

“老巷烟火繁华”系列报道 ②

“百味家宴”：面面俱到 口口留香

7月30日中午，艳阳高照，天气炎热。矿机宿舍百味家宴门口，顾客三三两两往里走。在这里，光是面食，顾客们就有许多选择，浇面、炒面、蘸面，红面、白面、豆面，粗粮、细粮、杂粮……不同的材料，不同的方法，不同的形态，虽然都是面，但颜色五彩斑斓，浇头琳琅满目，调和应有尽有。街坊们说，这里的面多少年也吃不够，每一种面，每一碗面，每一口面，都是享受。

“9元大碗”是招牌

在百味家宴，“9元大碗”的浇面是远近闻名的招牌。一碗面条足有半斤，而且卤也实惠。猪肉粉条烩菜、西红柿鸡蛋、黄酱瘦肉块、茄子土豆丁……每种卤都是干货满满，且不限量随便浇。不仅如此，油炸红辣椒、新鲜黄瓜丝、糖蒜、腊八蒜、香菜、葱花丝等，均不限量，全部免费。

一位老街坊感叹，虽然现在谁也不缺吃，不在乎一碗面有多大量，但这个9元大碗半斤面，体现的是老板的良心。一位大妈表示，自己每次带着家里一个9岁大的孩子来吃饭，两个人一碗面足够了。



百味家宴全景

这碗面里有学问

在百味家宴，面的花样繁多，且把饮食健康的重要性发挥到淋漓尽致。比如，莜面、豆面等粗粮面，有长期食用不易肥胖的特性，深受减肥人士青睐；红面擦尖、莜面栲栳栳，含丰富维生素和膳食纤维，有助消化功效，中老年人十分喜爱；白面则最受年轻人欢迎，剔尖、揪片、拉面、刀削面、抿圪斗，更可以“变身”为西红柿蛋炒面、尖椒肉丝炒面、过油肉炒面等。

每天中午人流量很大，为了让居民们快速享受到热气腾

腾的面食，41岁的老板王永刚和厨师们一大早就开始进行准备工作。和面是核心工作，王老板对不同种类的面食加水有严格要求，有的面食还要掺杂少量食盐；顺滑的口感离不开厨师们对面的不停揉捏，每一次发力，就是为了让面和得更均匀……只有提前工作准备充足，才能换来顾客的满意。

每日午间，百味家宴宽敞的大厅里，顾客们吃面声不绝于耳，筷子触及碗底的声音如同交响乐，使王永刚心里颇有成就感。



为食客加小料小菜



过油肉炒面



食材满满的剔尖面

火爆单品咋出炉

18元的过油肉炒面，是百味家宴最火爆的单点品。

炒面的做法很讲究，仅肉的处理就十分严谨：不能用冷肉切片，必须保证似冻非冻的状态，保证成品的完整性；提前洗肉，在干净的盆里，放清水后加入一勺面粉，将肉在水中反复搓洗，再用清水冲洗；肉的腌制也是重要环节之一，除了鸡蛋、淀粉，还要加入花生油和胡椒粉，起到肉质鲜嫩、去腥的效果。

为什么不提前放盐？王永刚的解释是，过早放盐会杀出肉中的水分，导致肉片脱水。即使快炒，炒出来的肉也是又干又柴，影响口感。

开火后，随着两次热锅冷油的操作，厨师将提前腌制好的肉片滑入锅内。这样不仅不会将肉粘连在锅上，而且会使

肉在油中发出浓郁的香气。厨师用勺子把油均匀地淋在肉上，不停翻炒，让每一片肉均匀受热，随着醋的“滋润”，香气持续增加。继续操作，葱姜蒜下锅，持续增香，简单翻炒，加入料酒，软化肉质，最后加入配菜。终于，“主角”登场，提前过水的剔尖入锅，稍加翻炒，一碗色彩与香味共存的炒面就出锅了。

伴随着服务员甜美的笑容，一碗香气扑鼻的过油肉炒面上桌了，心急的客人不怕烫嘴就开始品尝，春笋与木耳的“碰撞”，剔尖与过油肉的“较量”，身为这碗炒面的“裁判”——客人，不停地称赞：“好吃，好吃。”

王永刚介绍，自己做过油肉炒面快20年了，这是独门绝技，一定不用怀疑。话音未落，接二连三的订单，又让他一头扎进了厨房。

百味家宴为啥火

在矿机宿舍，百味家宴堪称最火的饭店。这里，不仅面香量足价格低，菜品的性价比也让人惊喜。18元的干炸鲜蘑，那个量足的，端上来的瞬间就会让人惊叹；28元的过油肉一上桌，立即就引得围桌而坐的客人迫不及待地伸筷子……

王永刚介绍，“百味家宴”的前身“家宴小厨”，小小的店面，距离百味家宴只有几十米，二者目前均在营业。说起店的来历，要回到2016年，那时已是太原某知名大酒店首席厨师的王永刚，有了自主创业的想法，与妻子在享堂北街1号矿机宿舍俱乐部旁，租下了半间门面房，经营小饭店，从4张小桌子开始，做到了现如今的55张大桌。从十几平方米的家宴小厨，到如今600多平方米的百味家宴。

“确保质量是努力的方向，顾客的满意度是奋斗的目标。”在50多平方米的后厨，整洁的不锈钢柜上摆放着各种新鲜的

食材和待上的菜品……在最重要的食材问题上，王永刚从来都是精益求精，严格把关。多年来，每天不到6时，他都早起去海鲜市场和菜市场，亲自选购最优质的肉蛋，并派出专人去选购新鲜蔬菜和调味品，面粉也是选用高标准面粉……他说，不能在食材上出现任何问题，要让大家吃得放心。

如今，百味家宴名声在外，经常有太原各城区的食客来到这里，一致声称这是处“宝藏饭店”。越来越多来过的人，为他们的价格吃惊，为他们的分量赞叹，为他们的味道折服，为他们的服务满意。

即便如此，王永刚也表示：“百姓家宴不是做不出八珍玉食，也不是装不出排场门面，但我还是愿意把重心放在那一碗碗太原人离不开的面上！”

记者 韩睿 通讯员 师振泽
摄影 张昊宇