

“老巷烟火繁华”系列报道 ③⑩

平平秘制麻辣拌：酸甜辣爽 味味难忘

许西美食街上，店铺林立，行人往来，烟火升腾。沿美食街向深处走，穿梭于狭窄的巷弄之间，绕过几个转角，“平平秘制麻辣拌”招牌映入眼帘。

“阿姨，来一份麻辣拌，要酸甜微辣的。”11时许，还未到正午，店内早已坐满了食客。店铺不大，面积约40平方米，环境简单，干净卫生。食客们或并肩而坐，或拼桌共享，耐心等待着一碗热腾腾、色香味俱全的麻辣拌上桌。备餐区内，陈二平夫妻俩正忙着为顾客盛放菜品，等待食材煮好调制料汁，动作一气呵成。自2017年开店至今，平平麻辣拌凭借独家秘制口味，在美食街打出了名气。

秘制酱汁是灵魂

说起麻辣拌，就不得不提到辽宁抚顺。发源地在抚顺的麻辣拌，是在麻辣烫的基础上发展而来，以独特的麻辣鲜香赢得广大食客的喜爱。平平麻辣拌在这一基础上，巧妙融入太原人的饮食偏好，以醋、糖、芝麻酱为秘密武器，精心配比调制，形成了符合太原人口味的新风味。

“秘制酱汁，是平平麻辣拌的灵魂所在。”这句话，成了食客们的共识。老板陈二平，今年44岁，来自河南周口。2017年，带着对美食的热爱与追求，陈二平与表弟来到太原创业，开了一家属于自己的麻辣拌店。而在此之前，她已在北京的餐饮界摸爬滚打了近十年。陈二平明白，在竞争激烈的餐饮行业，要想吊

住顾客的胃口，就必须有拿得出手的好味道。于是，在开店前，陈二平靠自身所学和积累的餐饮经验，用了近一个月，研制出了自家的“独门酱料”。

“醋、糖、芝麻酱，是酱汁的关键所在。”在研制过程中，陈二平结合山西人爱吃醋的饮食口味，将醋巧妙运用在麻辣拌中，每天尝试、调制、对比，不断改良，最终才将调料配比确定下来。“醋不仅能提味，还能中和辣椒的辣度。而糖和芝麻酱的加入，能丰富整体口感层次。”就这样，原味、甜辣、香甜、酸爽等各种口味陆续推出，在日积月累中，平平麻辣拌收获了不少好评。顾客吃完后，陈二平不忘寻求反馈，“吃过的人都说好。”陈二平颇为自豪地说道。



食材选择严把关

金针菇、海带丝、土豆片、豆芽、鱼丸、鱼豆腐、宽粉……平平秘制麻辣拌店内，十多种配菜整齐地摆放在柜子上，一目了然。新鲜多样的菜品放在专用筐内，色泽鲜亮。在陈二平看来，“既要美味，品质也要有保障。”

每天清晨6时许，陈二平夫妻俩会准时从许西社区出发，前往附近的集贸市场选购菜品，每一种食材都经过严格筛选，确保无腐烂、无变质，以保证食材的原汁原味和最佳口感。除配菜外，店内还准备了麻花、肉蓉面、

火锅面等主食供顾客挑选。

“阿姨，多放宽粉，加一包面。”“阿姨，打包4份带走。”“阿姨，我排几号呀？”到中午12时，小店的顾客越发多了起来。因紧邻山西大学，中午11时到下午一两点，小店几乎被学生们“占领”。这时，陈二平夫妻俩各司其职，一人为顾客盛放菜品，记录顾客口味，一人按口味调制酱汁。先倒入芝麻酱，再倒入麻油、醋、糖、鸡精等调料充分搅拌，待食材煮好后，将其倒进调好的酱汁里，浓稠的酱汁瞬间

将食材包裹。

“吃过多少次，数不清了。每次来菜品都很新鲜，吃起来很放心。”坐在靠门边位置的大学生李晶晶一边说着，一边拿起筷子，轻轻地搅拌着碗中的食材。碗中层层热气夹带着浓郁的芝麻酱香气，不断地向上蒸腾，宽粉、面条与各种蔬菜、肉丸在秘制酱汁的包裹下，显得更加诱人。“加了肉蓉面的麻辣拌才‘够劲’。”李晶晶说，各种时令蔬菜配上筋道的面食，每一口都是对味蕾的极致满足，令人回味无穷。

老味悠长情更长

“还是老味道，一口一口根本停不下来。”常来店购买麻辣拌的大学生小张说道，“不仅我自己喜欢，身边的同学也都认准了这家。”

几年间，这份不变的美味不仅俘获了许多年轻人的胃，而且也成为了连接过去与现在的桥梁，让无数学子在味蕾的触动下，重温那份纯真的记忆。8月11日，已经毕业的大学生瑶瑶，特地跑回

许西美食街，就为了找这份久违的味道。她站在店门前往里一看，瞅见那熟悉的老板面孔，心里踏实了，这才迈步进去。“上学的时候，经常来这里吃，还挺想念这个味道的。”她感慨道，“今天一尝还是那个味儿，让人心里头暖洋洋的。”

在许西美食街，店铺开了关、关了再开，换了一茬又一茬。平平秘制麻辣拌店开店至今，好评不断，

客流稳定，十分难得。说起小店的“流量密码”，陈二平摆摆手，笑得朴实：“没啥特别的，就是用心做，让顾客吃得满意。”

四季更替，岁月流转，陈二平的儿子已从稚嫩的孩童成长为挺拔的少年，个子噌噌往上长。“往后啊，我打算让他接着干这行。”陈二平乐呵呵地说，“毕竟这手艺和味道，得有人接着传下去。”

见习记者 孙佳敏
摄影 张澍宏

