

## “老巷烟火繁华”系列报道 50

## 晋十方面馆：满眸香色 回味悠长

“来一份晋南熬江团。”“他家的河东香酥走地鸡非常不错，咱们尝尝……”在万柏林区千峰南路，每到饭点，晋十方面馆内总会出现熙熙攘攘的景象。在结束了每一天的繁忙工作后，众多市民来这里探寻美食，在觥筹交错中，放下疲惫，享受口腹之欲；在烟火缭绕中，开怀畅谈，交流各自人生。在品味山西特色美食的流光岁月里，于一菜一格，一品一味中，感受惬意生活。



河东香酥走地鸡



晋南熬江团

晋十方面馆总店设在侯马，开设于2008年，店名来源于词语“八方宾客”，后加天地二物，故名“晋十方”。开店以来，依托晋菜深厚的历史底蕴和文化积淀，取众人所长，补己之不足，大刀阔斧、推陈出新。经过十多年的岁月洗礼，研究开创的菜品自成一体，鲜香味美，造型独特，备受顾客青睐。特别是招牌菜晋南熬江团、河东香酥走地鸡，让人拍手叫绝。目前，全省已开设十余家分店。

店主刘海燕告诉记者，江团鱼肉质细嫩、脂肪含量低，是极佳的滋补食材，“在以往黄酒熬制江团的基础上，我们用特制骨头汤进行二次加工，做出来的鱼骨酥香，鱼肉滑软、汤浓味厚，口味极佳。”

晋南熬江团不容错过，河东香酥走地鸡则让人拍案叫绝。外皮炸得酥脆，肉质嫩滑，蘸上干碟，口感层次丰富，香气扑鼻，再喝上一小盅口感细腻的砂锅鸡汤，让人回味无穷。

晋十方面馆选料朴实，烹饪注重火功，成菜后讲究原汁原味，擅长爆、炒、熘、煨、烧、烩、扒、蒸等多种烹饪技法，地域特点明显，风味特色各异。菜品有侯马麻辣串、宁化府老醋焖肉、风生水起捞莜面、运城铁板凉粉炒

## 精选食材 推陈出新

晋十方面馆菜品鲜香四溢，来源于对食材的精挑细选与制作过程中的匠心独运。

“无论是原材料，还是配料，我们都在同类型中，做到了三晋精选。”刘海燕解释，为确保原材料的新鲜和优质，晋十方面馆与品牌供货商合作，从源头开始，严把每一个环节。她举例，宁化府老醋焖肉，猪肉的选择就至关重要，需选用肥瘦相间的五花肉，才能保证肉焖制后的鲜嫩多汁，避免过分油腻。接着，是腌制的艺术，将切好的肉块用陈醋、料酒、葱姜蒜等调料腌制数小时，让每一块肉都充分吸收调料的精华，入味至深。

匠心烹饪还体现在对火候的精确掌握。对于每一道菜品，晋十方面馆都有着不一样的要求。油温控制需要恰到好处，过高则外焦里生，过低则难以达到酥脆的口感。经验丰富的厨师会根据油温的变化，适时调整烹饪时间，直至每道菜品完美呈现。

在制作工艺方面，则注重风味上的传统与现代的完美融合。传统上，晋十方面馆保留了晋菜重油重色的特点，但同时也吸收了现代人对健康饮食的追求，通过改良腌制配方、减少油脂使用等方式，让美食更加符合现代人的口味与健康理念。

此外，莜面栲栳栳、阳曲小米、土鸡等三晋特产，常常被作为其他菜肴的配料或基础食材，与肉类、蔬菜同炒、做汤等，展现出其百搭的特性与无限的创意空间。这种传统与现代的结合，让晋十方面馆在保留传统风味的同时，焕发出了新的生命力。

刘海燕感言，想为宾客呈现的绝不仅仅是一道道菜，更是一种情感的寄托与文化的传承。“我们希望来此品尝美食的人们，可以通过一盘盘热气腾腾的菜勾起他们对山西的思念与对往昔美好时光的回忆。”

## 用心服务 宾至如归

晋十方面馆格外注重食客的用餐体验，菜单上清晰标明待客承诺，包括服务承诺、品质承诺等，并严格执行。

“服务承诺，每桌免费送小吃、饮品和水果，店内餐具、餐巾纸、打包盒一律不收费；品质承诺，顾客对菜品不满意，可以无条件退换。”刘海燕解释，饭店主打人情味，不能事事以追求经济效益为目的。

今年8月底，来自天津的两位游客在晋十方面馆用餐时，在菜里发现了一只小飞虫，当即找人喊来了刘海燕“主持公道”。刘海燕二话不说，立即招呼员工重新上菜。没过十分钟，一盘热气腾腾的菜就端上了餐桌。对于这样的服务，两位天津游客十分动容，赞叹道：“小妹，从你身上，我们看到了善良，山西人确实厚道。”“在我们这里，客户满意是第一位的。”刘海燕表示。

对于下一步的发展，刘海燕表示公司有长远打算，目前太原第二家店已经在筹备，计划国庆节就可以开业。“希望通过不断努力，可以让晋十方面馆成为展示制作山西美食独特技艺的一个窗口，并以其色香味俱全的美食、独特的装修风格、舒适的就餐环境，成为游客品味山西人文历史、感受地域饮食文化的必到之处。”刘海燕说。

记者 张慧  
图片由受访者提供  
扫码看视频



内部环境

