

## “老巷烟火繁华”系列报道 ③4

## 汾胖功夫猫耳朵：小巧精致 筋滑爽口

“驼峰熊掌岂堪夸，猫耳拨鱼实且华。”老舍先生的这一诗句，表达了他对面食的喜爱之情，成为褒扬山西面食的经典名句之一，也使猫耳朵这种三晋美食日益被大众知晓。

初秋的阳光温柔地洒落，斑驳的光影映照于体育路与许坦西街的西北角，一家外观以红色基调为主的店面映入眼帘，在其上方，红底白字醒目地书写着：汾胖功夫猫耳朵面馆。这道可爱精致、形似猫耳朵的三晋美食，以及该店用心细心的周到服务，为每一位食客带去温暖与喜悦。

## 玲珑“小耳朵”

“时光荏苒，岁月如歌，每一场遇见都是生活赋予的惊喜。谢谢非遗食品，谢谢山西美食。”前不久，几位南方朋友来山西旅游，在此品尝了猫耳朵甚为欢喜，留下温馨卡片。

类似的肯定与赞扬，该店老板、“90后”的任军军早已司空见惯。作为土生土长的山西人，他致力将山西美食做大做强，老家汾阳的首店喜获丰收后，随即扩展至孝义、文水，然后又将目光投向了省会太原。鉴于先期的市场调研和细心筹备，太原店营业后很快便打出一片天地，成为网红店。

步入店中，映入眼帘的是写有山西面食文化、晋善晋美、大美山西等字样的宣传板，以及头顶两侧高高悬挂的大红灯笼……，满满的三晋淳朴风情扑面而来。左侧的墙壁上，张贴着毛笔书写的红字条，最上面为“山西面食博大精深”，下面是各种

面食的名称，中心位置以较大字号呈现的“猫耳朵”异常醒目。

“对，这可爱精致的玲珑‘小耳朵’，就是山西的传统风味面食猫耳朵，俗称‘碾疙瘩’‘碾饅头’‘坐碗子’等。”对于首次来店的外地朋友疑问，任军军总是细心地解答，“由于酷似猫的耳朵故而得名，属于手工制作，很有嚼劲。”猫耳朵历史悠久，与北魏贾思勰《齐民要术·饼法》中记载的“饅头，捋如大指许，二寸一断，著水盆中浸。非直光白可爱，亦自滑美殊常”形似。喜欢它的市民表示：“形如猫耳，小巧玲珑，筋滑利口，为面食佳品。”

2008年6月，山西猫耳朵制作工艺被国务院授予国家级非物质文化遗产称号，成为三晋文化的共同财富，中国饮食文化的一颗明珠。“原来这小巧可爱、玲珑别致的猫耳朵，不但好吃，还有这么多历史文化呢。”不少食客笑着说。



汾胖功夫猫耳朵门店

## 完美“每一餐”

和面、醒面、切块、碾搓，只要是开店时段，穿着工装、头戴帽子、系着围裙、戴着口罩的裴云霞总会在手工制作区域认真忙碌着。

该区域位于门店入口处左侧，与顾客之间仅隔着一面玻璃。进店或离店时，不少人好奇地张望着，有的还驻足停留观看一会儿。只见她用手一压一推，一个可爱的猫耳朵就诞生了。裴云霞表示，猫耳朵的主要成分是面，包含白面、荞面，店中全部为纯手工制作，制作中讲究力道，力道大了，面片太薄不筋道；力道小了，难以成形。

不一会儿，几大碟搓好的猫耳朵便呈现眼前。稍后它们会被送入后厨，下到开水锅里煮熟，再配上各种浇头，也可以加配料进行炒制，展现百变风味，颜值与美味共存。除了主料讲究，配料也同样精细。每天早晨6时许，副店长吕海兵来到店面附近的早市，仔细挑选尖椒、西红柿、肥肠等相关食材，根据前一天的销售量采购好带回店中，与师傅们忙活起来。

“我们的宗旨，就是要精益求精，做好每一碗猫耳朵，让每位客人都满意。”每天开店前，任军军都要强调。为了给食客呈现多类型美食，店中的猫耳朵主要涉及三大类，拌面类包含西红柿鸡蛋荞麦猫耳朵、酱肉荞麦猫耳朵、牛肉荞麦猫耳朵、羊肉荞麦猫耳朵；炒面类包含西红柿鸡蛋炒猫耳朵、鸡蛋肉丝炒猫耳朵、粉肠炒猫耳朵；汤面类包含苔蘑猫耳朵、羊肉猫耳朵。同时，还有辣子醋溜灌肠、狮子头、黄米凉糕等多种山西特色食品。

在任军军看来，一份好的猫耳朵，不仅是一碗面食、一种味道，更是一份匠心，一份品质。提供一碗猫耳朵，力争让每位食客满意，肚子舒坦，笑意盈盈，给人增添一分温馨。

## 浓郁“烟火气”

“您先坐会儿，稍等啊。”“您是一个吧，可以和这两位拼个桌。”“已满员，给您个号，一会叫您。”……中午时分，吕海兵不断招呼着，忙得不亦乐乎。

这是每天最火爆的时段，拼桌、排队已成普遍现象，也是店中的常态。附近不少单位员工和居民时常前来，有些住得远的市民会开车过来吃，有时带着外地来的亲戚朋友前来。大家表示，“吃法很多，炒着吃更入味。可以蛋炒、肥肠炒等，再加上醋、蒜，味道真是绝了。”“小小一个猫耳朵，口感极好，美味得很，真是越吃越香。”“现场手工搓的，很筋道，非常有嚼劲，口感真是绝了。”“总见排长队，人气就是这么旺。”

好不好吃，人气说了算。据介绍，店里最多时候一中午总共翻台约100桌。近两年，我市演唱会较多，吸引了众多外地朋友来并，不少人慕名来品尝猫耳朵。吕海兵回忆，今年五一期间，恰逢节假日与演唱会交叠，外地客人众多，有的直接带着拉杆箱就来了。考虑到特殊时期客人较多，那段时间他们准备了平时两倍的量，还是略显紧张，又紧急补货。

不少外地朋友品尝后，心满意足地笑着：“山西面食甲天下，果然名不虚传，首次尝了猫耳朵，真的很好吃，样子也独特。”“地道风味，回味无穷。面食独特，形似猫耳。筋道爽滑，充满香气。味道鲜美，一尝难忘。”

山西风情的布置，明档明厨的制作，种类繁多的佳肴，人声鼎沸的现场，源源不断的客流，细心周到的服务……每每看着这些，任军军轻轻地笑了。正在筹划太原第二个店的他表示，热爱可抵岁月漫长，将在坚守与创新中不断前行，助力山西面食走得更远更好。

记者 李静 摄影 张昊宇



根据食客口味盛卤子



食客就餐