

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑨

晋美轩：粤味精彩 守正创新

有人说，粤菜有两种味道：一种是烹煮的味道，一种是生活的味道。在太原，有一家餐厅将这两种味道巧妙地融合在一起。它就是位于晋源区健康南街5号的晋美轩粤菜餐厅。

招牌特色 深受喜爱



晋美轩炒公鸡



6度陈醋捞五福

食材新鲜 原汁原味

粤菜以其清淡鲜美、讲究食材原味的特色闻名于世。评判一家餐厅粤菜做得好不好的一个重要因素就是食材是否新鲜。“我们就是要把能把控的环节都做到极致，这不仅是企业的生命线，更是对每一位顾客的庄重承诺。”肖爱林表示。

晋美轩发挥食材供应商的优势，直接从“源头工厂”到消费者的餐桌。“我们店内的海鲜大部分是从福建当地运来的，会根据时令季节更换不同的品种，顾客可以看着新鲜的海鲜点菜，特别新

鲜。”肖爱林介绍，“像台州豆腐、清远小公鸡、大连鲍鱼等都是从当地运来，为的就是把最新鲜的食材，用地道的烹饪技法，呈现出最本真的味道给客人。此外，我们坚决不用预制菜，餐厅只有认真做菜，才能让消费者满意。”

店内的厨师长郭绪贞是地道的广东人，他和他的团队成员不仅对食材精挑细选，对烹饪工艺也是极致追求，郭绪贞说他们会定期外出学习，不断与同行交流切磋，以便更好地提升自己的厨艺水平。



厨师现场制作剪刀面

融合创新 别有滋味

随着时代的变迁，粤菜也在不断发展、融合和演变。在保留传统精髓的基础上，粤菜吸收了其他菜系的优点，通过创新与改良，呈现出更多元化的面貌。

店内招牌菜6度陈醋捞五福，便是这种融合与创新的产物。“我们选用6度清徐陈醋，通过调制将核桃菌、秋葵、墨鱼仔、红皮花生米、溏心皮蛋5种食材拌在一起，味道酸甜可口，也特别符合山西人的口味。”晋美轩厨师长郭绪贞说。

菌汤剪刀面，也是将粤菜中的炖汤和晋菜中的剪刀面巧妙地融合在一起。上菜时，厨师会左手持面团，右手拿剪刀，现场为顾客制作，并且旁边还会有关介绍剪刀面的由来。“这样一边品尝美食，一边还可以了解背后的故事，我觉得吃面也成为了一件有仪式感的事。”顾客李女士说。

“粤菜不是只有海鲜等高端食材，实际上粤菜是十分包容的，像菜单中的很多菜品比如独头蒜仔烧鳗鱼、茶香陈醋牛腩、菌香鳝段焗小米、晋源驴肉煎灌肠等都是融合创新菜，这些菜品有的在食材上下功夫，有的结合了本地味道。所以我们讲究守正创新：一是要守传统粤菜精华，二是要敢于尝试，在创新中成长。”郭绪贞认为，不论粤菜怎样演变，传承下来的精髓不能丢。大家都要用心去做，才能将粤菜发扬光大。

记者 毕晶晶 文/摄