

编者按

一方水土，一方美食。三晋大地美食众多，隐藏于省会太原老巷烟火繁华中的各个美食店，呈现出一道道精美可口的美食，凸显了我省的民俗风情、烹饪智慧和饮食文化。浓浓烟火气，最抚凡人心，食客们在大快朵颐中感受美食之美、生活之乐。

位于山西省最南端的运城市，古称“河东”，是中华文明重要发祥地之一，深厚的农耕文明与传统人文精神交相辉映，培植了独树一帜的河东餐饮文化，孕育了一大批特色餐饮和美食小吃。近年来，开在太原市的河东风味餐饮店星罗棋布，制作精细、风味独具、颇受好评。欣赏了上周的大同风味店，本周我们走进几家运城风味店，让您在美食与地域的碰撞中，感受其魅力与温暖。

“老巷烟火繁华”系列报道 (47)

河东尚品坊：食游运城 美味印记

蜜汁风葫芦、椒叶油饼、蒲州晋糕、绛州火锅、闻喜辣子菜……对远离家乡的运城人而言，这些美食是童年的味道、心底的乡愁。位于省体育场的河东尚品坊，从老板到大厨都是运城人，从凉菜到主食全是运城菜，甚至菜单的一角，还藏着一两则万荣笑话。以“鹤雀楼”“秋风楼”“永乐宫”等冠名的包间，更使人“邂逅”运城文化。满耳运城方言，地道运城菜式，浓郁运城文化……在这里，河东印记浸润人心。

满满“运城味”

对在太原的运城人而言，去河东尚品坊吃饭就像“回家”。

“来咧？”一进门，亲切的乡音响起，直接进包间——“普救寺”，墙上挂着普救寺风景照，莺莺塔颇为抢眼，“永乐宫”“秋风楼”“鹤雀楼”“宰相村”“大禹渡”……溜达一圈下来，包间墙上或是“永乐宫壁画”，或是介绍裴氏名门渊源，或是汉武帝刘彻《秋风辞》书法作品。这门进，那门出，宛如一趟“运城游”。

坐下点餐吧。哎呀，菜单封面这一句“滚滚黄河水养育河东人 浓浓尚品菜一解思乡愁”就像挠痒痒般，道出了运城人心底的乡愁。

运城人就是不按常理出牌，你以为翻开的是菜谱，却是一本颇有内容的“历史书”。先说说咱运城深厚的文化底蕴，再细数下女娲、舜、禹等祖先，然后介绍运城的十大旅游景点……

往后翻，这回翻到菜了，第一道不是海鲜，也不是大荤，而是一道现磨浆水豆腐。这就是咱运城人，朴实、地道，不来虚的，就整最实诚的。豆腐图片下方，还附带一则万荣笑话。

嗨，瞅把你给乐得，快点菜呀！好么，第二道菜，也这么接地气——运城人家最常爱做的河东三丝。

接着往后翻，运城白莲，当地人摘来直接生吃，口感脆甜，很是爽快；西厢自制肉冻，吃的不仅是菜，更是西厢文化；绛州卷子，这是运城人逢年过节必备佳品；永济蒸四碗，蒸红薯、油豆腐、肉丸子、小酥肉，都是过年家家户户饭桌上的“座上宾”；绛州火锅，用骨头汤和鸡汤制成，味道醇厚鲜美。河东炒晋糕、运城小炒、蒲州晋糕、闻喜辣子菜、条山手抓羊排、蜜汁风葫芦……道道诱人，勾起舌尖记忆。



食客爆满



蜜汁风葫芦



羊肉萝卜

暖暖故乡情

点完菜，还对菜单欲罢不能——里面收集了好多“万荣笑话”，读后令人捧腹。在太原，翻菜谱能把人看乐，也独此一家了吧。把一家饭店经营得如此富有文化气息，不由得对老板产生好奇。

这不，老板来了。62岁的刘积余身材高大，眉眼间是经历了岁月的温和笑容。刘积余是运城市芮城县人，来太原已经20多年。他以前开印刷厂，因为酷爱运城菜，2011年1月，转行做餐饮，盘下体育场这家面积1000余平方米的店面，开了河东尚品坊。“我就是想让运城人在太原也能吃到地道的运城菜，也让更多人了解和爱上运城菜，传播我们的河东文化！”刘积余说。

为了保证运城菜的口味地道，刘积余请来的厨师都是运城人。菜单也精雕细琢，选择了上百道有代表性的运城菜。

满心欢喜开了张，但刚开业第二天，门前就开始修路，整整11个月，饭店正常经营受到很大影响。房租、厨师和服务员工资……每天一睁眼，刘积余就要面对各种开销。其间，有人给他泼凉水，说就不应该轻易转行。但刘积余思路很清晰：当下的困境是客观造成的，并非经营不善。修路期间，他带着大厨静心沉淀钻研菜谱，同时提升服务品质。

路修好了，饭店很快就高朋满座，越来越多的运城老乡来追忆家乡味道，越来越多食客进店寻味河东。每晚11个包间、大厅15个台子几乎桌桌爆满。

厚道河东人

生意为啥这么火？一是食材地道健康，二是菜式味道纯正。

“山西运城，华夏之根，运城是诚信之邦、大运之城。作为一名运城人，我从开饭店第一天就定下规矩——做菜做人品，做人做良心，要对得起走进店的每位客人！”刘积余对品质把控特别严，店里的食用油全部用大品牌，做菜绝不掺添加剂，更不用预制菜。

为保证菜品原汁原味，食材大部分都来自晋南农村。河东绿豆糕，用运城当地绿豆精磨细作；黄河鲤鱼，从垣曲小浪底运来；手工馍，更是运城当地种植的麦子面制成；红薯粉条，也是从乡间采购，绝无添加剂……

“运城菜大都来自农村红白喜事宴席，偏咸爱辣重甜，做法带有鲜明特色。”刘积余介绍说。

看似平淡无奇的椒叶油饼，吃起来却有淡淡的椒香味。油饼是在发面里掺入碾碎的花椒叶，油炸后饼里是中空的，可以夹蔬菜和肉类。椒叶发面还可制成软麻花，炸后口感同样外酥里嫩。

运城菜里，晋糕有两种吃法。一种蒸好后，撒一层白糖，直接当甜品吃。另一种则是用豆沙炒香，吃起来

格外软糯。

蜜汁风葫芦，特别受食客喜爱，也是运城人在宴席上的“看家菜”。外形酷似汤圆，中间却为空心，咬一口下去，外焦里嫩，口齿留香。

运城人爱吃羊肉，便有了羊肉萝卜，将饼丝放入羊肉汤煮成。味道清爽，油而不腻，很是滋补。

酵面蒸的手工馒头，放入面汤，是面汤煮馍；豆腐、肉片、白菜加入红辣椒翻炒，是闻喜辣子菜；炸好的红薯块加水勾芡，是深受人爱的红薯甜汤……做法带有地域特色，吃起来回味无穷。

“几年前，我跟运城朋友来，吃了一次就印象深刻。朋友聚会、家人团聚，我们经常过来，感受地道的运城菜和运城文化！”和朋友围桌畅谈甚欢的熟客刘先生说。

周末正午时分，店里坐满食客。运城话、太原话……方言与普通话交织在一起，还分什么彼此，坐在这里，便是热气腾腾的——一家人！

记者 侯慧琴

见习记者 郭苑甫 文/摄



扫码看视频