

“老巷烟火繁华”系列报道 63

晋庭小院：闹中取静 别有风味

在繁华都市的喧嚣中，总有那么一处地方，能让人停下匆忙的脚步，寻得片刻宁静与美好。今天，我们将带您走进一家闹中取静，别有风味的饭店。沿着并不宽敞，还是单行线的体育北街，到沙河街小学对面，由电建小区东侧一条约2米宽的深深小巷入内，居然“别有洞天”，这里是晋庭小院，一家平遥特色饭店。

闹中取静

饭店的外观并不起眼，但一走进店内，精心布置的环境立刻让人眼前一亮。大厅柔和的灯光，洒在古朴的桌椅上，营造出温馨而舒适的氛围。

穿过大厅到后院，又是一番景致，原本露天的小院，顶部加盖了透光的有机玻璃，光线可照射，风雨能遮挡，院中一棵粗粗的枣树，每年都能挂满大枣。果熟时节，树下用餐，说不定还有随时送来的“馈赠”——一颗大红枣落在面前。几个包间各有特色，错落有致地分布在这栋二

层建筑物内。

小院里，一根巨大的烟囱诉说着这里的过去。饭店前厅赵经理介绍，小院之前是电建小区的锅炉房。后来，社会发展，集中供热，锅炉房的历史使命结束，曾一度上锁闲置。2021年，小院再度热闹起来，重新有了烟火气，从锅炉房变成了晋庭小院。

在这里，你可以选择一个安静的角落，与朋友、家人共享美食，畅谈人生；也可以独自一人，坐在窗边，欣赏着窗外的繁华景色，享受片刻的宁静。

别有风味

在晋庭小院，美食是绝对的主角。厨师团队以精湛的厨艺和对食材的严格挑选，为食客们呈现出一道道美味佳肴。从经典的家常菜到创意十足的特色菜，每一道菜都蕴含着厨师们的匠心独运。

9月底的一天，天气阴沉，远处不时传来几声雷声，略有几分寒意。晋庭小院厨房内，却是一片火热。凉菜大厨韩师傅正在制作着店内凉菜系列的主打菜——羊头肉。韩师傅边做边介绍，这是平遥特色的羊头肉，从浸泡、清洗、切割、炖煮、直至自然放凉，整套工序要近6个小时。制作完成的羊头肉，与北方人常做的猪皮冻相似，但其内容又比猪皮冻更丰富，更有层次感，更有营养。来店用餐的人们点一盘羊头肉，蘸蒜醋，别有滋味。

另一边，热菜大厨郭师傅，正在完成饭店热菜中的特色菜——红烧肉。上好的五花肉是基础，十多种配料是基本，将一整块五花肉上笼蒸，至七八成熟的时候，改刀，定型，然后再炒糖色，将五花肉二次下锅，翻炒，加水炖一个多小时，红烧肉才可完成。郭师傅介绍，相比较传统红烧肉的油炸法，高温蒸更显得温和，肉质更软更糯，肥而不腻。

无论是羊头肉，还是红烧肉，每天都要出几十单，受到食客欢迎。其他诸如水粉菜、卤牛肉等平遥特色菜，也广受欢迎。

除了美味的食物，饭店的服务也令人称赞。服务员们热情周到，始终以微笑迎接每一位顾客。他们细心地为客人介绍菜品，及时满足客人需求，让客人在这里感受到家一般的温暖。



招牌凉菜羊头肉

自制平遥牛肉

晋商特色

走进晋庭小院的包间，墙上挂着一张张极具年代感的“地契”，彰显着店主的身份。44岁的雷天恩，从平遥到太原闯荡已经20多年，口音依然有浓重的家乡味。他是日昇昌票号创始人雷履泰的第六世孙，这些“地契”是家人世代珍藏，延续至他手中。将之装饰在店里，是雷天恩对晋商精神的传承和延续。如今的他，在太原涉足餐饮、物流、商贸等多领域，发展态势良好。

对饭菜，雷天恩说自己是外行，煎炒烹炸并非他所擅长，充其量是个食客，能提一些个人的感觉和建议。对经营，雷天恩身上有明显的晋商影子，有进取心，有敬业心，有经营意识，有管理能力。

来自湖北仙桃的林先生，是一位小龙虾销售员。今年前半年，他首次到太原，入住大营盘附近的一家酒店。无意间，林先生发现了晋庭小院，品尝美食过程中，与老板雷天恩结识。原以为开拓太原市场，需要花费一定的力气，结果林先生在简单的一顿饭之后，得到了雷天恩的帮助，顺利落脚太原，很快开拓市场。“跑市场、找冷库、找客户，本与小龙虾业务无任何联系的雷老板，太热心了。”林先生感慨地说。

如今，晋庭小院成了林先生的“定点食堂”，只要在太原，这里就是他的不二选择，无论是一个人，或者是几个人。还有这样一个故事，来自河南郑州的郭女士，之前在太原工作过，此次到太原参加

“太马”。比赛之后，郭女士在太原休整游玩期间，想品尝有地方特色的菜，追寻过去在太原的时光。于是，朋友带她来到了晋庭小院。进店后，雷天恩无意听说了郭女士的特殊身份，盛情相待，将传统的山西菜和平遥特色菜悉数上桌，还拿来汾酒请郭女士品尝。

非亲非故，素不相识，饭菜免单，热情的雷天恩让郭女士非常感动，一个劲地说“山西人真好客”。郭女士离开前表示，她还会来太原，还会到晋庭小院，也会告诉郑州的朋友，推荐他们到太原，到晋庭小院。

晋庭小院在周围居民区也有很好的声誉，婚丧嫁娶、宴宾待客，人们都愿意来这里。电建小区的乔先生介绍，这家店饭菜实在，还与邻为善。每年春节炖肉，他想搞点老汤，饭店厨师都会爽快答应。一来二去，与店里的人熟络起来，甚至能学点厨技。

上述种种，其实是雷天恩的经营之道，不争小利，不落俗套，广交朋友，打开格局。“人们常说，酒香不怕巷子深。其中的关键就是要‘酒香’，我这里依托的就是实实在在的品质，规规矩矩地经营，和和气气地发展。有这些作依托，我不怕门头小，不怕巷子深，自然有客人光临。”雷天恩说。

闹中取静，别有风味。晋庭小院，用美食和宁静为你打造一个心灵的港湾。快来这里，邂逅一场别样的美食之旅吧！

记者 申波 文/摄



雷天恩和他的传家宝——“地契”