

探寻大同饮食老字号之九

昆仑饭店：业界传奇 经营典范

本报记者 王锦华



极品山珍煲



豆花排骨鸡

在大同餐饮界，昆仑饭店可以说是家喻户晓的知名品牌。从1991年开业至今，32年来昆仑饭店始终坚持“质量第一、信誉第一、顾客至上”的经营理念 and “主动、热情、礼貌、周到”的服务宗旨，打造业界典范，书写晋商传奇。

记者在采访中了解到，昆仑饭店的诞生，背后还有一个小故事。1991年的一天，一位从未谋面的老乡找到时任红旗酒家经理的刘海明，说他承包了个饭店，但自己干不了。听闻刘海明把红旗酒家经营得十分红火，便慕名来请他“出山”。而且来人还愿意先给刘海明6万元，作为饭店装修和启动资金。刘海明被来者深深打动：素昧平生，愿意将6万元钱交到他手上，这是多么大的信任。于是，刘海明便接手了位于振华南街、面临关门的昆仑饭店，并于当年6月6日正式开门迎客。当年的振华南街是市区较大的居民区之一，昆仑饭店开业之初的经营理念就是要为振华南街的居民做好饭，进而给全大市的市民做好饭。这一做，就是30多年。

为了提高员工素质、服务意识，在饭店开业之前，刘海明就对员工进行了为期40天的培训学习。在日常管理中，每周还要进行一到两次学习，并把“主动、热情、礼貌、周到”作为员工工作的“八字”箴言。通过学习，他告诉员工，工作不仅仅是为了挣钱，更是为了实现自身价值。无论从事什么工作，都是为社会、甚至为人类做贡献，然后才是为了自

己；无论从事什么工作，都要先做人，做好人。通过学习，昆仑饭店的员工个个爱岗敬业、爱店如家，凝聚力极强。记者在采访中了解到，在昆仑饭店，工作10年以上的员工占20%以上，工作七八年的员工占近一半，还有干了20多年的老员工，这在大同乃至全省餐饮界都是十分少见的。

对于一家饭店来说，菜品品质是根本。自开业以来，昆仑饭店便采取“走出去”和“请进来”的方式，在管理与菜品上不断创新，并聘请北京贵宾楼、钓鱼台国宾馆的知名厨师传授厨艺和指导工作，使菜品精益求精，国宴菜系、粤菜和浓汁菜系逐渐成为昆仑饭店的招牌菜。1997年，饭店聘请重庆厨师增开了火锅厅，专营重庆火锅。2005年11月，饭店又增设国宴火锅，一人一锅，采用国宴上汤分餐涮食，引领了大同火锅新时尚。2010年，昆仑饭店被中国饭店协会授予“中国火锅名店”荣誉称号。如今，昆仑饭店的麻辣嘎鱼、豆花排骨鸡、山珍蘑菇宴等都是来此就餐顾客点单率极高的菜品，得到了广大顾客的认可。其中，豆花排骨鸡集川菜、粤菜于一体，制作工艺细腻，是一道既能吃又能喝的健康养生菜。该菜制作精细，取做熟的土鸡块、排骨块放入锅中，再加入用猪大骨熬制的高汤进行煲制。煲制数小时后，加入现加工的豆花，再进行煲制。成菜以汤为重，汤色奶白，香气浓郁；豆花白嫩滑爽，清而不淡；鸡肉、排骨软烂入味。

也正因此，昆仑饭店开业几年后就成了大同的美食坐标，生意十分红火。采访中，记者还听到了这样一个小故事。当年，有一对高姓夫妇经常到店里吃饭。女主人怀孕后，更把“昆仑”作为改善伙食的地方，隔三差五就来吃一顿。孩子出生后，这个三口之家仍是昆仑饭店的常客。直到孩子长大结婚，孩子的父母把婚宴依然选择在昆仑饭店。

晋商文化的精髓所在便是诚信。30多年来，除了在菜品上追求精益求精外，昆仑饭店在经营中也始终将诚信贯穿其中。昆仑饭店的馅饼非常有名，每天前来品尝、打包的顾客络绎不绝。厨房师傅为了让顾客不用久等就能吃上馅饼，在饭店开餐前会先烙好一些放在那儿。刘海明发现后严厉地批评了那位师傅：“刚出锅的馅饼和放了一段时间的馅饼口感肯定有差别，烙不过来，宁可少卖也绝不能糊弄顾客。”之后，他还将此事提到职工大会上，要求员工引以为鉴：越是在顾客看不到的细节上越不能马虎。也正是因为始终坚持“质量第一、信誉第一、顾客至上”的经营理念，昆仑饭店开业30多年来，已成为大同人心中的金字招牌，是许多大同人就餐时的首选之处。

