

“老巷烟火繁华”系列报道 (40)

王太饭堂：老铺风范 晋味绵长

大雨过后，初秋的太原城更加美丽，大街小巷弥漫着生活的气息。美好的生活，吃显得尤其重要，也更加讲究。翻看这座城市的美食版图，王太饭堂犹如一颗明珠，散发着独特魅力。

一家夫妻店

“王太”叫路萍，最早是开化寺一饭店的员工，爱人姓王，在店内掌勺，路萍前厅。随着时间推移，夫妇二人有了打算，干一番自己的事业。2006年，三桥街中段，店名直接叫王太饭堂，是丈夫对路萍真挚感情的体现，招牌挂起，至今18年。

18年间，夫妇二人艰苦奋斗，从未松懈。采访当日，二人上午10时不到就到达饭堂，丈夫进厨房检查准备工作，路萍则首先进卫生间查看，然后是大厅，最后是包间。11时30分，准备上客，二人更加忙碌，丈夫在厨房内检点每一道菜的味道，发现问题随时解决。即便是秋日，但午间的气温依然不低，何况是厨房，让人汗流不止；路萍则更加忙碌，点菜、催菜、上菜，楼上楼下地跑，近50岁的年龄，一个用餐高峰，几十次上下，何尝不是一种挑战。

多年真情付出，王太饭堂在三桥街一带颇有名气。坡子街的赵先生是位“老太原”。对他而言，记忆中的味道只有在王太饭堂能找到。“那个土豆丝炒的，那么粗、那么黑、那么辣，和我妈妈之前做得一样样的。还有小炒肉，味道拿捏得正好，浇在面上，肉香和面香交织在一起，闻一下满嘴口水。”在国贸上班的刘先生，时常招待各地朋友，这里是定点接待饭店。环境很别致，菜品有特色，质量能保证，太原老味道，这是刘先生看中王太饭堂的原因。

老味道从何而来？秘密在55岁的丈夫身上，他从小生活在奶生堂，工作在开化寺，开店也在老城区，老太原这块土地上大街小巷里的味道，早已刻在他的骨子里。



厨师精心烹饪



食客大快朵颐



糖醋丸子



橙汁鱼柳



风范不能丢

走进王太饭堂，古色古香的装修风格让人仿佛穿越回到了过去。木质的桌椅、精美的雕花、传统的红灯笼，处处都透露着浓厚的历史文化氛围。更具特色的是，饭堂大厅和包间的墙上，到处挂着大大小小的书画，一幅“道心纯熟 常逢善友”最吸引人的眼光。

路萍说：“搞餐饮很累，我之前脾气不好，搞得自己身心俱

疲。后来有朋友送我这幅字，我觉得很好，挂在墙上，提醒自己，也提醒客人。”类似的字在店里随处可见，人们在用餐之余，猛然抬头，又会让人有另外的思绪。

记者还注意到，饭堂的地面居然是少见的复合木地板。路萍解释，与周围的人们相伴18年，有的人上了年纪，但依然惦记着她家饭菜，时常光顾，就像

回家。为保证老人行走安全，她决定在店里铺木地板。老顾客发现后，直夸路萍想得周全。

在这个快节奏时代，很多餐厅为追求利润和效率，纷纷放弃传统烹饪方法，转而采用工业化生产方式，而“王太”始终坚守着自己的初心，坚决不用预制菜。他们相信，只有坚持传统味道，才能赢得食客认可和信赖。

传统是核心

风范不能丢，传统是核心。从王太饭堂在这片土地上扎根那一刻起，夫妇二人就立下了坚守传统味道的庄重承诺。18年如一日，始终秉持着对传统美食的敬畏之心，将“老太原”的味道原汁原味地呈献给每位食客。

过油肉，这道太原的传统名菜，在饭堂厨师手中被演绎得淋漓尽致。精选的猪里脊肉，切成薄片后，经过独特腌制，使其更加入味。烹饪时，先将肉片滑入热油中，迅速翻炒，使其表面金黄酥脆，再加入木耳、玉兰片。最后，用老陈醋调味，那股浓郁的醋香瞬间激发味蕾，让人食欲大增。这几年，因燃料不断调

整，造成了一些传统菜的味道发生了变化，让厨师非常头疼。从炭到气，从气到油，带来的直接变化是火候的变化，进而就是菜的味道的变化，这很关键，也难适应。最终，夫妇二人下定决心，直接向燃气公司申请专线。只有保证火候，才能保住味。

糖醋丸子也是饭堂的招牌菜之一。选用上等猪肉，手工剁制成肉馅，再加入适量的调料搅拌均匀。将肉馅搓成丸子状，放入热油中炸至金黄色，外酥里嫩，让人回味无穷。

近些年，随着一些顾客年龄增大，路萍敏锐地发觉，糖醋丸子单纯追求酥脆的外皮，令不少

牙口不好的顾客不再选择这道菜。将信息反馈至厨房，在制作工艺上进行调整，目前做出的一种糖醋丸子，外皮不再那么脆，软乎乎的，非常适合老年人。

冬季，饭堂没有焖面，豆角不是时候，焖面不是味道；冬季，西红柿炒鸡蛋不上菜单，西红柿味道不正，炒出来味道就不正，除非客人坚持点……

王太饭堂的厨师团队，始终坚持传统烹饪工艺，采用新鲜食材，遵循古老配方和技法，用心制作每一道菜品。从切配到烹饪，从调味到摆盘，每一个细节都精益求精，力求将最完美的味道呈献给食客。

形象要展示

王太饭堂不仅是一家餐厅，还是太原形象的展示者。当别的饭店用各种轻音乐烘托用餐氛围时，路萍播放的是晋剧，她说：“这是发自内心的，我爱太原，我要宣传太原。”

仔细的人们到了饭堂会发现，路萍时常操着一口正宗的太原话与客人交流。老顾客说起来更亲切，新朋友听起来有兴趣。

今年6月初的一天，路萍迎来了几位来自广西的客人，人家

听着她说太原话，很感兴趣，更知晓王维出身太原王氏，就请她用太原话读一首王维的诗。当路萍用太原话说出“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”时，客人直夸好听，比普通话读起来更好听。

从业这么多年，注重积累的路萍，经常会与外地的客人侃侃而谈，关于店面所在的三桥街的来历，关于晋商博物院，关于晋王府，关于御花园，关于柳巷，关于起凤街，关于纯阳宫……只要

客人愿意听，她总能林林总总地说上一番。“山西文旅发展蒸蒸日上，来太原的人自然多了起来。大河有水小河满，我是受益者，必将不遗余力地宣传我们的锦绣太原城。”

未来，路萍和丈夫还会坚守传统味道，不断创新和发展，以更加优质的服务、更加美味的菜品，迎接每一位食客的到来。王太饭堂将继续为太原美食代言，为锦绣太原城添彩。

记者 申波 李晓琳 文/摄