

“老巷烟火繁华”系列报道 37

原火车站方便面：美味顶饱 故事满满

初秋的深夜，太原市南官坊路的一家小饭馆内，烟火升腾，店主薛秀贵和儿子薛生富正在忙碌地招呼客人、煮面捞面……这家饭馆名叫原火车站方便面店，没有华丽的装修，没有复杂的菜品，有的只是一碗碗充满故事的方便面。

历经36年，始终坚持最初的味道与品质，这家老店不仅满足了夜行人们的口腹之欲，让他们感受到宾至如归的温暖，更承载了无数人的独特记忆与情感。

三十六年的坚守

62岁的薛秀贵，1988年从老家临县来到太原，在太原火车站附近开起了一家小小的手工面摊。当时的小摊条件极为简陋，一顶露天的塑料棚、几张桌椅板凳加上锅碗瓢盆，便是全部家当。

“我之前卖过早餐，每顿饭常常会有卖剩下的食物，比如小米粥，卖不完就得倒掉，太浪费了。”从小在农村长大、一向节俭惯了的薛秀贵，看到这些倒掉的食物心疼不已。薛秀贵说：“我当时就想，方便面放不坏，吃一包煮一包，不会浪费，小孩老人都可以吃，很方便！所以，我决定开始支摊卖方便面。”谁也不曾想到，这个不经意间的决定，竟成为改变他们一家人命运的转折点。

方便面摊开始营业那年，正值儿子薛生富出生的第二年。为了让家人过上好的生活，20多岁的薛秀贵无论刮风下雨，每天下午5时左右准时出摊，一直忙碌到第二天清晨5时。薛秀贵煮的方便面看似十分普通，实则也有着他独家配方。除方便面自带的调料包外，他还搭配了香菜、葱花、榨菜、黄豆等丰富的作料，还有鸡蛋、火腿，顾客可以根据自己的口味随意选择添加，既美味又顶饱。

“我是农民出身，骨头硬，能吃苦。”这是薛秀贵常挂在嘴边的一句话。在火车站附近摆摊卖方便面，大多数人因为辛苦且利润微薄而放弃，唯有薛秀贵最终坚持了下来。正是他的这份执着与坚守，让这个本不起眼的小摊积累了越来越多的忠实顾客。



薛秀贵准备煮方便面。



小食客也特别爱吃。



位于南官坊路的原火车站方便面店。贾军红 摄

一碗色香味俱全的肉蓉面。

一碗面里的温情

两代人的接力

转眼20年过去了，儿子薛生富也长大成人参加工作。薛生富在父亲的言传身教下成长，从小便目睹了他的辛勤付出，心中早早埋下了勤劳的种子。眼见小摊生意越来越好，父亲一个人因整天忙碌日渐憔悴，薛生富毅然放弃了原先的工作，与父亲共同经营方便面摊。“一家人就要努力，共同把日子过好。”薛生富的话语中充满了对父亲的关爱与对家庭责任的担当。

经过父子二人努力打拼，方便面摊的名声越来越响亮。除了夜行的人们、出租车司机、附近居民等常客之外，还有许多外地的人们慕名前来品尝，原先小小露天摊位早已不能满足日常经营需求。

为了能够将方便面生意长久稳定经营下去，2018年，父子俩就近租了一间门面房。新店面虽然面积不大、装修简朴，但与之前的露天摊位相比，就餐环境好了很多。除了经典的煮方便面之外，新店还增加了小笼包。“小笼包每天限量供应，只卖30笼。”薛生富说，“如果卖不完剩下，下顿就不能继续再卖了，会影响口感和品质。不管卖多卖少，绝不能浪费。”繁忙之余，父子二人还外出考察学习，在店里新增了涮毛肚，让前来就餐的顾客有了更多的选择。

“面子”改了，“里子”有了，方便面店的人气也越来越旺。父子二人的辛勤付出换来了丰厚回报，很多时候一晚上可以卖出方便面两三百包，一家人的日子也越过越红火。



扫码看视频

“你好，店里坐”“来包肉蓉面还是‘康师傅’”“慢走，小心台阶”……36年来，迎来送往的场景每天都在这家小店里上演，顾客换了一批又一批，他们来自不同地方，却都因为这碗方便面而结缘。

来自柳林的董先生到太原出差，经常会来这里吃一碗面。“我是这家店的忠实粉丝，已经吃了20多年了，味道一直都未变，每次到太原都会和朋友来吃。”董先生感慨地说，“即使搬了地方，我也会追寻着这个熟悉的味道找过来。”

“我还记得，这里煮面最开始用的是蜂窝煤，后来又用上了焦炭，现在都改用电啦。社会在进步，咱们这个老店也在与时俱进……”今年36岁的李先生20年前来到太原打工，是这家方便面店的老顾客。如今，他在太原买车买房、成家立业，生活条件越来越好，但仍时常怀念起曾经的那个“老味道”。每过一段时间，他都会带着家人和朋友来吃一碗面。李先生说：“这家店见证了我在这座城市成长。每次来到这里时，总会想起当年的那份温暖。”

“每次夜间值班出来吃饭，好多餐馆都关门了。但是这里不管多么晚来，绝对是开门的，肯定不会让你白跑一趟。老板总是像家人一样开着灯在门口等着大家，让人们心里感觉特别温暖。”刚值完夜班的刘先生一边吃着方便面，一边说道，话语里满是感动。

品却世间烟火气，人间有味是清欢。36年，见证了薛秀贵一家的努力与坚持，见证了城市的发展。一碗碗暖心的方便面，成为许多人心中难以忘怀的美食记忆，更为这座城市增添了一抹温情色彩。

记者 贾军红 俞涛 李莉 赵敏宇
实习生 郝晓楠 陈子妍