

## “老巷烟火繁华”系列报道 54

## 猫掌柜双层铜锅涮肉：小米干粥 河西味道

一碗小米干粥，一盘土豆丝，简单的家常饭菜，吃起来熨帖可口。位于万柏林区西铭路玉门南路，猫掌柜双层铜锅涮肉店里，最令人津津乐道的就是小米干粥。花10元，便可享受“自助餐”待遇，小米干粥、玉米糊糊以及不限量的4样小菜。味道醇厚的小米干粥，不仅吸引了当地食客，周边区县也有不少人专程赶来尝尝“河西味道”。

## 干粥飘香

“猫掌柜？就在北寒小区旁边的小巷巷里！”9月1日清晨，驱车从市区出发，一路向西，由虎峪河快速路拐入西铭路，猫掌柜双层铜锅涮肉店就在北寒小区西侧。

都说“酒香不怕巷子深”，店面虽小，名声却远扬。清晨7时许，门口已停满私家车、摩托车和自行车，远道而来的食客大清早赶来，为的就是这一口熨帖的早餐。

掀帘进店，淡淡的小米香扑鼻而来，抚慰着人心。店里吃饭，基本是客人“自助”。揭开桌子上的大电饭锅，黄灿灿的小米干粥散发着诱人的香气，一块块红薯夹杂其中。芹菜黄豆、炒土豆丝、炖豆腐、炒雪里蕻，4道小菜各盛一碟，再来一碗黄澄澄的玉米糊糊，齐活儿！

4样小菜，和着软糯香甜的小米干粥，那叫一个美！

## 爱的味道

“不够了再添啊！”食客吃得热闹，老板乐呵呵地跑前跑后。老板叫李越，小名唤“猫儿”，店名便从他的名字而来。

“猫儿”是北寒村人，今年31岁，中专时学的烹饪，毕业后先后在海外海等知名饭店当厨师。“爱折腾”的他，不甘于给人打工，8年前在西华苑开了家饭店，专营双层铜锅涮肉。他的双层铜锅料足味浓，很快吸引来一批又一批食客。5年前，他又在北寒小区家门口，开了第二家店，双层铜锅加上早餐——小米干粥。

为啥卖小米干粥？“猫儿”说，这是他记忆中的童年味道。老河西人的早餐必选小米干粥。小米淘洗后，放入去皮的红薯块或南瓜焖煮。听起来简单，但考验做饭人的功力，水多了便成了稀饭，水少了干硬难以下咽。做一锅恰到好处的小米干粥，是河西一带当家媳妇引以为傲的“看家本领”。

在“猫儿”的记忆中，清晨唤醒他的便是干粥的清香，那是勤快的奶奶忙碌一早的成果。闻到这股香气，本想赖床也不由得穿衣下炕，坐在小桌边，就着脆生生的炒土豆丝，大口大口吃起早饭。

对他而言，小米干粥不仅仅是最爱的早餐，更是爱的味道。



桌上小菜，都是“猫儿”大清早精心烹制的。



软糯香甜的小米干粥

## 美名远播

热爱小米干粥的，不止“猫儿”。

这家店位置比较偏，处在人流量很小的巷子里。开始，顾客寥寥，但小米干粥的独特香气渐渐吸引了周边居民。渐渐地，小店的影响力从北寒一带辐射到西山地区，又吸引来河东食客。

这不，65岁的王六明和朋友从东社开车过来。“一方水土养一方人。俺们河西人，就爱吃这小米干粥，这家店做得很正宗，开车从家过来也就十来分钟，一年四季常常过来吃，胃里特别舒服！”

50岁的时先生是河南人，在太原做生意多年，也是店里的老主顾。“以前从没吃过小米干粥，刚来太原在北寒村租房住，热情的房东早上做了小米干粥常常给我端一碗，时间长了，我也爱上了小米干粥。一碗

小米干粥背后，是太原人诚实待人的品质！”时先生吃的，是一份念想。

“朋友给我推荐这儿的小米干粥，说特别好吃，今天特意带爱人过来尝尝！”家住尖草坪区赵庄的刘文志与爱人一道来。刘文志出生于西山上的白道村，小米干粥同样陪伴了他整个童年。工作后，进了城，家里很少做小米干粥，一听到朋友推荐，他立刻带着爱人来品尝。“就是这个味儿！”刘文志一边吃，一边给爱人分享小时候的趣事。妻子温柔陪伴，他们品尝的，是时光的味道。

家人陪同老人特意从清徐赶来就餐，为了感受“小时候的味道”；结伴从阳曲县驱车而来，一起吃顿平实而美味的早餐，体验脉脉情谊……每一位食客，与小米干粥都有一段自己的记忆和故事。



食客吃得津津有味

## 实诚待客

“不好意思，小米干粥卖完了，明天早点儿来哈！”6时开门，上午8时30分干粥已售罄，面对一拨拨来晚的食客，“猫儿”抱歉地说。

“猫儿”家庭条件优渥，是家中独子，但身上没有懒散、傲慢等味道，更多是谦逊和努力。小米干粥是早餐，清晨开门迎客。“猫儿”凌晨4时30分起床，5时到店，淘米、洗红薯、削皮、焖煮干粥。然后，炒土豆丝、炖豆腐、炒雪里蕻、拌芹菜黄豆……忙碌一早上，没有丝毫拖沓和懈怠，食材货真价实，小米是沁县的、红薯用黄心口感绵甜的、雪里蕻是自家腌的……

与家中焖干粥不同，店里的电饭锅容量大，容易夹生。“猫儿”百般尝试，最后总结出的方法，却朴实得让人意外——焖的过程中，时不时搅拌，焖煮出来的米粒就软糯弹牙。

从开店伊始，“猫儿”便实行“花10元管饱吃”的经营原则，“就是想让喜欢小米干粥的人吃得舒服、吃得畅快！”

食客们也特别认可。“老板很实诚，10块钱在外面吃个早饭，也吃不了啥。但在这儿，有主食、有粥，又有4样小菜，还管饱吃，多美！”从南社专程骑摩托车赶来吃早饭的王玉保说。

天气渐渐凉了，应对季节变化，店里从10月开始，在中午增加双层铜锅。“我做的铜锅子是一绝，到处拜师学艺又钻研了很久，绝对是咱河西味道！欢迎大家提前预约！”“猫儿”热情地发出邀请。

记者 侯慧琴  
见习记者 郭苑甫 文/摄