

## “老巷烟火繁华”系列报道 ⑧

## 顺华粉馆：汤鲜味美 地道绵长

顺滑鲜香的牛肉米线、焦黄酥脆的鲜肉锅盔、软糯香甜的红糖糍粑……一到饭点儿，顺华粉馆内就坐满了前来就餐的人们，嗦一口鲜汤、咬一口脆饼，唇齿留香、回味悠长。从桃园南路店到水西门店，一家家外观不起眼的连锁小店却带给太原人温暖熨帖的舌尖记忆。从路边摆摊到开办多家连锁店——顺华粉馆当家人罗小平用30余年的汗水与坚韧书写出一部异乡人在太原的奋斗史。

## 背俩铁锅闯太原

眼前的罗小平中等身材，头顶微秃。略显白皙的肤色让他比62岁的多数同龄人看起来要显得年轻。一口浓重的四川南充话给他平添了几分亲和开朗的气质。他说自己原先是四川广元市粮食局餐厅的一名厨师，后来单位效益逐年下滑，职工们纷纷自谋生路。他最先在广元卖水果，由于缺乏经验导致生意亏本。后来一位回乡探亲的朋友跟他提起在太原生意好做，特别是锅盔生意供不应求，他心里开始燃起了新的希望。和家人几番商量后，他终于在1993年，背上两口平底铁锅，坐了30多个小时的火车，从四川来到了太原。

由于人生地不熟，他一开始寄住在老乡家。先和老乡在长治路的菜市场门口支了一个路边摊，合伙“打锅盔”，一人一天能有100元左右的收入。干了一段时间后，两人又转到桥头街，租了一个面积五六平方米的小门面。有当厨师的基础，他渐渐摸出了门道，生意渐有起色。然而这时，老乡却开始整天打牌，还输掉了房租，最终他俩都被赶了出来。后来通过多方打听，他和老乡来到敦化坊，租了一家酒店门口的布棚子，又开始起早贪黑地干起来。然而当老乡再一次把挣来的钱全部输掉后，罗小平毅然选择离开。

身无分文、走投无路的罗小平找到父亲曾经教过的一名学生，借了100元钱以及一辆三轮车，打算卖蔬菜和水果。结果生意还没开张，水果就被偷了，连本钱也没挣回来……接二连三的打击让他欲哭无泪，然而四川人骨子里特有的乐观和坚韧让他学会“拍拍身上的灰尘”振奋精神从零开始。他来到了水西关南街摆摊，又开始卖锅盔。当时正值寒冬时节，连和好的面都被冻住了。在刺骨的寒风中一天站十几个小时，这让从小在四川长大的罗小平遭受了巨大挑战，然而他仍然咬牙坚持着……因为味道好、口感佳，他的锅盔摊生意越来越好，顾客开始排起了长队，他渐渐地看到了希望的曙光。



取餐窗口

## 手脚冻裂不停歇

罗小平坦言，在路边摆摊的苦楚让他记忆犹新：冬天的时候，手脚都冻麻冻裂了，但手上的活儿还是一刻不敢耽搁。夏天的时候，毒日头烤着，身上汗如雨下，但人还得站在火炉边“打锅盔”。下雨天，只要有顾客，他就算打着伞也得干。有一次在干活时，由于没有掌握好锅子的重心，锅里的油不小心倒在炉子里，腾起来的火苗一下子就把他的脸给灼伤了，过了大半年才恢复过来。刚从四川过来帮他“打锅盔”的妻子看到丈夫被烧伤的半边脸都是黑的，心疼得痛哭起来。两人租了一间只能容下一张床的小屋子，刚开始的时候，房子没地方生炉子，连窗户都是破的。夜里下雪，雪花透过破烂的窗户落到被子上的积雪将近1厘米厚，两人在深夜冻得瑟瑟发抖。

除了身体上遭受的折磨，心理上的折磨更加痛苦。为了创业，夫妻二人把年仅4岁的女儿放到了孩子外婆家，四五年时间顾不上回家看女儿一眼。等到孩子八九岁时，生意渐有起色，夫妻俩赶紧回老家接孩子，却发现孩子对他们已经很疏离，连“爸妈”也不愿叫。在外面受了多少罪也从不掉泪的罗小平，此时却忍不住泪如雨下……

1995年，攒了点钱的罗小平终于在桃园南路租下一个铝合金门面，虽然面积只有10平方米，却从此在太原正式落了脚。进行工商登记注册的时候，罗小平首先想到了自己四川南充老家历史上曾名为“顺庆”，本想用此做店名，却未获通过，后来便用了中华的“华”字。顺华粉馆桃园南路店正式诞生了。

## 取材地道余味长

功夫不负有心人，在罗小平几十年如一日的努力坚持下，他的顺华粉馆在太原逐渐站稳了脚跟。在2000年底，他成立了太原市顺华餐饮责任有限公司，名声渐渐响亮起来。从桃园南路店到水西门店，再到即将开业的体育路店，顺华粉馆逐渐做强做大。店里除了锅盔，还有七八种米线、米粉，以及卤蛋、狮子头、四川糍粑等风味小吃。最大的桃园南路店，日客流量最多能达到1000人左右。

“此汤汁每天用百斤猪牛大骨、海米、海参及多种名贵药材熬制而成，请不要浪费……”顺华粉馆水西门店内，有这样的温馨提示牌。罗小平说，“吃的东西，开不得玩笑。”这是他经常对员工说的话。为了保证每碗粉的汤鲜味美营养高，店里对熬汤格外重视，每天熬制出来的新鲜高汤，要至少3位厨师品尝，全部点头通过后才能使用。他始终认为，做买卖不能是一锤子买卖，不能敷衍了事，而是每一天、每件事都要脚踏实地用心做好。因此在每个细节上，他都力求精益求精。做锅盔的肉馅他从不购买现成的，而是精挑细选出好肉，回来自己加工剁馅；在调味品上，一些麻辣作料他直接从四川采购，一部分调味料从国外进口。就连洗菜这种小事，他也会再三强调冲洗干净，还会不定期亲自到各分店突击检查卫生状况。除了开店赚钱，罗小平也越来越热衷于公益事业，帮助贫困学生。在桃园南路的店里，放着一个刚送到的还没来得及拆开的致谢牌匾，是一个标注为2024年5月份救助特困学生的“爱心企业”光荣匾。

罗小平说，自己用几十年做生意的经验明白了一个道理：要想把生意做好，不能投机取巧想着走捷径，一定要踏踏实实学会下“笨功夫”，这样才可屹立于天地间无愧于心。就像自己每天用百斤猪牛大骨、海米、海参及多种名贵药材熬制成的这碗高汤，唯有取材地道，才能余味绵长……

记者 孙耀星 张勇 梁丹  
摄影 张昊宇



顾客就餐



调制配料