

## “老巷烟火繁华”系列报道 ⑯

## 冯智炝锅面：炝在锅里 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“冯智炝锅面”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“老太原炝锅面”。

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

## 煸出老味道

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、香气四溢的炝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炝锅面有了执念。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，他掌握了炝锅面的精髓，于2013年在漪汾小区租了一个面积为30多平方米的店面，经营起了炝锅面馆，梦想正式开启。

冯智说，想要炝锅面地道美味，离不开烹饪细节的严格把控。炝锅在烹饪术语中又称

“炸锅”或“煸锅”，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煸炒出香味，再及时下菜料的一种方法。太原炝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的炝锅油。接下来便是调制炝锅成汤，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，最后加入调试好的炝锅油，再熬制一小时后继续撇沫，最终一锅味道正宗的炝锅汤就制作好了。



店面外景

## 吃面先喝汤

对于许多太原人而言，一碗正宗地道的太原炝锅面，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。比如炝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

“就喜欢这个炝锅面，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，再追到秀水街，跟着吃了十来年也吃不腻……”正在店里吃炝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，冯智炝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。这里除了招牌炝锅面，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，炒拨烂子是冯智炝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

细心服务  
认真做面萌娃吃面  
开心不已  
本版摄影  
张昊宇