



摄影 米国伟 文字 李俊华



多元经营



太原故事

太原面食店 “猫耳拨鱼实且华”

精华荟萃“面食宴”

“驼峰熊掌岂堪夸，猫耳拨鱼实且华。”老舍先生的这一诗句，不仅表达了对面食的喜爱之情，也成为褒扬山西面食的经典名句之一。俗话说，“世界面食在中国，中国面食在山西”。来到太原，要吃一碗地道的山西面，还得去太原面食店。

65年专注做面

太原面食店专注做面65年，对于爱吃面的人，想都流口水。

太原面食店的前身为1956年公私合营后的太原市迎泽街饭店，从大南门路西北行百余米即可看到店面。几十年来，太原城市面貌日新月异，但“太原面食店”60余年来俯看着来来往往的行人，见证着这座城市的变迁。

解放前，在太原迎泽门（大南门）一带，散落着几家小业主开设的连家带铺的小吃店，各自经营拿手的刀削面、剔尖、拉面等山西风味面食，藉以养家糊口。1956年1月5日，太原市人民委员会批准对全市私营金属加工厂、棉布、饮食三个行业共266户实行行业公私合营时，几家小型店铺并店联营，组成了“太原市迎泽街饭店”，旧址位于现在的山医大一院的南侧。1976年市政府大规模拓宽解放路南段后，太原市服务局在现址投资建设了一座300平方米的二层小楼，10月“太原市迎泽街饭店”正式迁入了新址并更名为“太原面食店”。2008年国有企业改制后为股份制公司，并更名为“太原面食店有限公司”。



首创“肉丝炝锅面”

太原面食店自然以经营山西面食见长，飞刀削面、转盘剔尖、大把拉面、莜面栲栳等传统品种尤其出名。不论是在太原，还是来到山西各地市，“炝锅面”的招牌不难遇见。而“肉丝炝锅面”这种特色面食，就是太原面食店1976年迁入新址后首创的。之后又相继推出了“猪肉大葱稍梅”“猪肉大包”“十八罗汉凉面”等，至今仍是山西面食的代表品种。

几十年来，太原面食店不仅为本地食客保留了传统的味道，也让外来的客人一品地道的山西面。“太原面食店”的匾额即由全国书法家协会原主席启功亲笔题写。老舍夫人胡洁青，山西籍书法大师董寿平、林凡等知名书法家也有墨宝赠送，多家电视台都在该店拍摄过山西传统面食专题片。

今天的太原面食店不仅经营面食这一特色，经营种类也不断增加。一层为经营主食干制品和中西糕点等外卖服务，满足不同消费者的饮食需求；二楼以散座零点服务为主要形式，体现出山西面食的群众性和传统性；三楼以面食宴为主要推广内容，体现出山西面食厚重的文化历史内涵，主打精品战略。



顾客盈门



精工细作