

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑦

西安老店面皮：口感依旧 口碑出圈

“来碗面皮，要双拼，多来辣子。”“给我来个夹肉馍。”在位于万达广场附近的西二道巷东边，有家名为西安老店面皮的小店，一过下午5时，顾客就开始排起了“长龙”。从1998年至今，从当年的街头三轮车到如今的网红店，26年来，秦辉父子两代人一直保持着西安面皮的鲜美味道，并将其不断发扬创新，不但赢得了顾客们的认可，更让这道特色小吃在太原生根发芽、茁壮成长。

贵在坚持 食客认可

“只要天一热，不想在家里开火做饭，我就带着姑娘来店里吃。这家店开了有20多年了，不光我姑娘从小吃他家的面皮，连我也经常吃。”7月6日下午，市民赵旋玉带着女儿，和记者一边走，一边聊，“他家店不远，这当儿，你都不用看招牌，跟着人群走就行。看见哪个店门口人多，就是了。”

穿小巷，走窄街，几分钟后，记者跟着赵旋玉来到了这家名叫西安老店面皮的小店门前。看着店里店外拥挤的顾客，赵旋玉说：“平时人一多，基本就等不到座位了，我都是打包带回家再吃。今天人还行，慢慢排队吧，应该有座位。”

虽然看着人不少，但速度很快，不久就轮到了赵旋玉。母女两人一人一碗面皮、一个夹肉馍。赵旋玉这碗面皮量不小，上面浇满了辣子，远远看上去，红彤彤的一大碗。

“太原面皮店不少，很多家都是刚开始不错，但慢慢味道就不行了。这家店，这么多年来一直保持了开始的味道，分量也没有减少。他家面皮做得厚一些，跟其他家的薄面皮不一样，吃起来口感更筋道。”赵旋玉一边拌着面皮，一边说，“还有就是舍得放佐料，卤子给得很足。”看见记者吃惊于她碗中辣椒的分量，她又补充道：“还有就是，他家的辣椒味道是一绝，虽然看着很辣，其实并不辣，配上软滑筋道的面皮，滋味特别好。”

记者看到，几张小桌边，挤满了正在就餐的顾客。除了面皮、担担面外，还有不少顾客点了热气腾腾的麻辣烫，生菜、海带、豆皮、粉条和金针菇……各种蔬菜满满一大碗，显得非常有食欲。

等赵旋玉母女吃完，夜幕也渐渐降临。此时，店内外的顾客更多了，一些找不到座位的顾客，索性直接坐到了店外的台阶上，一边吃，一边聊，一个个也都怡然自得。



西安老店面皮店内窗口，
店员手法利落、忙而有序。

汉中美食 并州生根

“我们家祖辈都是汉中人。在汉中，面皮跟菜豆腐、浆水面、粉皮，并称‘汉中风味小吃四绝’。而面皮为四绝之首，我们汉中人更是家家制作，人人爱吃。”西安老店面皮的老板秦辉自豪地说，“可以说，汉中人所到之处，皆有面皮。一代又一代的汉中人，更是将这道美食带到了世界各地。”

1998年，秦辉的父母来太原谋生，靠的就是面皮手艺。“那会儿刚一开始，也没有门面，一辆三轮车就在这附近一带摆摊。”秦辉回忆说，“面皮就是一个小吃，做起来不难。能不能留住老顾客，其实就是看你能否把面皮的味道和分量一直保持下去。口味不好吃了，自然老顾客就不来了。”几年下来，靠着诚信经营，秦辉父母逐渐赢得了顾客的认可。销量日渐上升。

到了2008年，18岁的秦辉从汉中来到太原，开始接替父母，独立经营面皮店。“卖面皮其实是个良心活儿。为了新鲜、口感好，面皮必须是当天早上现做。要是耍滑，往面皮里添加防腐剂，确实能保持面皮的新鲜，但弄虚作假，早晚会把顾客丢

了。所以从我父亲开始，就坚持当天做，当天卖。”回忆当初，秦辉还是十分感慨，“那时候，每天早上5点就要起床。赶在早上8点前，把面皮制作好，再从几公里外的住处，把几百斤面皮运到店里。一直卖到晚上9点以后，才能打烊，确实非常辛苦。”

为了让更多的太原人喜欢西安面皮，年轻好学的秦辉开始琢磨怎么改良面皮调料。秦辉解释道：“各家面皮本身只要新鲜，口感基本都大差不差。之所以各家风味不同，其实就是调料不一样。”经营了一段时间的秦辉发现，原本的汉中本地口味，太原人并不是十分接受。为此，秦辉开始慢慢琢磨，如何改进调料配比，让口味更接近太原人的喜好。

“其他都好说，就是辣椒油比较麻烦。”秦辉说，“我们配的辣椒油，都是从汉中采购辣椒，然后再配上多种调料炒制而成。”为了配比适合太原人口感的辣椒，秦辉一遍又一遍地修改配方，并积极跟顾客沟通。前半年多，才将辣椒油的最佳配方定下来。而后，秦辉又定下了严格的辣椒油保质时间。“因为辣椒油时间一旦长了，就会变味。于是我们店里的辣椒油，都是当天炒制，当天使用。”然而，让秦辉没有想到的是，经过严格质量把关的辣椒油成了面皮店的招牌，赢得了顾客的口碑。很多顾客直言：“我们来你这里，不但要排队，还得跟别人挤着吃面皮，为的就是吃这个辣椒的香味。”

26年来，父子两代人经营西安面皮这道小吃，在太原生根发芽、茁壮成长。

传授技艺 分享“食光”

在汉中，从事面皮行业的人非常多，有的县甚至超过了一半以上的人口从事。秦辉的成功，让很多老乡看到创业的机会。这几年，不少老乡来到太原，主动跟他学习面皮配料、经营制度等。面对老乡们的请教，秦辉倾囊相授。

“我一开始就跟他们都讲清楚了，他们诚心学，我肯定诚心教。我会的，肯定一点儿不留保地教给他们。”秦辉是这么说的，也是这么做的。经过他的无私培训，在太原、山西其他地市，乃至全国各地，都有了带着太原口味的西安面皮。

直到如今，很多徒弟遇到问题，还会第一时间给秦辉打电话，寻求帮助。而秦辉也尽心尽力地帮助，没有一丝推诿。

“你培训了这么多人，有没有担心过会影响自己的生意。”面对记者的提问，秦辉笑着摇头说：“真的没有考虑过，都是家乡人，帮助他们创业，本身就是帮助家乡。而且，大家都做好了，反而会推动整个面皮市场的发展，我也会受益。”

从朝气蓬勃的18岁青年，到如今侃侃而谈的中年汉子，他笑着说：“我在太原已经待了16年，可以说是半个太原人了。”对于今后的发展，他谦逊地说：“对于开分店，我还没有考虑，目前只想把这个店做好。顾客满意，就是我最大的成绩了。”

记者 张勇 梁丹 孙耀星
摄影 邓寅明



制作面皮



食客品尝