

“老巷烟火繁华”系列报道 35

茄子浇肉面：银鱼落水 香醇浓郁

抓一把手擀面抖落于煮沸的水中，一根根粗细均匀、长短一致的面条犹如一条条灵活的银鱼，在沸腾的水中上下翻滚；待面条煮熟捞出，配上茄子小炒肉荤素浇头，一碗香飘四溢的茄子浇肉面就出锅了……

8月12日上午11时许，近午的阳光耀眼。在云卷云舒的映衬下，繁华热闹的桃园路反而显出了一丝静谧从容。位于桃园南路的茄子浇肉面馆窗明几净，尽管尚未到就餐时段，但店里已经迎来了第一波食客。不一会儿，前厅后堂16张桌已坐满了宾客，吸溜面条的声音此起彼伏。面馆分工明确，老板娘温爱招呼客人端面递菜、老板胡素勇备料炒卤、帮工负责前厅后厨杂事……相互协作有条不紊。他们围绕着这个小店，辛苦而幸福地奔忙着；他们用一碗舒心的“家味儿”，慰藉人们的千绪愁肠。

一碗面里的“中”与“满”

在山西，尤其在太原，菜吃得再多，酒喝得再大，临了，不来一碗面压轴，仿佛就像没有吃饭一样，意犹未尽。毋庸置疑，一碗面早已与果腹几无关系。更多时候，面食，是太原人魂牵梦绕的饮食符号，是根深蒂固的餐饮印象，是一种来自心理暗示或生理需求的仪式感。宁可三餐无菜，不能一日无面。所以太原的大街小巷，总少不了各种面店来撑起美食界的门面。这其中，坐落在老城区中心的茄子浇肉面店，算是久负盛名。

“老板，就中意你家这碗面，赶紧来个大碗。”家住桃南冶金厅宿舍的陈鑫是这家面店的“骨灰级”老粉，几乎是隔三岔五就会来咥一碗。手擀面打底，茄子小炒肉铺开，再配上一小碗炒透的土豆丝，一口面就上一口土豆丝，吃得不亦乐乎，

尝到家的味道。“这里的面吃不腻，只要有朋友和客户来太原，必定会带他们来吃这家浇肉面。”陈鑫说，这碗面简单却不将就！爽滑筋道的面条混合着浓郁鲜香的卤料，从齿尖滑向喉咙，最后妥帖地落到胃里，大大的满足感，不仅勾起太原人的记忆，还惊艳着外地人的味蕾。

筋道的面条，香浓的炒肉，总能轻而易举地抚慰每一个太原人的胃和心。眼看食客一拨接一拨进来，温爱赶紧走出后厨热情地招呼起来。她喜欢与食客们拉家常问冷暖，而在交谈中，她把每个食客的喜好口味也默默记在心中。“这位师傅喜欢茄子，要多浇点茄卤。”“他是老客，吃面少不了蒜。”不用食客交代，她会细心地帮忙安排好，照顾到每位食客的需求。



给面浇上卤汁



店里座无虚席



扫码看视频



桃南茄子浇肉面(路东店)门面



一碗面里的“运”与“味”

朴素的店面，看似不起眼，生意却一直不错。细看招牌，茄子浇肉面，足以说明这是一个家常味面馆。夫妻俩以时光传递，结成了如今的美食传承。谈及做面馆经历，温爱自嘲是误打误撞。同为“80后”的温爱和老公胡素勇都是吕梁文水人，起初来太原一直经营超市生意，根本没想过会做起面馆。

“感觉是命运使然。之前面馆和旁边的便利店都是一个老板，原本只想收便利店，但老板要求打包一起转让。家里人商量了许久，想着拼一把，干脆接了下来。”温爱介绍，没做过餐饮，自然要先学手艺。在过渡期，她忙着学习打理店面；老公胡素勇从简单的备菜、炒料学起，每天起早贪黑，踏踏实实学了一阵，2015年，夫妻俩

正式接手做起了面馆。“餐饮千遍，不如卖面。”面馆延续了之前的经典特色——茄子浇肉面。夫妻俩稍做“改良”，味道更胜从前。几年来，这碗家常的茄子浇肉面一直都是店里的头道招牌。

味道往往是人们记忆中比较深刻的部分，很多人正是因为一家餐厅的味道好吃，也就记住了这家餐厅。哪天想吃了，又会奔着这家餐厅的味道来。店里的菜单上，手擀面搭配茄子卤、小炒肉卤是特色；经典配菜就是土豆丝、油焖小辣椒和梅菜笋丝，再就上自家酱制、蒸制的卤猪蹄、肚丝、鸡爪、梅菜扣肉、小酥肉……明明是一碗面却能吃出多种不同滋味，也正是这些跳跃在舌尖的美味，让“家常味”经久不息地萦绕在众多回头客的生活中。

一碗面里的“技”与“暖”

温爱和胡素勇夫妻俩深知，做餐饮生意，尤其是专营面食的小店，只有把一碗面真正做好，才能留住客源。手擀面要好吃，一定蕴含着家的味道与回忆。煮面时，要开水下面。开水能迅速传热，使面条煮得更加均匀，保持韧性和筋道，减少断裂风险。出锅的面条，透亮不烂、筋道爽滑，才能和浇头互为魂魄，相互融合。

浇头是面的灵魂。“作料和食材都是家里常见的，关键是确保新鲜和品质，另外就是要炒透、炖透，以便充分释放其香气和口感。”温爱告诉记者，店里有专人负责每天早上去市场现选采买，为的就是挑到最新鲜、有品质的食材。上午10时许，胡素勇就会到店炒制浇头。炒茄子卤，先用小火煸炒，去除苦涩味和多余水分，然后放入花椒八角、葱姜蒜末翻炒出香味。炒到茄丁变软后，加入作料，转

小火炖煮至茄子软烂入味，前后过程至少得一小时以上。小炒肉，精选上等五花肉，肉片厚度保持在3毫米到4毫米，热锅冷油小火慢炒，关键要把肉里脂肪充分煸出来，让每一片炒肉都散发着诱人的香气……

茄子与小炒肉炖得软烂，茄香与肉香完美融合，一碗面端上桌，醇厚的香气会立即钻进鼻子，再淋上些许老陈醋，面条裹满料汁，入口入味，注入灵魂的香醇浓郁让人倍感幸福。或许，这就是为什么这家茄子浇肉面小店在食客们心中是“不容错过”的原因。因为在这里，每一碗端上桌的浇面总是咸淡刚好；因为在这里，可以吃上一口回味良久的“家味道”；因为在这里，有热情的老板，他们总是让人感到暖心……

记者 梁丹 见习记者 宋皓彤

摄影 张澍宏