

“老巷烟火繁华”系列报道 (24)

龙团斋：温热鲜香 激活味蕾

在清晨的第一缕阳光中，我们的胃就像一座沉睡的城堡，等待着被一道美味佳肴唤醒。一顿踏实的早餐，不仅是美好生活的开场白，更是胃的“晨间仪式”，它就像一句温暖的问候，在唤醒我们身体的同时，也在唤醒我们的心灵。找家老店排队付款、领单、取餐，坐下来勺子筷子撞碗的声音，唇齿间轻轻咀嚼的声音，遇到熟人抬起头打个招呼挪个座儿……这就是太原老饕们清晨的日常，娴静、恬淡。

“老板，俩馅饼，一碗汤面。”8月的太原依旧骄阳似火，清晨6时许，暑热还未升腾，位于太原市迎泽区西海街的龙团斋已是人声鼎沸，店里店外，坐满了食客。老板李欢前厅后厨忙碌穿梭，出饼、舀汤、递餐，动作娴熟麻利。店里最出名的要数柳叶片汤面，筋道爽滑的柳叶面片熬煮在油花浮着的汤料中，一碗下肚，温热鲜香。这一碗柳叶片汤面，盛着太原人的憨厚质朴；舀着剪不断的百般滋味；飘着异乡客的垂涎欲滴……

小店有年头 “离不开老味”

早餐虽简，意义重大。不同地域的人文气息，往往蕴藏在市井的一饮一食之间，而早餐，更是在一天的混沌伊始，唤醒了一座城市的热闹与喧嚣。滚热的汤面落入空荡荡的肠胃，生烙酥皮咬开那一刻的浓烈鲜香，现炸油饼在齿间咔嚓作响……这饱足的幸福，是植根在味蕾上的城市味道，也是润物细无声的烟火人生。在太原，“做了很多年”，几乎就等于品质的保障，早餐更是如此，尤其有些年头的老店，时间一长，总会与时光联结出奇妙缘分。

8月3日清晨，升起的阳光透过窗户洒进店内，店内飘香的热气早已唤醒了人们对生活的热爱。“80后”店主李欢为食客递上一碗柳叶片汤面和两张素馅饼。筷子轻轻一挑，莹亮剔透的面片与白色的热气从碗中撩起。食客一手端碗，唇

贴碗边，小心又急切地吃上一口，胡椒打底的咸鲜味道顿时温热了整个身体，湿气一扫而空。金黄酥脆的馅饼咬一口，内馅滚烫，韭菜、粉条、鸡蛋搭配起来的香气瞬间涌入鼻腔，在唇齿舌尖蔓延开来。“吃了10多年了！我的孩子从小就爱吃他家的馅饼，现做现烙，外皮酥脆，馅料丰满，实在离不开这种老味道。”食客何东升说他每周至少要吃两次。

1987年，李欢的父母亲开始经营餐饮，小店初具雏形。上世纪90年代，小店开始做起早餐生意，37年来店址一直未变，所以想要来龙团斋吃早餐，即便不是附近居民，也都是熟悉它的位置的老客。小店就这么“站”在街边，沧桑而久远的时间跨度，陪伴着一个又一个食客走过了一个个酷暑寒冬。而店内的经典“老三样”，更成为两代人传承的人情与温暖。



服务顾客



本地特色



小店外景



招牌馅饼

美味有招牌
“讲究可不少”

清晨6时到上午10时，是龙团斋最为繁忙的时段，店里店外、收银台前都是人头攒动。两位来自石家庄年轻游客的对话引起了记者注意。“起个大早，也不知道该点些啥？”“这是家老店，没看攻略？要吃汤面，配上馅饼，搭个小菜，这才是太原的市井生活味。”

在人们心中，早餐别具分量。而龙团斋的早餐自成一派，花样虽多，却样样经典，尤其特色“老三样”：柳叶片汤面、丸子汤、馅饼，更是店里响当当的招牌。龙团斋的柳叶片汤面制作工艺相当讲究，需要选用优质的面粉和新鲜的蔬菜，搭配简单，却鲜美筋道。制作柳叶面时，先将面团擀薄，竖切条，再斜切片，用手一抖，柳叶面片四散开来，下沸水煮熟。起锅烧油，再炒制配菜汤底，炸豆腐、海带丝、油菜、粉条依次下锅，待菜码将熟时，加入胡椒粉，增加口感层次。最后一步，便是两方会合，柳叶片汤面油润清亮，咸淡适宜，吸溜一碗，胃里一阵暖意。

“咱家的丸子汤也是招牌，背后讲究可不少。”李欢介绍，制作丸子时严格遵循一斤肉、两颗蛋、一两半面粉的配比，且炸制时绝不使用熟油，为的就是保障肉丸子新鲜味美。汤底选用大棒骨、鸡架、葱、姜等优质原料入锅，数小时的熬制，才能确保汤鲜浓郁。不少会吃的老饕们爱钻研，既然难以取舍，索性柳叶片面汤里加丸子，一次吃过瘾，再搭配上韭菜鸡蛋素馅饼，或是现炸的甜油饼，“咸甜党”不用再起争执。清爽的小菜、浓郁的茶叶蛋、澄黄营养的小米粥、软糯浓稠的红豆粥……在龙团斋，美味搭配各有千秋，不大的店铺收罗百般滋味。

食客有情怀
“饼小乾坤大”

在龙团斋，素馅饼是必点餐品。现做现烙，各个环节上都讲究精益求精。和面，水轧面要柔软有筋性；和馅，韭菜、粉条、鸡蛋，相得益彰；包制，下剂子、按扁、打馅、收口，一气呵成；烙饼，火候是关键，三翻四烙后方可出锅装盘。一口下去满嘴汤汁，当真应了那句“饼小乾坤大”。

“做早餐是个辛苦活儿，头天晚上发面配料，次日凌晨4时就得起床熬汤，味道好才能让人吃得满意、舒心。”年逾七旬的父母早已将生意交给儿子李欢打理，却依然在用餐高峰时段来店里帮忙，不肯“退居二线”。“生意越红火，越不能糊弄顾客，熟悉的味道不能变！”李母热络地与老顾客寒暄，时常还会叮嘱早已独当一面的儿子：龙团斋做的就是家常口味，要让进店吃饭的食客有回家的感觉。

店未变，人未变，寒来暑往，老食客们早已习惯了这种默默“陪伴”。对于他们而言，这份平凡的早餐，是不平凡的美味，更是难以割舍的情怀。因为在这里，每一口都是会记住的味道和抚慰，每一口都是对生活的勉励和热爱。今年7月，龙团斋获评由太原市烹饪餐饮协会颁发的“太原特色早餐名店”称号。名声在外，人气愈足，甚至有外地食客慕名前来。“七八元钱，准叫食客吃饱吃好。有人常问，多年来为何不提价，咱觉得小店一开30多年，与其价格上琢磨，不如用心坚守老味儿，让顾客吃得满意，才对得起父母创立的口碑。”憨厚耿直的李欢，虽不善言辞，但脸上始终挂着自信的笑容。他动作娴熟麻利，说话间，又将锅中微微发黄的馅饼翻了个面……

记者 梁丹 见习记者 宋皓彤
摄影 张澍宏