

“老巷烟火繁华”系列报道 56

临汾洪亮哨子面：汤鲜味醇 暖心养胃

人间烟火气，最抚凡人心。在许西社区，道路两旁排列着风格各异的沿街小店，它们虽无华丽的装修，却以地道的美食风味、亲民贴心的价格，吸引着众多食客。其中，有一家名为临汾洪亮哨子面的小店生意火爆，食客或站或坐，或期待或满足，令人心生羡慕。在这里，每一碗热气腾腾的哨子面，都承载着对传统美食的坚守与传承，也温暖着每一个平凡人的心灵。

一方摊位 擦亮招牌

哨子面，亦名臊子面，是晋南地区尤其是临汾一带家喻户晓的经典面食。无论是宴请亲朋，抑或是逢年过节喜庆团聚，一碗哨子面总能恰到好处地融入每一个温馨场景，成为临汾人餐桌上不可或缺的美食之一。

2015年，陈洪亮带着对未来的憧憬，离开家乡临汾，只身一人踏入太原闯荡。在南中环与体育路的交会处，他以一方小小的摊位为起点，开始卖哨子面。“那时候，刚来太原人生地不熟，我就想着先从摆摊做起，看看顾客对临汾哨子面的接受与喜爱程度。”陈洪亮说出了自己摆摊的初衷。

凭着对食材的精挑细选、对工艺的严格把控，以及对哨子面独特风味的极致追求，陈洪亮的摊位在3年间积累了良好的口碑与人气。经过不懈努力与坚持，2018年，陈洪亮在许西社区开办了第一家门店——临汾洪亮哨子面，将这份源自临汾的地道美味，以规范、专业的姿态呈现给更多食客。今年4月，陈洪亮在龙城北街开了第二家门店，新店不仅延续了原有的美味与品质，更在环境与服务上进行了全面升级，旨在为每一位前来就

餐的食客带来更加舒适与难忘的用餐体验。

精益求精 做出特色

临汾哨子面，选料十分严格，烹调讲究技术，且工序繁杂、工艺细腻。陈洪亮告诉记者，用最简单的食材做出最地道的哨子面，离不开精工细作的匠心。

每天早上7时，陈洪亮就开启了自己忙碌而踏实的一天，首先他会去农产品市场采购新鲜食材。回到店内，他会迅速投入到紧锣密鼓的准备工作之中，熬汤、炒臊子、卤红烧肉、蒸酥肉、炸丸子……每一道工序都蕴含着对美食的热爱与追求。

喝一口汤，吃一口面，满满的幸福感。哨子面的汤是整个面的灵魂，客人基本上吃完面和菜的同时也要喝完汤。“做汤最重要的是要先炒好葱油，然后勾汤时依次放入独家配制调料，用滚烫的开水冲化，再添入适量煮肉汤，放在火上加热备用。”陈洪亮分享了高汤的做法。

炒制臊子的环节也很关键，地道的临汾臊子很有讲究。陈洪亮将热水煮过的五花肉切成方丁，倒入油锅，大火爆炒，其间会加入葱、姜、蒜、花椒、酱油、盐等配料继续翻炒，八成熟时加



入土豆丁和胡萝卜丁，倒入少许之前用大火熬好的汤底，在文火上煨几分钟，出锅备用。

煮面则要用大火，边煮、边搅、边点水。面条煮到熟而不硬、软而筋道时，挑入面碗。浇面时，把热好的汤浇入碗中再立即倒入锅里，反复两遍，面即回热入味，再浇上撒有韭菜的高汤和臊子，一碗哨子面便可上桌了。

菜单上，除了特色哨子面，陈洪亮还根据顾客需求准备了多款特色面食，如招牌红烧肉面、小酥肉面、肉丸子面、鸡块面等，为顾客提供了多样化的选择。同时，店内还提供了一系列精心卤制的配菜，如卤鸡蛋、卤豆干、卤鸡爪、卤猪蹄等，顾客可根据个人喜好自由搭配，增添风味层次。

用心服务 以诚待客

看价格，哨子面小碗10元、大碗11元，实惠良心；看营业时间，24小时不打烊，全天候满足食客的需求；看食材，店铺坚持每日新鲜现做，从精选时蔬到手工和面，每一道工序都蕴含着对品质的执着追求。

“开店如做人，需以顾客之心为心。”陈洪亮坚信，精心制作与真诚服务，方能赢得每一位食客的心。因此，无论顾客选择大碗还是小碗，店内都提供免费续面服务。随着时间的推移，店铺的口碑与影响力日益扩大，如

今，许西店日均销量已高达500碗左右，新开的龙城店日均销量也稳定在200碗左右。

虽然利润相对较低，但是陈洪亮推出了优惠活动来增强顾客的黏性，比如加店内微信结账即可享受95折的优惠。在谈及这一活动时，陈洪乐呵呵地展示了一位微信名为“明天会更好”的忠实顾客的付款页面，显示累计消费714笔，消费达8529元。“这位顾客是一位滴滴司机，数字背后代表他吃了714碗面，从2020年至今的4年里，每周总有两三天他会特意驱车前来吃面。他的口味偏好，我早已了然于胸，这种默契与信任，是金钱难以衡量的宝贵财富。”言语间，陈洪亮的笑容里满是对这份长久陪伴的感激与珍惜。

除了许多临汾老乡是常客，太原本地顾客的身影同样络绎不绝，小刘便是其中一位。“我就在附近住，偶然之间我踏入了这家小店，品尝了招牌哨子面，味道真不错，面条筋道、汤汁鲜美、价格亲民，能感受到老板满满的诚意。”小刘的话语中充满了对临汾洪亮哨子面店铺的喜爱与认可。

“要做出暖心养胃的面条，获得食客的青睐，靠的是味道，更是品质。我希望更多的朋友可以品尝到美味地道的哨子面，我也会继续坚守初心，精益求精，认真做好每一碗面。”谈及未来，陈洪亮充满干劲。

见习记者 陈嘉欣 文/摄



压面



煮面