

“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。今年上半年,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,甚至能学点厨艺。

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”