32年，在岁月的长河中只是沧海一粟，对于一家饭店来说则是一个传奇。32年来，昆仑饭店也从未忘记回报社会，扶贫助残、抗洪救灾……累计捐资、捐物上百万元。相信秉持诚信的昆仑饭店，必将走得更好、更远。

大同美食

豆腐粉：香辣爽口 别有风味

大同人爱吃粉条，用粉条做的特色美食也有很多种，如粉羊杂、大烩菜、豆腐粉等。其中，豆腐粉是大同人很喜欢的一种小吃，也是很多大同人早餐菜单中的重要角色。

做豆腐粉所需的食材很简单，只有豆腐和粉。可就是这么简单的两种食材，却被做成了一道不简单的美食。不过，食材虽简单，豆腐粉的制作却是比较讲究的。豆腐一定要卤水豆腐，先切片上锅蒸20分钟。这时，豆腐上会出现很多孔，更容易入味。然后将豆腐放凉、切条，加调料腌制。之后，还要熬制汤料，这也是让豆腐粉美味

的关键。制作时，锅中热油，放入葱、姜、八角、花椒、小茴香，炸出香味后捞出。再放入辣椒粉和一小块火锅料，炒香后加入骨汤或清水，再放入之前捞出的炸料和各种调味料，边搅边熬。

汤料熬好后，将豆腐条放入汤中慢慢煮制。这时的豆腐因吸满汤汁，变得更加入味。之后放入粉条炖煮几分钟，美味的豆腐粉就可以出锅了。吃的时候，撒上葱花、香菜，再加点醋。吃上一口，豆腐滑嫩、粉条软糯、汤汁香辣，十分美味。对了，吃豆腐粉一定要配小油饼，并要蘸着汤汁吃。（一凡）



我家厨房

阳春面

阳春面，其实就是一碗以苏式汤面为基础的清汤面。之前在上海上班时，早上经常会去面馆点一碗阳春面作为早饭。尤其在雨天，吃一碗阳春面、喝几口面汤，整个人都觉得暖暖的。在此，笔者就为大家介绍下家庭版阳春面的做法。

食材：猪板油、面条、生抽、老抽、盐、糖、葱花。

做法：猪板油切小块，放入锅中，小火熬制到油出来，肥肉缩小成渣。熬好

的猪油倒进干净的容器里，冷却后盖上盖子放冰箱保存，随取随用。碗中放生抽、老抽、盐、糖、葱花、猪油（一大勺），如果不喜欢吃糖，也可以不放。锅中烧水，水开后舀一些兑进碗里，搅拌均匀。之后，锅中下面。喜欢断生口感的，一沸腾就马上捞出来；喜欢软一些的，煮的时间可以稍微长一点。面煮好后，捞出放入调好的汤里，一碗热腾腾的阳春面就做好了。（孟维鹏）



云中茶事

夏饮白茶清热解暑

近年来，白茶受到越来越多茶友的喜爱。尤其在炎热夏季，许多人通过饮用白茶来清热解暑。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，白茶，因成品茶多为芽头，满披白毫，如银似雪而得名。根据茶树品种、鲜叶采摘标准的不同，白茶可分为白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉及新工艺白茶等，具有茶色素雅、汤色清淡、滋味鲜醇、香气清雅的品质特点。其中，白毫银针因白毫密披、色白如银、外形似针而得名，其香气清新、汤色淡黄、滋味鲜爽，是白茶中的极品；白牡丹因绿叶夹银白色毫心，形似花朵，冲泡后绿叶托着嫩芽，宛如蓓蕾初放而得名，是白茶中的上乘佳品。

不过，白茶的好，不仅在口感上，更在于它的独特功效。由于白茶的制作工艺简单，不炒不揉，只需日晒萎凋、干燥，因此极大程度保留了茶叶的自然滋味，其中的营养价值也保留完好。李时珍在《本草纲目》中就记载：“白茶性寒凉，功同犀角。”也正因此，自古以来，在闽东北农村就常用白茶炖冰糖来治疗牙疼、便秘等，也常用陈年白茶治疗小儿麻疹、发烧等。（一凡）

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

地址：东信茶叶街926号
电话：13513524658