

山西徽粤楼：匠心传承 诗意盛宴

作为中国八大菜系之一，徽菜的历史可以追溯到南宋时期的徽州府，即今天的安徽黄山地区。徽菜口味酥嫩香鲜，浓淡相宜，烹饪方法擅长烧、炖、熏、蒸，独具特色，这与徽州人内敛、低调、注意修身养性的性格特点分不开。在太原，山西徽粤楼的徽菜做得相当正宗，一口吃下，回味无穷，唇齿留香。一道道经典菜品，像一件件艺术品，仿佛在诉说着历史，在舌尖上传承，品味着悠久文化。

原汁原味

青瓦白墙、飞檐翘角、木雕窗棂……位于小店区创新街3号的山西徽粤楼(清控店)，让人感觉一秒入“皖”，其独特风格与精湛工艺令人叹服。进入大厅，古香古色的照壁、吊灯，瞬间让人有种穿越之感。大气优雅的环境、精致考究的装饰，带来完美的用餐体验。

“您好，几位？”11月3日，中午时分，服务员见有食客进店，便上前热情招呼。此时的厅堂内，上座率已达八成。“金沙红米肠、皖南土烧芦花鸡、安徽毛豆腐。”老顾客许丽霞与闺蜜落座之后，点菜直奔主题。不一会儿，菜品上桌，红米肠晶莹剔透、芦花鸡口感浓郁，而她的最爱非毛豆腐莫属。“这个很‘徽菜’，赶快尝一尝。”她极力向闺蜜推荐。9块煎至金黄的豆腐，放于木质提篮上，下面抽屉一干一湿两种辣椒蘸料，勾人食欲。夹一块豆腐，蘸一点调料，咬一口下去，特殊香味与刺激辣味交融在一起，瞬间搅动味蕾，在舌尖上起舞，回味无穷。

“安徽毛豆腐是必点菜之一，主打原汁原味。”山西徽粤楼(清控店)总经理王晋如数家珍，介绍起这道菜的魅力所在。此菜食材自安徽原产地运送而来，主料为长有寸许白色绒毛的毛豆腐，温度、湿度都会对菜品口感有影响，储存环境极其严苛。

先把老豆腐切块，放锅中蒸两三分分钟晾凉。用毛霉菌粉调菌液，豆腐

蘸菌液后放于干净容器，置于20℃至25℃、湿度70%至80%的环境发酵2天至5天，待表面菌丝长至一两厘米，毛豆腐就做好了。上好的毛豆腐，长着一层浓密纯净的白毛，上面均匀分布着一些黑色颗粒，叫孢子，也是毛豆腐成熟的标志。用油煎后，佐以葱、姜、糖、盐及肉清汤、酱油等烩烧而成。上桌时，以辣椒佐食，鲜醇爽口，芳香诱人。“这道菜是徽州地区特殊风味菜，极具代表性，具有开胃功能，老少皆宜，深受大众好评。”王晋说道。

为保证每一道菜的原汁原味，食材皆从徽菜发源地直供，山西徽粤楼在取材上不惜成本，在安徽当地有总面积3000多亩的蔬菜种植基地，采用生态、环保、有机的方式进行耕种，全程冷链运输，从地头到餐桌，为食客呈现本源味道；猪肉、鸡肉等食材，也来自天然饲料喂养的养殖基地，肉质鲜美、肥而不腻。

融合创新

秉承厚重徽商文化底蕴，借鉴晋商悠久传统理念，山西徽粤楼一直致力于菜品的融合创新，渐渐成为三晋大地上徽菜领域的一面旗帜。说到这里，不得不提一道经典徽菜——李鸿章大杂烩。

单看菜名，食材丰富。从卖相来说，极有食欲。这道菜汇集了花胶、海参、牛鞭、鲍鱼、鱼翅、杏鲍菇等十几种食材，经过泡发、炖、煮、焖、熬多道工序融合制作而成，营养极其丰富。但山西徽粤楼做的这道菜，食材加了炸豆腐、土豆条、鹌鹑蛋、粉丝儿等，妥妥的一款“晋味徽菜”。

“这道菜是店内招牌菜，深受本地人的喜爱。”王晋说，食客的口味承载着当地人长期以来的习惯和喜爱，在保持菜品原有风味的同时，如何最大程度贴近本地味道，他们萌生了大胆想法，将山西特色土豆、豆腐等食材融入其中，凸显浓郁地方风味，入口别有一番滋味。

山西徽粤楼虾皇饺、安徽东至锅贴、千里香馄饨……徽粤楼，闻其名，菜系主打徽菜与粤菜，早茶、宵夜不可缺少，五六十种现场手工制作的精致



左图：
李鸿章大杂烩
右图：
安徽毛豆腐



菜品，充分满足着食客的口腹之欲。一咸一甜，将两种菜系融于一家店内，也是山西徽粤楼独特之处。

“以特色徽菜和精品粤菜为定位，食客选择性更强。”山西徽粤楼品牌创始人王银楼说，在继承和发扬传统徽粤菜文化的同时，不断优化菜品与服务，特聘资深专业厨师团队，持续创新推出多款经典菜肴，将菜品的色香味发挥到极致，既满足食客对不同菜系的美食需求，也营造出独特的文化氛围，不断提升体验感。

匠心独具

经营饭店，亦如做人，秉持真诚，守望初心，用优质食材与精湛技艺和贴心服务，像对待挚友一样对待每一位食客，彰显的是经营者的可贵品格与匠心精神。

上世纪90年代初，安徽人王银楼怀揣梦想来晋打拼，在建筑装饰行业崭露头角，随后10年渐成行业翘楚，其作品遍布省内各个城市，尽显独特

的艺术品位及精湛技法。一次偶然，他与徽菜、粤菜结下不解之缘，自此开启了在餐饮界的传奇征程。

2002年，他将建筑美学融入餐厅设计，开了面积为2000多平方米的四海一家火锅庄，开业初期的菜品研发困难重重，但他积极“破题”，向全国各地名企请教学习，不惜重金聘请专业团队，凭借对品质的坚持，迅速在太原餐饮界打开市场，逐渐成为一张响当当的火锅名片。

饭菜里有乡愁，那是故乡味道的舌尖记忆，每一道家常菜，都能勾起心底最深处的思念，如同记忆的钥匙打开封尘的过往。2018年，山西徽粤楼晋阳街总店亮相省城，将徽派建筑的典雅古朴、岭南风格的精致细腻与店面完美结合，每一处细节都彰显着文化底蕴。2022年，清控分店的开业，奠定了山西徽粤楼在太原引领徽菜的江湖地位。

在外漂泊多年，看着菜单上一道道的正宗徽菜，一位年逾古稀的顾客眼神里充满怀念。一盘臭鳜鱼端上桌，尝一口，老人竟然红了眼眶，说这就是故乡儿时记忆的味道。那是这位老顾客第一次来山西徽粤楼吃饭时的情景，打那天起，老人经常光顾，还带着老乡一起“回家”，彼此分享地道的家乡菜。

徽菜，是一方地域的美食瑰宝，犹如色彩斑斓的画卷，散发着独特魅力。烹饪方式，别具匠心，如诗如画，惊艳四座，它是满足味蕾的载体，亦是徽文化的生动体现，承载着历史记忆与人们对美好生活的无限向往。严把原料关、配料关、制作关，不断在菜品上研发创新，赋予徽菜新的生命力，山西徽粤楼一直在路上，下一个目标，争创百年品牌名店。

记者 李晓琳 文/摄



食客在用餐



大厨在烹饪