

“老巷烟火繁华”系列报道 (61)

得风酒馆：古韵今香 本真味道

酸汤抿尖、肥肠炒掐圪塔、平遥水粉菜、古法熬菜锅……在小店区长风街705号，有一家以平遥特色菜品为主的餐馆——得风酒馆。自2021年1月开业以来，一道道具有平遥特色的美食在这里汇聚，迅速成为不少人津津乐道的热门去处。每一次去得风酒馆，如同开启了一场味觉与文化的双重盛宴。在这里，既有味蕾的享受，又有平遥特色文化的深度体验。

精心选材 健康味美

“我们的宗旨是保持食材的本味，同时与现代健康饮食的需求相契合。”王文植说。

王文植，得风酒馆的创始人，始终坚持食材为王的理念，力求让每一道菜都能最大限度地保留食材的本真风味。“我们选用的蔬菜全部来自无公害绿色农场，肉类则选用吕梁山的黑猪肉。”王文植说道，“好的味道，必须从食材上保证。我们有稳定合作的供应商，直接采购加专门的运输渠道，保证了食材的新鲜与口感。”

餐馆的常客李道明几乎每周都会带家人来此。他最喜欢的是得风酒馆的炖牛肉和红烧猪蹄。“这里的牛肉炖得特别入味，猪蹄软糯却不油腻，吃起来既不腻口，还特别满足。”李先生一边说一边笑着向我们推荐了这两道菜。

除了经典的平遥菜，得风酒馆还以其招牌菜“掐圪塔”闻名。这道面食承载着平遥的传统文化，同时也经过了现代化改良，既保留了传统面食的筋道，又融合了少油少盐的健康理念，深受老顾客的喜爱。李先生一家每次来都不会错过这道招牌菜，“掐圪塔卤汁浓郁，健康又好吃，我们家老人小孩都爱吃。”

坚持少油、少盐、无添加剂的烹饪原则，这一做法不仅保持了菜肴的原始味道，还最大限度地保留了食材的营养价值。“我们希望客人不仅能吃得好，还能吃得健康。”王文植补充说，“像红烧猪蹄、炖牛肉这些传统菜，我们保持了它们的传统风味，并在调味和烹饪过程中，减少了很多不必要的调料。”

这种对烹饪细节的关注，也为得风酒馆带来了广泛的赞誉。2022年，得风餐饮被山西省政府评为“山西知名餐饮企业”；2023年，得风酒馆荣获“优秀创新餐饮品牌”，其特色菜品成功入选“十大新派晋菜”。这些荣誉都是对餐馆在平遥菜传承与创新上的肯定。



得风特色熬菜锅



蛋炒手工掐圪塔

服务周到 文化浓厚

得风酒馆不仅在菜品上下足了功夫，在服务上也同样追求卓越。为了给顾客提供宾至如归的体验，餐馆的每一位服务员都经过了专业培训，从接待到点餐，再到用餐后的关怀，每一个环节都体现了餐馆对顾客的重视。为了确保顾客能够享受舒适的用餐体验，得风酒馆特别制订了“三不许”规定：晚上9时不催客人点主食，9时30分不催客人结账，10时之后不催客人离店。这种人性化的规定让顾客在用餐时感到非常轻松自在。

一家餐馆的服务不仅仅体现在细致入微的照顾上，更在于它营造的文化氛围。这里每个包间都以词牌名命名，如“望海潮”“沁园春”等。墙上悬挂着大量书画，诗词、书法与古画交相辉映，营造出一种宁静而幽雅的氛围。“我们特别喜欢带孩子来这里吃饭。”附近居民赵雨菲说，“不仅是因为这里的菜好吃，更重要的是，这里的环境充满了文化气息。每次来，孩子都会被墙上的画吸引，还会问我这些绘画的故事。”

餐馆的装修设计同样充满了古韵。青砖灰瓦、木雕窗棂，整体风格仿照了平遥传统院落风格，每一处都经过精心雕琢，为顾客提供了一个悠闲放松的用餐环境。“我们的环境设计不仅是为了让顾客吃饭时感到舒适，更希望通过这些文化元素，让大家在品尝平遥菜的同时，感受到山西的传统文化。”王文植说。

温暖社区 传递温情

得风酒馆特别推出了9.9元的打卤面爱心餐，这份爱心餐不仅价格亲民，且食材质量上乘，每碗爱心打卤面还加赠一个土鸡蛋，价格实惠，味道纯正。小李是餐馆的一名服务员，她对爱心餐感触很深：“每次看到顾客享用爱心餐时脸上的笑容，我们都感到特别温暖。”

安俊是得风酒馆的主厨，每碗打卤面都由安俊和他的团队精心准备，确保食材新鲜、味道正宗。有年长的顾客来到店里，安俊会亲自为他端上了一碗热腾腾的打卤面。在顾客吃完后，安俊会仔细询问服务和味道上还有哪些需要改进的地方？顾客离开时，服务员小李还会贴心地说：“随时过来，我们这儿的饭永远管够。”

这种源自内心的关怀与用心，已经成为这里的的经营特色。不仅如此，餐馆的菜单每周都会根据季节和时令更新，面食米饭、围炉煮串、牛肉火烧……让每一位食客既要吃饱，更要吃好。

凭借对平遥菜的传承与创新、对食材的严苛把关以及对顾客和社区的暖心服务，这里总是宾客盈门。在这里，顾客不仅能品味到地道的晋菜风味，还能感受到厚重的文化氛围和餐馆团队的用心服务。无论是精心制作的每一道菜，还是温暖人心的爱心餐，得风酒馆已将“美味”与“温情”紧密结合，坚持用美食传递温暖，用服务诠释关怀。

见习记者 常文斐 文/摄



扫码看视频