

“老巷烟火繁华”系列报道 (29)

小院味道：一方天地 老味留存

前双龙巷里，有一座灰色砖墙、褪色红门，面积为100平方米的院子……48岁的朱亚屏在这里出生、成长。在外闯荡一番“江湖”后，他于8年前重回老院，开起了专做晋菜的饭馆，起名“小院味道”。

老板很走心

穿着黑色半袖，骑着小电动，10时30分，外出采购的朱亚屏出现在自家小院门口。下车，进门，顾不上休息，便立刻拿起布子抹桌子，抹完桌子又提起水壶，将暖水瓶灌满，随后将一个个蒸碗用塑料薄膜封住，简直一刻不得闲。

“我这里就是一个普通的小饭店，其实没什么好写的。”朱亚屏面带微笑，言语间流露出拒绝的意思。太原城里，饭馆多如牛毛，很多饭馆都希望通过营销让自己餐厅冠以“网红”二字，而朱亚屏却是希望自己饭馆的名声不要太大，“名气大了，人就多了，人太多了，食客体验感就差了。”

“人间清醒”的朱亚屏算了一笔账，房子是自己家的，不需要缴房租，这样1年下来可以省四五万元，省下这笔钱也不攒着，购买食材用得上。米面选质量好的，油选非转基因的，调味料选大牌子的。“选好料、做美食，这是我追求的，也是我能回馈给食客最好的礼物。”朱亚屏语气坚定。

有些饭馆老板喜欢在餐桌上和食客推杯换盏打成一片，借此扩大朋友圈，开辟更广阔的商业天地。有些内向的朱亚屏有时也会和熟客斟满酒碰一杯，但也仅此而已，“有些人把饭馆当平台，希望能有更多的事业发展机遇，对我来说，开饭馆是事业，但更是爱好，我没有更大的追求”“开饭馆需要很勤快，也很辛苦，赚这点辛苦钱我就知足了”……



烹制菜肴



宾客满座



店面外景



特色豆面

厨师很用心

9时30分到达饭馆，制作面点的牛师傅第一步就是先洗手，然后开始和面。一个大的不锈钢盆内放上半盆的面，倒水搅拌揉搓，等面团成型，放置1个小时醒发，醒发完成后，他再将面团放到一个个盘子里，用塑料薄膜将其覆盖。11时30分许，客人来到，牛师傅拿起一根筷子、一盘面，一碗碗属于山西人独有的剔尖闪亮登场。

41岁的许师傅是饭馆的大厨，来自代县，十几岁就到太原谋生。二十多年的打拼，让许师傅这个外地人，学会了做一手地道的太原菜。

9时30分，他来到饭馆，喝口水，穿上围裙，开始了一天的工作。先准备凉菜，土豆拌黄豆大家都爱吃，虽是凉菜，也需要先炒熟，许师傅点火烧油，将食材下锅，先炒后颠，出锅装盘静待冷却，整套动作行云流水。

接下来炸丸子。调好肉馅，锅内宽油烧热，然后是许师傅展现真正技术的时候。他抓起一坨肉馅，用虎口挤成小团，食指、中指、无名指上各放一团，顺势轻轻下锅，转眼，油锅内满是肉丸子，而旁边本来空无一物的大盆里也很快满满当当，成了“丸子开会”现场。

说起丸子，许师傅又爱又恨。“小院味道”是一家晋菜饭馆，糖醋丸子、丸子锅……很多菜都需要用到丸子。菜好吃，客人多，丸子需求量大，每周需要炸两次。这还是夏天，需要丸子的菜相对少一些，冬天大家都喜欢点个烩菜锅，那时候需要丸子的量会更大，自然也需要炸得更多，这让许师傅“真发愁了”。

许师傅原来是太原某知名饭店的厨师，3年前在师傅的引荐下来到“小院味道”当大厨。为什么舍弃名气大的饭店来到小饭馆，许师傅说得很实在，“工资高一些。”当然还有其他因素，“老板事儿不多，对员工好”，还有一点最重要，“每个月10日，准时发工资”。

食客很开心

自家小院开饭馆，饭桌摆在小院中，小院味道的装修风格主打一个“朴素”。木质小饭桌、塑料小板凳，齐活。

坐在院中吃饭，穿越回往昔旧时光。大众点评网上，网友菜菜的评价颇为用心，“店如其名，真是小小一个院子。进院子的第一感受，仿佛回到上世纪90年代平房时代的生活，小马扎围坐于小桌前，大家三三两两嘻嘻哈哈。厨房敞着门，像邻居奶奶怕热专门打开的情景。食材和用料看得见的放心。老板话不多，但招待细心。菜品颜色就是大家平时看到的山西菜的样子，味道传统，用料考究。带鱼软烂入味儿、过油肉烹醋到位、剔尖量大味香。接地气，老太原。”

经常来吃饭的食客老王说起小店头头是道：“他家菜你放心吃哇，家常口味，蒸菜、炒菜都很正宗，菜也扎实，保证让你吃过瘾。”

从街上路过，看到是个饭馆，头一次进来的李先生拿起菜单，“干煸豆角、过油肉、一碗剔尖。”点完上菜，李先生逐一品尝，“嗯，不错，味道挺好的。”得知这家小饭馆人气很旺，李先生点点头，“人家旺确实有旺的道理，起码最重要的菜很好吃。”

40岁开饭馆，两三年之后变得远近闻名，说起创业，朱亚屏觉得自己很幸运。

幸运源于热爱。生于斯，长于斯，双龙巷见证了朱亚屏的成长，见证了他年少时的喜乐与忧伤。如今，不忙的时候，他喜欢站在自家饭馆大门口，看着来往的人群，看着小巷的变迁。道路变宽了、房子变高了……仿佛很多都变了，但老邻居没变，老屋子没变，他对山西菜的喜爱没变，对这座城市的爱依旧热辣滚烫。

记者 任蕾
摄影 张澍宏



扫码看视频