

“老巷烟火繁华”系列报道 65

# 三奴莜面馆：乡情乡味 醇厚绵长

不管是三五朋友的小酌，还是老少咸集的家庭，在太原的娄烦人，脑子里蹦出来的第一选择，那得是三奴莜面馆。在市里银行工作了许多年食客老李解惑说，“这里不光有娄烦特色菜，还保持地道娄烦味儿，我们更是一路从老家吃到了太原。”嗨，这说法，一边释疑，一边添谜，前两句听明白了，后一句又让听者坠入云里雾里。

不如，实地探寻一番。兴华街南，和平北路，西宫一巷南，步入一个别致的小院，迎面便是娄烦三奴莜面馆的店头招牌。老太原一听这地方，一定“自然熟”，从北向南，路西是晋西工业、汾西工业、太重机械，三个在太原城市发展史上鼎鼎有名的老牌国企央企；路东是西流、彭村，两个在城市化进程中步履匆匆的“城中村”。某种意义上来说，这里是兴华街商圈的“源头”和“引擎”。

老巷与餐饮，在时光的河流中，势不可挡碰撞，日新月异迭变。从吕梁山下，沿汾河河谷，穿西山而出，娄烦味道，就这么自然而然，落在河西，融入太原。

## 食从山中来

“我们的主要食材都是从娄烦运过来的，在市场上就买点菜，”王亮仙，三奴莜面馆西宫店的“主理人”，带着浓浓的娄烦乡音讲，“娄烦的肉，跟太原割的肉，做出来的味儿不一样。”

汾河水库的鱼、虾，娄烦地里的土豆、麻花，娄烦姚罗村的豆腐，娄烦加工的糕面、豆面、磨擦擦、圪搓搓……就连店里最受欢迎的一道凉菜——黄豆尖儿，也是从娄烦运来的。“不是专门用来生豆芽的，是磨豆腐顺便泡出来，更好吃，”旁边的老顾客刚点了一盘，笑着说，“来得晚了，都吃不上。”

订餐电话响起，王亮仙对着电话那头说，“嗯，是这家店，我是三奴家老婆，你们晚上几个人？定个大包间还是小包间？”提起老公，不太爱说话的老板娘，话多了起来，“我家老头勤快、实诚，对食材把关很严，该花两块钱的食材，绝对不用一块半的。”

做餐饮，靠的是口碑，真材实料是“三奴家”的法宝。

为了保证食材质量和新鲜，夫妻俩在娄烦的村里打了自己的地窖，“能放一万多斤土豆”，在市里另一家店旁建了一个冷库，“不大，面积十来平方米，够一两天的量”。平常，用什么食材，在老家选好，搭城际出租运到市里，“国庆期间，顾客多，每天送一次”。娄烦的供应商们，有个微信群，需要什么，发个信息就备好了，“我们用量大，结款快，都想跟我们合作，送的都是最好的食材。”



粗粮为主的大丰收



小炒肉炒土豆



炸糕

## 精烹乡土味

食材地道，干干净净，是必要条件。想要口味地道，有个环节缺不了，王亮仙体会很深，“还得是娄烦的大师傅，才能炒出好味道。”

娄烦不盛产厨师，但三奴家厨师扎堆。三奴自己是厨师，店里炒菜师傅不是兄弟，就是姑舅亲戚，连“培养梯队”里的学徒都是老家亲戚介绍来的。老板娘也非同等闲，跟熟客才聊了两句，就一个劲儿抱歉，“今天伙房有个师傅请假，我得去帮厨。”亮堂的厨房正对店门，玻璃窗后，老板娘娴熟地揪一块糕面，揉搓一番，整好形状，擦一勺豆馅，包进去，收口，再一番揉搓，一个圆滚滚的油糕就出现在台面之上。

上桌，尝尝味道。

凉菜有滋味。自泡的酸菜，爽利；压制猪头肉，紧实；麻籽油拌土豆丝、豆腐，奇香。

炒菜见功夫。红辣椒炒羊杂、炒肥肠，乡土气息伴着麻辣鲜香，扑面而来；油炸的水库小河虾，炖煮的水库大鲤鱼，肉炒的云顶山蘑菇，把地域标志变得活色生香；土豆面生熟两种做法又合炒的炒两样，有着豆腐、烧肉、海带、蘑菇的烩盘子，盛满软面土豆块的小炒肉炒土豆，让你充分体会食材的多变性和命名的随意性。

主食才是“特色”的主场。油炸馒头、黄米面折糕、红粥，很多山西人都可能没听过、吃不到，更不用说外地人。大、中、小丰收，分量、种类不同，手搓的莜面栲栳栳、莜面鱼鱼、圪吱吱、圪搓搓，菜馅的莜面饺子、透明的土豆面饺子，配以田间快送的蒸土豆、红薯、胡萝卜、鲜玉米，还真有点儿丰收的盛大和满足。喝了酒的，再来上一份豆面汤，酸菜、豆面抿尖加上油炸的麻花，嘴巴和肚子一齐舒坦。

服务员过来招呼，“太原人的老规矩，要不要最后来一盘炸糕，步步高，老板娘亲手做的，味道跟其他店里的泡泡油糕不一样。”

## 愿飨天下客

不是一开店，就能顾客盈门，三奴莜面馆有来头。

“干餐饮，说起来，有30多年了，”出生于上世纪60年代末的王亮仙介绍说。他老家住在娄烦米峪镇乡范家村，起初在县城开一家小餐饮摊，卖麻叶、老豆腐、娄烦特色的酸饭。迁居太原的老乡跟着闲聊，“那个时候常带孩子在你家吃早饭，现在闺女、儿子参加工作都好几年了，从娄烦追着吃到了太原。”

经营小摊期间，三奴自创的红辣椒炒肥肠等菜肴招揽了不少回头客。到2004年，菜品、经验积攒充分，便有了第一家莜面馆。在县城闯出了名堂，往外走，两口子来到太原，在西山下的小米国际社区试着办了一家面积155平方米的“大店”，“开起来后，一天比一天人多，就有了想法。”

有了想法，向东走，换到长风西街北、千峰南路东的南上庄，正式推出三奴莜面馆店。长风街店的客流一样火爆，把店面留给妯娌、儿子管理，王亮仙再北进，西宫店亮相。开了没多久，在汾西工业上班的老邢成了回头客，“单位、家里的聚餐，都放在这里，吃得放心，环境也舒心。”

真材实料，真纯功夫，加上真心诚意，便是乡土滋味，也大可慰藉天下食客。

记者 史鹏程 文/摄