

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑫

# 顺溜刀削面：一口香滑 满心欢喜

“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀。银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”说起太原美食，不得不提到刀削面。正宗的刀削面面叶儿中厚边薄、棱角分明，形似柳叶。削面师傅的动作更是艺术的展示，手腕儿要灵，出力要平，用力要匀。削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又像银鱼戏水。

青年路与邮电后街的交叉路口上，就有这么一家顺溜刀削面，面条筋道有嚼头，汤汁浓郁香醇，让人回味无穷。上午9时30分，顺溜刀削面青年路店，后厨已是一派忙碌的景象。以高筋面粉和成的面团，要经过多次的醒发，每隔半小时揉一次，在中午营业之前，面团至少要经过三醒四揉。揉面的功夫要深，功夫不到的面，削时就容易粘刀断条。这样下功夫做出的面条才会外滑内韧、软而不粘，入口先是滑，继而弹牙，越嚼越香。

## 传统工艺 俘获味蕾

一进店，还没来得及细瞅店内的格局布置，就被这快要溢出来的人气给镇住了，座无虚席，客流爆满，一条排队点餐的队伍蜿蜒到店门口附近……队伍旁边的饭桌前，已经端上面的顾客，一筷子挑起就是一大口面，“呼噜呼噜”吃得不亦乐乎。

顺溜刀削面青年路店5年前开业，店面面积有90来平方米，在太原众多顺溜刀削面中属于比较小的一家。店内呈狭长状，大致分为东西两个区域，顾客一进门，东区点餐，西区落座。随着客流逐渐加大，现如今东区也摆上了三四张餐桌供顾客使用。即使这样，每到中午进餐高峰时段，还是有很多客人需要端着食物移步到店外的折叠小桌。人们坐着小板凳，弯腰低头“嗦”面，就着刚剥好的蒜瓣儿，充满了生活的真实与热情。

面的灵魂在于酱料，而每一家经得起食客检验的面馆，都有着独属于自己的酱料味道。“顺溜”家的肉臊子就是俘获一众食客味蕾的关键。猪肉臊子面、西红柿鸡蛋臊子面是店里的招牌面，深受顾客喜爱。荤臊子肉香十足，素臊子后味绵长。

“我们的肉臊子是用细肉煸炒慢炖出来的。”店主邓阳告诉记者，刀削面配的臊子分为肉臊子和素臊子两种，其中以肉臊子为主。“顺溜”家的肉臊子，糯烂得如吸食骨髓，让人看着眼馋。大块大块的肉，好像完全是用火煮化了一样，明明是一坨肥肉，却吃不出一点肥腻来。

柜台上还陈列着卤鸡蛋、卤花干、小烧肉、大丸子、琵琶鸡腿等作为“面搭档”，这样一下子又丰富了菜肴的品种。其中属大块长条状的炸豆腐与猪肉臊子最相配，吸满汤汁的炸豆腐，一口咬下去，汁水四溢。顾客还可依据个人喜好添加少许香菜、辣油或醋，在多种配料的辅助下，体会色香味俱全的刀削面味道。



顺溜刀削面青年路店

## 现代口感 探寻美味

“生意好的时候，我们一天能卖700多碗面，来吃的很多都是老顾客，因为口碑好，还有许多新客也被推荐过来吃。”

店主邓阳是一名“90后”小伙儿，从小吃着面食长大的他，对面食情有独钟。他告诉记者来这里的回头客很多都是上了年纪的人，因为刀削面不仅传承了一个时代的文化技艺，更承载了很多人儿时的印记。案板之间，一双有温度的手在揉擀，揉进了情愫，擀进了豪迈，更定格独属于“家”的温暖味道。

显然，刀削面的魅力不仅仅在于食材选择的精细和制作技艺的精湛，更在于它背后所承载的厚重文化，它凝聚了人们对故乡味道的深厚情感和对传统饮食文化的坚守。但随着人们快节奏生活的多元化需求不断增加，刀削面也在演变出新的口味与风格。

在“顺溜”家，刀削面不再局限于传统的水煮方式，而是发展出干捞、炒、烩等制作方法，使得面的口感更加丰富，满足更多消费者不同形式的饮食需求。飘香肉酱面、灵魂鸡蛋炒面、过油肉炒面、番茄牛肉面、菌菇肉酱拌面等，都受到顾客的广泛欢迎。

厨房中，灶火熊熊，各色蔬菜铺底，葱姜蒜爆香，瞬间香味四溢。厨师手法娴熟，快速翻炒，让每一根面条都与热油亲密接触，被酱汁包裹。片刻之后，一份热气腾腾的炒刀削面出锅，令人垂涎欲滴。

孤身而来的食客闷头大快朵颐，结伴而来的老顾客还会来上二两老酒边吃边聊，还有走街串巷的外卖小哥、跑遍城市的滴滴司机、旁边医院陪侍病人的外地家属……四方来客在面馆中短暂相遇，带来了几许“家人闲坐，灯火可亲”般的温馨。



刚制作好的招牌肉臊面

## 多元开发 满足需求

一碗简单的面，不仅有实在的味道，也有浓浓人情味。

为更好地满足周边群众需求，顺溜刀削面青年路店5年间进行过3次升级改造。去年，店里在认真经营面食的基础上增加了早餐供应，老豆腐、油条、丸子汤、鸡蛋饼、混沌、牛肉饼，还有“免费续、管饱喝”的各式粥品，逐渐上市。

“早餐的供应，起初源于老顾客的建议。”邓阳说，周围多个小区的老邻居、送完孩子上学的家长、在医院陪侍病人的家属，对舒舒服服吃顿早餐都有需求与期待。就这样，在很多常客多次提起希望店里进行早餐服务后，顺溜刀削面青年路店的早餐时间开始了。

“我们不仅致力于为顾客提供‘全品类、全客群、全时段’的餐饮服务，还会力所能及地为他们行些生活中的小方便，全方面地提高服务。”在店里，由于时常会有青年路小学、太原市第五中学校的学生前来光顾，但凡看到穿校服的孩子，就会优先为他们点餐，无需排队。对面刚从省中医院就诊出来的人们，带着刚开好的药前来就餐时，服务员也会热情地向他们免费送上塑料袋，让他们收好东西安心吃饭。自从有了早饭，有些常客来得早，工作人员还在做准备工作，员工就会根据他们的点餐要求决定准备工作的先后，为他们提前“开饭”。

面条有温度，人心有热度。面条与人心的双向奔赴，最是抚慰凡人心。简单而富足的面碗，写满了普通百姓平淡而又充实的故事，聚拢了浓郁的城市烟火气，这份美好背后的故事，蕴含希望，温暖你我。

记者 阎轶洁 摄影 张澍宏



顾客在店内排队取餐



店外也是食客云集