

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑯

# 徐沟千叶沾片子：有菜有面 边吃边赞

“叶子+面=美食，瞧着清丽，吃着爽口，Very good！”7月21日，两位外国友人在太原亲戚的推荐和带领下，品尝了清徐美食沾片子后，连连竖起大拇指。

吸引他们的是一家虽小但别致的店，位于北大街与沙河堡二条的交叉口。站立店前，镂空图案的木质门窗，灰褐色的砖墙设计，透露着古朴之美；步入店内，左侧整面墙张贴着满是绿色叶子的图，上书“青春的叶子爱上面(LEAVES OF YOUTH FALL IN LOVE WITH FLOUR)”，清丽之美扑面而来。

就是这家面积约50平方米的小店，附近居民常来，城南的爱好者时常赶来，一些外地网红慕名而来打卡，不少市民带外国朋友亲戚也来感受一番……

## 才下舌尖 又上心头

“来，您的餐好了，请到那儿自取小料。”中午时分，不少市民陆续前来，这是一天中最忙的时候，李建鹏时而做饭，时而热情招呼着。

这位身着淡色T恤和长裤、笑容满面的就是这家店的老板、大厨、收银，88年的李建鹏是忻州静乐人，少年时随父母搬迁至太原市清徐县。家里条件不太好，共有兄弟姐妹4人，为减轻家中负担，初二时他主动辍学开始了打工生涯。起初在清徐县和周边地区陆续做过洗车、理发、洗碗等，之后又南下深圳打工。闯荡多年后返回家乡，开了家小型修理厂，在这期间他结识了徐沟贾记的老板贾晓伟。

此后，他便经常听到贾老板讲述的面食知识、开店经验等，耳濡目染之下，他愈发感兴趣，尤其热衷于其中的沾片子。兴趣与爱好是最好的老师，于是，他积极申请跟着贾老板去参观、学习了很多，只要一有时间，他就学习与练习，还去做了市场调研，摸清消费者的口味与喜好等。积累了不少知识后，恰逢一个店铺转租，他便专心做起了这个徐沟贾记旗下的子品牌：徐沟千叶沾片子。

他总笑着说：“借用店名下面的那行字‘青春的叶子爱上面’，我就是‘80后小李爱上沾片子’。”除了用心钻研做好美食，他还心系大家提供暖心服务，但凡到店人员，无论点餐与否，均可享受免费的热水、黄金玉米糊糊。

自开店以来，小小一家店，以其独特的美食、真诚的服务，吸引着众多消费者。小小一盘沾片子，既有菜的清香，又有面的爽滑，口感温润、香气自然，令人才下舌尖、又上心头。



制作三七叶沾片子



小店外景

## 食材蘸料 力求精致

“要么不做，要做就要做到最好。”遵循着这样的初衷和理念，李建鹏不断琢磨着，多举措忙碌起来：坚持用粗粮面，坚持每天现采叶子，坚持按比例做出完美小料等。

店中的沾片子包含9种：玉谷叶沾片子、三七叶沾片子、菠菜沾片子、豆角沾片子、茄子沾片子、土豆沾片子、莲菜沾片子、白菜沾片子、午餐肉沾片子。对于沾片子，面和叶子这些主要材料极为重要。为了选用最好的食材，做出最地道的美食，给顾客最好的享受，除了其他七类食材在超市或菜市场购买以外，玉谷叶子、三七叶子这两种比较特殊的食材，李建鹏坚持每天现采。

每天清晨5时，李建鹏来到太原市清徐县徐沟镇的一个种植基地，采摘新鲜的叶子。按照平时销量，他大约现采三四十斤的玉谷叶子和三七叶子。每天，他都认真查看着，寻找绿色的、新鲜的、大小差不多的叶子，逐一采摘下来。李建鹏介绍，“越绿越新鲜的，摸起来有点脆脆的感觉。”然后仔细冲洗干净、铺开晾干、打包带回店里。

不仅食材精益求精，蘸料同样如此。作为沾片子的蘸料主角，李建鹏特意挑选粉西红柿，翻炒时留意时间和火候，水、盐、味精等作料也严格按比例融入，以保证每天的口感一致。他专门配备了一个如手掌般大小的微型秤，每种仔细称量，“对自己要有要求，不能糊弄。”

首次来品尝的顾客，不知咋办，别急。在收银台右侧的小料区墙壁上，温馨张贴着“沾片子小料最佳调法”字样，下面详细标注着：西红柿酱三勺，醋调和一勺，蒜泥水一勺，芝麻碎一勺，花生碎一勺，香菜适量，黄瓜丝适量，翡翠辣酱适量，蒜蓉辣酱适量。



制作区域 李静 摄

## 绿色健康 食客欢迎

“我还要上次那个玉谷叶沾片子，两份。”“三七、蔬菜、豆角的沾片子各一份，还要皮蛋拌豆腐、狮子头。”……店中涉及凉调类、卤肉类、沾片子类、主食类、汤类、时令类、油炸类、酒水类等多种食品，来的大部分是回头客，报起菜名如数家珍。

“孩子们很喜欢吃，我们隔几天就来吃一次，绿色健康，无形中多吃了不少蔬菜。”附近居民王女士笑着说。沾片子是太原的特有面食，又叫蘸尖尖、拖叶子，是一种以各种蔬菜蘸面煮食的传统特色面食小吃。如今，炎炎夏日，来上一盘，面菜均匀、青白分明、光滑爽口，看上去就清丽可人，令人百吃不厌。

市民李华表示，每次有亲戚朋友从外地来，都会带来坐坐。“来山西总要尝尝特色面食，这里的环境、服务都深得我心，最爱吃玉谷叶、三七叶、豆角的沾片子，香而不腻。”“经常来，确实好吃，健康有营养，还物美价廉。”正在大快朵颐的张伟赞不绝口，“家中好几个人都特别喜欢吃，为了吃这个，专门从南城跑到北城，这就是美食的魅力。”

很多人来到店里，都会被小而精的别致布置与特色美食吸引，从头回客成为回头客。平均每天还有20多单外卖。据李建鹏初步估算，目前店里营业额同比翻了三四倍。

“好吃是好吃，就是太远了。”不少顾客表示。说者无意，听者有心。为了照顾到更多市民，也为了更好地发展，李建鹏与贾晓伟商议后有了新的计划。

“要努力做大做强，争取做成标杆。”目前徐沟千叶沾片子在太原市有一家店，他们已着手调研选址，规划在2024年底，在太原再开3家店，形成东西南北的矩阵。

记者 李静

本版照片除署名外由张昊宇摄