厅后厨细心检查，反复强调顾客满意是第一位，也希冀做得更好、走得更远。

店内古色古香，到处可见的红灯笼，别有一番风味。一共两层，设置有电梯，二层更悠然静谧些，靠窗而坐，风景如画，美不胜收。刚一落座，服务员立即送上碗筷，

倒上茶水，淡淡的茶香弥漫开来。

烧麦又称烧卖、肖米、稍麦、稍梅、烧梅等，是一种以烫面为皮裹馅上笼蒸熟的美食。其形如花朵、石榴等，洁白晶莹、馅多皮薄、清香可口，兼有小笼包与锅贴之优点，民间常作为宴席佳肴。龙聚祥烧麦馆的前身为“正居顺”饭店，创办于明朝初年，属于历史餐饮名店，主营大同本地特色饭菜和烧麦，有着独特的风味和深厚的文化底蕴。之后，陆续更名为龙聚祥风味馆、龙聚祥烧麦馆，将传统特色烧麦、蒸菜、时尚小吃融为一体，受到广大消费者和游客的追捧。

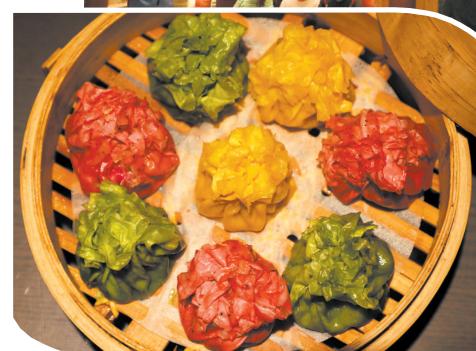
“我们的烧麦传承了百年来的特色工艺，做好匠心传承，实现高质量发展。近期目标是逐步覆盖太原每个区，远期目标是走向省外，努力打造中国烧麦第一品牌。”提起起来，马春生信心满满。



人气火爆



制作烧麦



特色烧麦

精益求精

“快看，这烧麦是彩色的，真好看。”“简直是酥脆与鲜美的完美结合，一口咬下去，外皮酥脆可口，内馅鲜美多汁，让人回味无穷。”中午时分，几位首次到店的客人赞不绝口。

食客的称赞源于店里一贯以来坚持的精益求精。这里的烧麦，手工揉制，现包现蒸，皮薄如纸，馅料丰富，肉质鲜嫩，搭配上秘制的调料，色香味形俱佳，每一口都是对味蕾的极致诱惑。据介绍，饭店精选核桃雪花面粉做皮，比较白而且筋道，馅料均为当天清晨在大型批发市场采购。

在后厨操作台前，做饭师傅熟练地擀出一张张面皮，又在上面迅速地擀出整整齐齐的一些小褶，好似开出了一朵朵五彩的“花”。看似简单，其实烧麦对于皮儿的要求很高，能做的厨师基本需要多年的功底。店里的烧麦种类繁多，有羊肉烧麦、牛肉烧麦、猪肉烧麦、三鲜烧麦、青菜烧麦、蟹黄烧麦、百花齐放烧麦等，其中三鲜烧麦包含了添加菠菜汁的绿色烧麦、添加火龙果的红色烧麦、添加南瓜的黄色烧麦……

除了烧麦，店中还提供王府秘制鸡、大同风味羊杂粉、黄米凉糕、凉拌鲜黄花等特色美食，同样精益求精。比如王府秘制鸡是精选的广东清远鸡，该菜品需经过16小时腌制、4小时烤制，负责该项事宜的师傅每天6时许就到达店里开始工作。每天限量销售，颇受好评，“酱香脱骨，回味无穷。鸡肉不柴，肉质鲜嫩，整体很赞。”

不少食客成了回头客，大家笑着说，“真的是一绝。皮薄馅大、口感鲜美，每一口都让人陶醉。”“各种菜品味道鲜美，让人欲罢不能。烧麦颜色也非常诱人，看着就令人食欲大增。”

服务至上

“您好，打扰了，我是本店经理，欢迎您的光临。请问您对我们的菜品与服务感觉如何？”中午时分，观察到一桌顾客用餐即将结束，饭店经理冯晶微笑着上前询问。

这是店中的常态。为了将消费者放在心中，做到让每位客人都满意，店中实行服务至上原则。管理层人员于餐中或餐后时段进行桌桌客访，细心咨询消费者的具体感受，如果吃得不合口味或不满意，可退可换。这一暖心做法得到大家一致认可，收获颇多青睐，潜移默化地温暖了很多人。“没想到这么在乎我们的感受，好用心好贴心！”张女士表示。王先生坦言，“有次不太舒服，就试着说可否清淡些，没想到人家立即就给更换了。”据介绍，除了刚开业时，一些食客不太了解店里菜品口味，使用过退换服务，之后基本上大家表示满意。

除了可退可换的贴心服务，在每天例行的晨会、夕会上，马春生都会带着大家摆问题、细分析、做复盘。一次夕会上，服务员提出一些老年人不会使用桌上的扫码点餐，次日起店里特意为老年人提供菜单服务。前段时间天气炎热，店里为食客赠送西瓜。同时，店里还对服务员不定期培训，强调微笑迎客，上菜时注意操作安全，其间要细致观察，根据实际情况，为顾客及时添加茶水、更换餐盘等。

把客人当家人，留客更留心。“食物很好吃，服务也好，很有家的温馨感。”不少常客表示。前不久慕名而来的几位外地朋友笑着说，“很独特，三晋美食真不赖！”马春生笑着说，“烧麦本身状似花朵，我们将持续用心服务，让食客感受如花朵般美好。”

记者 李静 摄影 张昊宇