

太原品牌 品牌强市



技艺传承

摄影 米国伟 文字 李俊华



整洁店堂



多元经营



太原故事

# 太原面食店“猫耳拨鱼实且华”

“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。



垂涎欲滴

## 65年专注做面

太原面食店专注做面65年，对于爱吃面的人，想想都要流口水。

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户实行全行业公私合营时，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成了一座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“肉丝炆锅面”

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、筱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，“炆锅面”的招牌不难遇见。而“肉丝炆锅面”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。老舍夫人胡淑青，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积进一步扩大，围绕面食这一特色，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。

## 精华荟萃“面食宴”

时代在进步，人们的口味和消费习惯在变化。太原面食店在保留传统特色的同时，也不断创新求变，推出了面中有菜、菜中有面，以面为主、菜面结合的“面食宴”，把面食文化推向了一个新高度。

虽然价格不同、菜品档次不同，但“面食宴”基本由冷菜八围一、面菜热烹六道、甜咸点心两道、佐餐菜码六种、面食浇头六种、花色小面六款、尾汤果拼各一道及现场面食技艺表演等八部分构成。

开场冷拼由一例主盘，八例围盘组成。主盘以山西特产莜面或荞面为主料，围盘取各种荤素原料，采用晋菜制法精心打造。面菜热烹六道则采用各种热菜烹调技法予以表现的以面为菜、菜面结合的新品，是太原面食店独创的面食

精品。甜咸点心两道是面食宴中的重要点缀，均为山西传统或新派名小吃，如“葱花脂油饼”“南瓜饼”等。佐餐菜码六种及佐料中，菜码是吃面时就着吃的一种不加任何调味的时鲜小菜，另外还备有陈醋、蒜瓣、面酱、葱丝、腐乳、香菜及油辣子等助餐佐料。面食浇头六样包括“三鲜打卤”“鱼香炸酱”“清蒸羊肉”等。花色小面六种包括“荞面猫耳朵”“莜面栲栳”“玉米面抿圪斗”“红面擦尖”“豆面剔尖”等，无一不是山西面食的代表。尾汤、果拼用的尾汤并非煮过面的面汤，而是“玉米煮窝粥”“一品四喜面”等具有山西特色的汤品。

在面食技艺表演中，现场刀削面、拉面、转盘剔尖等，展现了山西面食的多样性、观赏性和艺术性。



千丝万缕



顾客盈门



精工细作