

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑩

老妈妈打卤面：面有乾坤 “卤”味人生

“老板，大碗打卤，面硬！”

“王哥，一碗打卤，面过凉！”

“静姐，面里加卤蛋！”

7月14日上午9时30分，慵懒似锦的夏日还未完全展露，太原小店区体育路的老妈妈打卤面馆里已是一派繁忙景象。

伴随着铁锅里的滚油浇淋在大桶里刚打好的卤料中，“滋啦、滋啦”油声作响，瞬间香气扑鼻。此时，面积为40余平方米的小店已座无虚席，食客们的声音络绎不绝，这当中多数是老熟客，他们习惯以一碗熟悉的打卤面，打开自己全新的一天。王东夫妇有序又熟练地忙碌着，老王负责下面、过水，一气呵成；被顾客们亲切称为静姐的老板娘，则是接单、浇卤，有条不紊；钟点工收碗、擦桌，各尽其责……

面店在这里已开了七八个年头，顾客们这些热络、亲切的声音，让王东和他的妻子看在眼里，甜在心上。而他们也以不变的面香、卤香，陪顾客们走过了一个春夏秋冬。

一“面”之缘

喷香的卤子浇淋，筋道的细面搅拌，对太原人而言，一碗热气腾腾、醇厚浓郁的打卤面必不可少。在“老醯儿”的饮食词典中，打卤面可以当早饭，更可以是午饭，甚至晚饭。“80后”王东是地道的太原后生，跟着师傅学徒后，开了这家专营打卤面的面馆。店面不大，但生意红火，附近的邻居、周边的上班族早已把这里当成了“打卡”食堂。

说起与面结缘，王东感慨万千，“之前做过服装生意，后又经营过网店，经历过行业的辉煌，也见证了它的落寞。”王东说，互联网经济，使线下实体小店遭受到前所未有的考验，尤其服装店冲击更甚，所以2017年选择跳出服装行业，另寻出路。“彻底转型谈何容易，当时迷茫了很长一段时间，整天走街串巷寻找商机。”一次外出时，路过双塔北街看到一家打卤面馆人气十足，饥肠辘辘的王东尝了一碗。没想到，一筷卤面入口，让他瞬间想起妈妈做的打卤面。“平时家里有人过生日，才能吃上一碗仪式感十足的打卤面。吃了一碗，心里暖暖的，当时就有了做面馆的想法。”

于是，和妻子一合计，先拜师学艺，然后开家自己的面店。学徒期间，王东从简单的洗料、备菜做起，每天起早贪黑，不遗余力，始终谦卑好学。师傅看他肯吃苦、实在，传授了他多年来制作打卤面的经验。踏踏实实学了半年多，王东不仅独当一面，也有了自己的章法，开店水到渠成。



做好的打卤面。



位于小巷深处的老妈妈打卤面。

“面”面俱到

“打卤面最重要的就是卤子。要让卤子味道出众，食材挑选需要非常讲究。五花肉选肥瘦相间的，这样煮出来的肉片才会鲜嫩可口；鸡蛋要选新鲜的，打卤时才能呈现出诱人的色泽和口感……”为选到好的食材，王东每天清晨5时40分准时出门，确保第一拨赶到农贸市场上选菜买肉。“制作这道面食不亚于做一桌席，丰富、新鲜的食材，复杂、讲究的烹法，可以说一碗面就是一席宴。”王东说，做餐饮很累，尤其亲自经营打理，可以说累上加累，但好在始终有顾客们的支持和认可。

太原打卤面属芡卤一路，一碗面吃到尽头，卤汁不解，且无剩余，以为正宗。王东坚持传统做法，食材精选、熬制汤底、铁锅喷油……按部就班，不容马虎。肋肉切成薄片儿下到滚开的汤水里，再将料包一并下入。调料不光是花椒、大料，还要按照中药配伍原则配上砂仁、白蔻、丁香等十几种作料。煮肉的工夫是漫长的，为的是让肉的浓郁和调料的馨香充分交汇，尽数融在汤里。

“咕嘟”半个多钟头后，汤浓有味，兑上口蘑汤，还有泡发的木耳、黄花、海米、干贝、腐竹、豆皮，洗净的口蘑……点上酱油接茬儿再熬，直到用筷子在肉片儿上轻轻一杵，捅出个窟窿，才算熬透。芡汁一勾，卤汤顿时光泽滋润。“勾芡最为讲究，稠不得，否则易坨；稀不得，否则托不起内容。卤汁入碗，是裹还是渗，行家看的就是这个门道。”热汤面锅前，王东早已汗流浃背，但他心里却坚定而自信。



食客品尝打卤面。

别开生“面”

熄了火，把打好的鸡蛋液小心浇淋在滚烫的卤汤上。顷刻间，一朵朵薄薄的蛋花在棕红色的稠卤中翻滚，黄白相间，如纱如云。韭菜段、蒜末待卤稍冷，浮堆滤表，否则蔫之失色。待铁锅热油淋入大桶刚打好的卤料中，随着扑鼻的热气与香味，面店已经来了第一拨客人。家住铜厂宿舍的老徐时常到店里吃碗面。对他而言，一碗鲜香热乎的打卤面，不仅带来了温暖和安慰，更是一份太原情怀。

在王东和妻子的苦心经营下，面店生意一天比一天兴旺。王东做面，依旧有规有矩。不仅如此，在卫生方面，他和妻子每天把店面收拾得整整齐齐、碗筷洗得干干净净。为了招揽顾客，还添加了秘制杂酱、特色肉丝、小炒肉等卤料，并且免费提供利口小菜，注意营养搭配，同时还把每一碗面食装得满满当当。有的顾客牙口不好，他就把面煮软煮烂，有的顾客喜欢面条筋道，他就把面煮到恰好。一如小店门口挂着的那块老招牌——老妈妈打卤面。

“老板娘，来碗打卤面。”一位背着公文包的小伙，进店后说道。“哦，晓得了，面硬过凉。”王东妻子静姐直接报出了小伙的口味习惯。实际上，静姐记得很多顾客的口味习惯，她甚至还知道，这位小伙的家就在附近，小店陪伴他从学生时代走入工作时代。几分钟后，小伙一边大口吃面一边告诉记者：“来吃面不光是因为好吃，还因为这里亲切、自在，像在家里吃妈妈做的面一样。”午饭过后，小店暂时恢复宁静。店堂里，静姐带着帮工剥蒜、择葱；炉灶前，王东守着滋滋冒着香气的炖锅。到了如今，不管再累，夫妇俩似乎总能保持这样的状态：乐观、积极、勤劳。因为，一碗面，大有乾坤，热乎了生活，彰显了心灵深处的慰藉……

记者 梁丹
摄影 张澍宏