

编者按

临汾古称平阳，是华夏文明重要发祥地之一。临汾盆地土质肥沃、气候温和、物产丰富，素称“膏腴之地”，孕育出丰富多样的美食。临汾牛肉丸子面、洪洞酥肉面、霍州年馍等，以其独特的风味和制作工艺备受人们的喜爱，在山西的饮食版图中占有一席之地。在省城，众多经营多年的临汾饭店和小馆有口皆碑，市民和游客不出太原便可以品尝地道的临汾风味。

## “老巷烟火繁华”系列报道 55

## 老白家十凤牛肉丸子面：柔韧筋道 麻辣过瘾

游山西，看古建，品面食。大同刀削面、清徐沾片子、老太原打卤面、洪洞酥肉面、临汾牛肉丸子面……一块普普通通的面团在山西人的巧手下，可以“变化”出各种美味面食。其中特别值得一提的是来自临汾的牛肉丸子面，“牛肉+丸子+面”的独特组合不仅满足了味蕾多层次的需求，更成为临汾人心中不可或缺的“能量源泉”。

小店区太原学府园区创新街这条繁华的街道是上班族们寻觅午餐的热门之地。在众多餐馆中，老白家十凤牛肉丸子面（清控店）的红色招牌格外引人注目，步入店内，扑鼻而来的是裹着辣意的浓香，食客们皆沉浸在那一碗色香味俱全的牛肉丸子面带来的极致享受中。

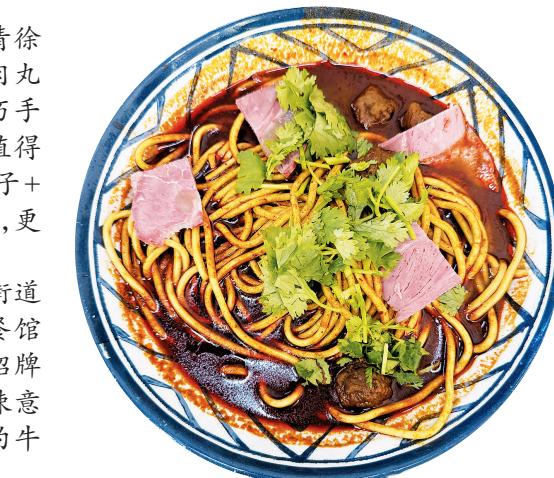
## 用心开店口碑好

20世纪70年代，回民白荣祥先生首创临汾牛肉丸子面，该面由地道牛肉、特制丸子以及面条组合而成。历经几十年的精心传承与不断创新，如今，牛肉丸子面已经成为临汾的一张美食名片。

老白家十凤牛肉丸子面（清控店）的老板叫张国峰，来自临汾市洪洞县，他和妻子耿玉平、妹妹张安晴一起经营着这家小店。在踏入餐饮界之前，三人均从事其他行业，但共同的味蕾记忆激发了他们转型创业的无限热情。开店之前，张国峰回到临汾，师从老白家，学得牛肉丸子面制作方法。怀揣梦想，身负技艺，一家人再闯太原，2020年10月，一家好吃的牛肉丸子面馆在创新街诞生。

“开店的初衷，纯粹而简单。”张安晴笑着对记者说，“就是因为我们一家人都爱吃牛肉丸子面，我们也希望通过这家小店，让更多人吃上好吃的牛肉丸子面。”

随着店铺的发展与口碑的积累，目前日均销量已稳定至160碗左右。“没有花里胡哨的宣传，亲朋好友的口口相传、同学同事的热情推荐是最好的广告，我们就是靠一碗又一碗好吃的牛肉丸子面征服了众多食客的胃。其中不乏远道而来的外地朋友，他们品尝之后，无不交口称赞，这就是对我们最大的鼓励与肯定。”张安晴介绍道。



招牌牛肉丸子面

## 精心制作口味佳

柔韧筋道的面条、鲜香可口的牛肉、外酥里嫩的丸子，搭配香辣醇厚的汤头，热气腾腾的牛肉丸子面让人叫绝。其独特之处，就在于每一口都蕴含着对食材的精挑细选与烹饪技艺的极致追求。

这碗“热辣滚烫”的美食是如何制作的？每天晚上，耿玉平会提前准备好第二天要用的卤制牛肉、牛肉丸子以及碱水面条。卤制牛肉选用上等牛腱肉，慢火细炖至肉质酥烂，晾凉切片备用；丸子是把牛肉剁成馅，加入鸡蛋、特制调料等制成肉泥，手余成丸，热油炸熟备用；面条是提前做好的碱水饸饹面，所以看起来黄澄澄的。

“通常我用高筋面粉加入碱面、盐，用温水把面和好，直至面团光滑柔韧。随后，首次醒面半小时，继续揉面，揉好静置再醒发半小时。水开后将饸饹面压入锅中，煮到七成熟，捞出晾干，加入食用油既防粘连又添香

味，均匀拌好后分成一碗一碗。至此，面条的初步准备工作才算完成。”耿玉平表示，这样做出来的面条在热汤中翻滚后不会失去其原有的筋道与滑爽，反而能更加充分地吸收汤汁的鲜美，保持口感绝佳。

每日9时，一家人准时来到店里。张国峰先是熬制牛骨高汤，选用牛大骨做汤底，混合特有香料和秘制中草药，汤味香辣、独特。耿玉平则准备各种配菜与特色凉菜；张安晴则在前厅负责打扫卫生、接待顾客。一家人各司其职、相互配合，共同打理着属于他们的小店日常。

大量的准备工作做好后，上面速度就会很快。有人点单后，耿玉平会用滚烫的汤一次又一次地把面条浇透煮熟，捞出后，加入切好的牛肉片、炸好的丸子，浇上高汤，撒上香菜、小葱，一碗滋味浓郁、香辣无比的牛肉丸子面就会完美呈现在食客的餐桌上。



## 丰富菜品待客诚

一碗牛肉丸子面上桌以后，大片牛肉和圆润的丸子盖在微黄的面条上，浸在红亮的牛骨汤里，汤面间热气袅袅升起，携带着令人垂涎的香味，让人未动筷已先沉醉。

如今店里除了传统的牛肉和丸子，豆腐皮、金针菇、麻花、宽粉等涮菜也成了牛肉丸子面的完美搭档，同时辣度也细分为微辣、中辣、特辣，顾客可以根据个人偏好选择口味，吃到过瘾。

一碗面，一种乡情。“每次来吃，我都有一个固定吃法，点一大碗招牌牛肉丸子面，再加一根麻花缓缓浸入汤中，吸饱了汤汁的麻花与面条、牛肉、丸子相互交织，一个字，‘绝’！这家店，不仅味道正宗，更承载了我儿时的记忆。”老家临汾的苏彬经常光顾这家小店。

鉴于店内常有许多洪洞籍老乡光临，耿玉平在菜单上增添了洪洞酥肉面和洪洞蒸饭这两项家乡地道美食，让每一位远道而来的洪洞老乡，在享受牛肉丸子面的同时，也能品味到来自家乡的风味。同时店铺增加了真空包装技术，顾客在享受完店内美食后，还可以买上几袋真空独立包装的牛肉丸子面带回家或者寄给外地亲友。

夏天吃过瘾，冬天吃暖心，一碗牛肉丸子面，总能以其独特的魅力让食客大快朵颐、酣畅淋漓。“如果发展得可以，我们计划再开分店，把这份来自临汾的地道美味跨越距离，带到更多人面前。”张国峰满怀憧憬地说道。

见习记者 陈嘉欣 文/摄



厨师正在浇面条



宾客满堂