

“老巷烟火繁华”系列报道 (38)

阳光小馆：“北郊”特色 家的味道

8月21日清晨4时15分，闫玉宏轻轻关上家门，打车前往胜利街，在太原市食品三厂西侧有一家门面不大的饭馆，白底红字写着“阳光小馆”四个大字，这是闫玉宏经营的一家具有北郊特色的饭店。打开后厨的灯，依稀还能听见窗外秋蝉的鸣叫，闫玉宏换好工装，用老汤开始熬制打卤面用的卤子，韭黄、韭菜、木耳、口蘑、烧肉、海米、金针……十几种食材根据火候依次下锅，两个小时后，香气渐渐氤氲了整个小店，来吃面的人也已排起了队，迎着朝阳，又开始了一天的忙碌……

做好一碗面

今年39岁的闫玉宏是土生土长的北郊人，从事餐饮已有21年。他在星级酒店里掂过大勺，在农村事宴上显过身手，现在自立门户开起了饭店。闫玉宏这样诠释饭店名字的含义：“阳光小馆就要名副其实，明厨亮灶把后厨‘晒’出来，让每一位客人吃得放心、舒心、开心，感受到阳光般的温暖。”

在太原，吃碗打卤面是习惯，更是情怀。家人围坐桌前，同吃一锅香气四溢的打卤面，不管是寒风刺骨的冬天，还是大汗淋漓的夏日，都是太原老饕难以放下的勾魂滋味。北郊打卤面久负盛名，这一带的人家办红白事宴的前一天及当天早饭的主角一定是打卤面，外带炸油糕。闫玉宏从小吃北郊打卤面长大，后来又

做事宴流水席多年，跟着老师傅学了一手地道的北郊打卤面做法。凭着好手艺，饭店营业期间食客络绎不绝，如果赶上饭点大概率是要拼桌的。

闫玉宏制面手法极其娴熟，脊骨先行，烧肉垫后，口蘑、香菇、木耳、海米纷纷“入场”，骨汤为底，生粉勾芡，蛋液锁香，卤上浇油，最后撒上一把新鲜的韭菜，“灵魂卤子”出锅。面条也很有讲究，闫玉宏沿用北郊传统碱水拉面的做法，碱水面条在沸水中煮熟后，仍保持了爽滑筋道的口感，浇上卤子，每一根面都吸饱了卤汁，一碗鲜、香、浓、醇的打卤面就上桌啦。面条的筋道与卤子的浓郁完美融合，既满足了味蕾的享受，又让人感受到了家的温暖和幸福。



浓稠卤汁



食客爆满



守好一间店

闫玉宏的饭店不算太大，摆着十余张桌子，店里收拾得窗明几净，墙上“家的味道”几个字，衬托得小店更加温馨。

“从事餐饮这么多年，我要把自己的特色做出来，阳光小馆最拿得出手的就是北郊美食，肯定地道。”闫玉宏边说边打开菜谱，北郊打卤面、黄米炸糕、北郊辣豆腐、北郊小炖肉、北郊馏米……常住尖草坪区的居民对这些菜品都十分熟悉，都是老北郊人餐桌上少不了的“硬菜”。

与打卤面绝配的是炸油糕。“糕”与“高”谐音，有步步高升、吉祥富贵的好寓意。以黄米（即软黍米面）为皮，红豆沙为馅，经油炸制而成，色泽金黄，外焦里

嫩，绵软香甜。一口吃下挂满卤汁儿的面，配上外酥里糯又绵密豆沙的糕，一口面来一口油糕，咸甜互补，实在幸福。“每到年节或婚丧嫁娶，孩子满月、老人寿诞、起房盖屋时我们都要吃糕，所以又称年糕、喜糕，是山西人非常喜爱的传统美食。”客人不太多时，闫玉宏很乐意向来自天南海北的顾客介绍山西油糕，对家乡菜的自豪感洋溢在字里行间。

阳光小馆的当家菜还有北郊辣豆腐。豆腐这种简单的食材，想做出让人难忘的味道实为不易。传统卤水豆腐切片、干辣椒少许、水淀粉适量，再辅以几样简单的调味烧制，花椒水提味，出锅前淋入少许水淀粉勾上薄芡，翻拌均匀，一

盘鲜香微辣的辣豆腐就出锅了。这道菜营养美味更健康，是道非常不错的下饭菜，有时候甚至比大鱼大肉都受欢迎。

看见过人头攒动，也经历过门可罗雀，如今的闫玉宏更加珍惜自己的这家小店，“我身边很多干餐饮的老伙计因为各种各样的原因中途都放弃了，我的饭店能经营下来，靠的是热爱、坚持和顾客的信任。”

“就是这个味儿！”很多来阳光小馆吃饭的人，都是带着回忆和乡愁来的，吸溜一口面，夹上几口菜，浓浓的乡愁渐渐泛上眼角眉梢……对于从小吃到的本地人来说，这就是家的味道，即使你走南闯北，总有家乡味拴着胃、牵着心。

当好餐饮人

闫玉宏将近一米九的个子，与游泳运动员孙杨撞脸，大男孩般灿烂的笑容成了招牌，不管有多忙，只要客人有需要，他都会耐心解答解决，让人觉得暖暖的。“这是餐饮人起码的素养，民以食为天，我们不仅要做出一手好菜，更要守得住餐饮人的初心：食材放心、卫生干净、宾至如归。”闫玉宏说。

“说话办事得注意分寸，制备食材也是这个道理。”闫玉宏在后厨经常这样告诉徒弟们，做一个合格的餐饮人，得有股较真的劲儿，要对得起良心。他把“本店承诺绝无任何添加

剂”写在了展板上，请食客监督，很多食材都是他用出来的、客人品出来的。

大碗打卤面能免费续面、免费提供小菜，便宜、实惠、味道好，给阳光小馆聚来了越来越多的人气。记者采访时，两位70岁左右的老大爷气喘吁吁地来到了小馆，点名要吃打卤面、炸油糕和北郊小炖肉。“钱大爷您来了，又是骑车过来的？”闫玉宏热情地打招呼。“来了，今天从晋中一路骑过来，走走停停还没吃饭，就是惦记你这口北郊特色。卤要多，面要少，这样吃才香。”钱大爷是老北郊

人，后来搬家到了晋中市，心里总惦记老家这一口，退休后，曾四处寻觅却怎么也找不到记忆中的味道。直到了阳光小馆，吃上地道家乡菜的钱大爷，从此像是离家的鸟儿找到了归巢，时常从南骑到北，来享受一顿家常饭的幸福。

说起自己的梦想，闫玉宏朴实一笑：“也没多大的抱负，就是想在太原的南边再开一家小店，让城南的食客也尝尝北郊特色，通过南北交流、取长补短，让更多人爱上咱老太原的饮食文化。”

记者 张秀丽
摄影 张澍宏