

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑯

冯智炆锅面：炆在锅里 香在面里

中午时分,在桃园二巷秀水街商场东门附近,陆续有人走进一家名为“冯智炆锅面”的小饭馆。并不显眼的门脸上,挂着一副棕色的复古木刻对联:上联是“腹满心高 独当一面”,下联是“汤鲜味正 共享三生”,横批是“老太原炆锅面”。

都说“碗中天地宽,面里扭乾坤”。炆锅面店主冯智做炆锅面的初衷,就是想最大程度还原记忆中的味道。

煊出老味道

冯智今年48岁,家住尖草坪区,是地道的太原人。他说自己从小就很爱吃,儿时记忆中每次跟着大人参加乡邻们的红白喜事,宴席最后那碗汤鲜味正、香气四溢的炆锅面总让他久久回味,但他长大后却很少能吃到记忆中那样正宗的味道。自己原是干安装工作的,跟餐饮业八竿子打不着,但骨子里“吃货”的本性却让他对于能经常吃到一碗地道的太原炆锅面有了执念。后来他终于找到了一位能做出正宗味道的国营饭店的老师傅,经多番努力后,用诚意打动了对方,开始拜师学艺。经过长时间的认真学习,他掌握了炆锅面的精髓,于2013年在漪汾小区租了一个面积为30多平方米的店面,经营起了炆锅面馆,梦想正式开启。

冯智说,想要炆锅面地道美味,离不开烹饪细节的严格把控。炆锅在烹饪术语中又称

“炸锅”或“煊锅”,是指将姜、葱、辣椒末或其他带有香味的调料放入烧热的底油锅中煊炒出香味,再及时下菜料的一种方法。太原炆锅面经久不衰的一个重要原因便是在汤头上下足了功夫。首先是汤料的准备,要选取上等的剔骨猪肉、猪大骨,将其冷水浸泡几小时发出肉血,后加入生姜等调料上火冷水熬煮两三个小时,其间需要人不断将肉浮沫撇干净,一直到肉汤清澈为止。肉汤熬制期间还需要同时熬制一两个小时炆锅油。接下来便是调制炆锅成汤,以煮肉汤为底汤,加入清高汤混合,文火加热的同时撇沫。再加入调配好的花椒、大料等调料,熬煮出香气后捞出。烧至汤开后将胡椒、酱油等放入,最后加入调试好的炆锅油,再熬制一小时后继续撇沫,最终一锅味道正宗的炆锅汤就制作好了。



细心服务 认真做面

萌娃吃面 开心不已
本版摄影 张昊宇

店面外景

吃面先喝汤

一碗正宗炆锅面,荷包蛋搭配着豆腐、海带、瘦肉丝等配菜,漂着些许葱花、香菜,面条筋道爽滑,汤头咸香厚重,看起来营养丰富、色香味俱全。泛着油花的汤汁流进胃里,咸香味一下子就在口中炸开,挑起一筷子面条,口感和味道整个层次瞬间提升,再搭配上一份“灵魂”烧肉。一口汤,一口面,再来一口肉,幸福感油然而生。

冯智介绍,太原炆锅面因炆锅烹汤而得名,该汤具有冬时避寒、夏时祛湿的食补功效。吃炆锅面素有“吃面先喝汤”的讲究。要想做出真正的太原炆锅面,需要有足够的耐心和细心。对于冯智而言,如今喝的每一口汤,都是从前的味道,吃的每一口面,都有从前的回忆。“味道是一种记忆,一种乡愁,它能让人念念不忘,最根本的原因是它从未改变、历久弥香。”他说,



对于许多太原人而言,一碗正宗地道的太原炆锅面,就是悠远温馨的童年味道。

为了最大限度做出正宗味道,冯智除了在汤上下功夫,在其他细节上也是样样讲究。比如炆锅面里的肉丝必须选择猪前后腿瘦肉,在半冻的状态下切出的肉丝最理想,基本都是三四毫米宽度;豆腐油炸之后先切片再切丝,海带泡发后先卷好后切丝,保证其长短规格大体一致;葱花必须只要葱白不要葱绿,才能保证味道足够浓郁;和面时要加入盐和鸡蛋,才能保证面条更加筋道爽滑的口感……所有这些细节看似繁琐,却都是成就正宗美味不可或缺的重要步骤。

烧肉是灵魂

“就喜欢这个炆锅面,很像小时候的味道。面不够吃还能一直免费续,很划算。从漪汾小区追到玉河街,又追到瓦窑街,再追到秀水店,跟着吃了十来年也吃不腻……”正在店里吃炆锅面的张大爷说话间猛喝了一口汤,满足地笑了。因味道纯正,冯智炆锅面店址虽然几经变迁,顾客却反倒越来越多。2013年开在漪汾小区的店铺,因为2015年小区改造,迁址到和平北路玉河街口。2016年在桃园二巷秀水街商场附近又开了一家分店。2022年夏天,和平北路瓦窑街口也开了一家面积更大的店,后来又合并了玉河街店。这里除了招牌炆锅面,还加入特色打卤面,成为拥有一日三餐的特色店。还有油糕、汤饺、猪头肉夹饼等各种特色美食。

冯智说,人们来这里从早餐就吃上打卤面了,为了保证口感,打卤面里面的金针菇、木耳、鲜口蘑、烧肉、韭菜、韭黄、海米,样样细节都需要把控到位。比如香菇必须使用干香菇来泡发,泡发后的水做卤汤才能更具风味。肥而不腻、香糯可口的

烧肉作为打卤面的灵魂,其肉汤也是卤汤的原料。除了这些,炒拨烂子是冯智炆锅面店里的一大招牌:铁锅里加入新鲜的菜籽油慢慢升温,倒入拨烂子用小火慢焙,直到渐渐焙成金黄色,炒好装盘的拨烂子焦香可口让人回味无穷。在冯智看来,燃气火苗是炒拨烂子好吃的关键,没有燃气不见明火炒出来就没了“锅气”,缺了灵魂。瓦窑街店里没有燃气,本着宁缺毋滥的原则,冯智只在有燃气的桃园二巷店推出炒拨烂子,每到用餐时间,点此主食的食客络绎不绝。为了保证品质,店里每锅最多只能炒两份,供不应求只好进行限量。在冯智看来,“要么不做,要做就做到最好。”

世间烟火气,最抚凡人心。冯智说,做餐饮早出晚归原本非常辛苦,但自己凭着“吃货”的特有兴趣,硬是将其变成了一种美好的享受。每做好一碗色香味俱全的食物,看到食客用餐时一张幸福的笑脸,自己瞬间就会觉得人间值得、三生有幸……

记者 孙耀星