

“老巷烟火繁华”系列报道 (25)

# 菜园小馆：深巷老店 晋味一桌

沿体育西路一路往南到菜园街，穿过一个略显年代感的门楼，眼前是一片老旧居民区。楼宇环绕间，“隐藏”着一家“老店”，这就是远近闻名的网红店——“菜园小馆”。

8月5日中午12时刚过，小馆开始排号，门外站满了等候就餐的食客，屋内早已坐得满满当当，不论你是本地人，抑或是外地客，过油肉、糖醋丸子是大家心照不宣的必点菜。来这里品尝美食的食客，爱的就是这口地道的老太原味儿。

## 老“菜园”

菜园小馆是一家由夫妻经营的店，丈夫田军负责后厨掌勺，把控菜品，妻子王姐负责采购及前台接待。

上午9时许，夫妻俩就来到店里，开启一天的工作。查看货品、查漏补缺……大厅里，王姐细致地做着营业前的最后检查；田军则在后厨忙活，备好打卤面的面卤，不能早也不能晚，保证中午食客进门吃时，是最新鲜的状态。

干餐饮，田军夫妻俩可是行家里手。1995年，夫妻二人就在东岗路一带以女儿的名字开了家“茂茂餐馆”，这一开就是20年。

“我从小就喜欢琢磨厨艺，特别是咱们山西传统菜系，想把咱太原的传统美食做好，让更多人爱吃！”1971年出生的田军是晋菜大师李嗣良的徒孙，16岁开始学厨，曾是新华楼饭馆的厨师，早年在太原市地下餐厅拜郭德民为师学习烹饪技术。

2019年，歇了几年的夫妻俩决定重操老本行，继续做餐饮，选在现址开店，改名“菜园小馆”。

为何叫这个名儿？老板娘王姐笑着解释，“我俩都是菜园村人，店又开在菜园街，就取了个简单又好记的名字。”

## 老味道

俗话说，酒香不怕巷子深。这句话对于菜园小馆来说，特别适用。如果没有朋友带你前来，饭馆还真不好找。

七拐八拐来到饭馆门前，一排平房，一块牌匾，不大的门脸，看上去平平无奇，入内却别有洞天。大约200平方米的面积，大厅、包间、后厨巧妙分隔，清爽干净。

由于所在社区进行改造，店门口的挖掘机正在紧张作业，即便如此，也阻挡不了来自天南海北“吃货”们的热情。有拉着行李箱慕名而来的外地食客，也有附近常来的老主顾，店内十几张桌子食客满座，热闹非凡，充满了人间烟火气。

来自南京的袁瑞是来太原看演唱会的，头一回回来山西的她尝遍了各种面食后，无意间在网上搜到了这家藏在居民区里的老店，“糖醋丸子酸甜可口，我很喜欢，过油

肉我是第一次吃，很惊喜！”

巧合的是，同一时间，店里来了三四桌看完演唱会来小馆打卡的年轻食客。故地重游的姚顺佳毕业于太原理工大学，在他看来，“炸茄盒挂糊挂得刚刚好，一点也不油腻；不爱吃羊肉的人，也会爱上醋浇羊肉这道菜，没任何膻味儿。”

打造“歌迷之城”的太原，今年迎来了一拨又一拨的外地游客，也让这些藏在巷子深处的地道太原美食被更多人所熟知。

不光外地游客慕名而来，本地人也爱这里的老味道。李先生是小馆的常客，“一碗打卤面，配上一盘凉菜，是记忆中儿时的味道。”

锅塌豆腐、糖醋里脊、米粉肉、红烧肉条……“随便点，不踩雷。”“80后”的张女士也是吃遍了太原美食，带着外地朋友前来，她自信满满地推荐。



糖醋丸子、特色打卤面几乎桌桌必点

## 老手艺

小馆的菜单上，“老传统”几个字格外醒目。食客选择这里，正是因为这里的烹饪过程注重传统手艺。

上午11时30分不到，小馆后厨一派繁忙景象。一大桶卤子摆在厨房门口，这正是为小馆特色——打卤面，量身打造的卤。香菇、黄花、木耳、韭菜……卤子里的必备食材一应俱全。切一碗葱花往桶里一撒，卤子的“颜值”又上了一个台阶。

老板娘左手拿小碗，右手拿大勺，将卤子最上面一层一点点撇去。“最上层油多，撇去一点卤子吃起来不那么腻。”老板娘边操作边解释。“人家这卤子，有时候一天两桶都不够了。”旁边食客插上一嘴，随后拿上一个餐盒，打包好一盒卤，打算回家好好啜一碗面。

这边卤子刚准备就绪，那边第一拨客人已经进店了。“过油肉一盘！”过油肉，虽然是山西人眼中一道普通的家常菜，却是菜园小馆的招牌菜。

菜虽简单，但马虎不得。前几年爆火的“美食作家王刚”，烹饪食材用的灶具被网友戏称为“行星发动机”。小馆里，“行星发动机”也必不可少。点燃炉灶，“行星发动机”启动，火力十足。灶台旁边盐、味精、生抽、老抽、陈

醋码放井然有序。

小馆的厨师除了田军，还有两位也都是做晋菜经验丰富的大厨。黑色铁锅，长柄圆勺，起锅烧油，一气呵成。炒菜手法很家常，先炒葱段，再将过了油的肉片、木耳、笋片放入锅中，翻炒几下，再放入各色调料。

颠勺是大厨的基本技能，勺子一颠，火焰开始在锅中起舞，再翻炒几下，出锅装盘，整个过程仅1分钟左右，香味却开始在厨房蔓延。

厨房里的桌子上，还摆放着一大盆刚炸好的丸子。经过厨师巧手烹饪，这些丸子将被制作成糖醋丸子。糖醋丸子是小馆一绝，几乎每桌必点。在“大众点评”上，这道菜还被被评为“太原最好吃的丸子TOP100”。怎么才能做出好吃的糖醋丸子？田军只透露一点“肉馅要打两遍”，其余的，自己琢磨去吧！

除了食材新鲜，调料也很讲究。田军坦言，小馆的调料都选择有保障的品牌产品，“这是当年师傅教我的，虽然成本提升了，但却保证了味道。”

在这一点上，夫妻俩保持高度一致。在王姐看来，“哪怕利薄点儿，也得让大家吃好、吃美！”

记者 杨沫 任蕾



大厨正在炒过油肉



食客众多 摄影 任蕾