

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑦1

晋城美食：菜品丰富 乡味浓郁

“凌老板，来一份肉炒炉面！”“小凌，今天做里圪抓没？”“凉皮还有吗？”……时近中午，位于万柏林区鑫美天地底商的一家名为晋城美食的小店里，顾客越来越多，点餐声此起彼伏。

老板凌海鹏主要负责后厨，老板娘张敏则负责前厅，有时偶尔给丈夫打下手，搭配上招聘的四五个员工，两口子的新店经营得有声有色。

喷香炒炉面
聚拢家乡客

“刚开始来太原就是想着来省城多挣点钱，待了大半年后，想吃口老家味儿，就想吃个简简单单的炒炉面，结果搜半天也搜不着。索性我就自己开始在档口卖炒炉面。”完全没有做过餐饮的凌海鹏，凭着在家做饭的功底，下班后开始在地下美食城的小档口兼职卖起了炒炉面。

晋城的炉面与太原焖面制作工序相同，都是将面放在炒好的蔬菜上，加调料水焖制而成，但二者仍带有各自的地方烙印。晋城炉面使用的面条比焖面更细更软，油量较少，口感干香。

“本来就是简单卖个炒炉面，不想来的老乡越来越多。所以，我就开始尝试添加其他菜品，现在店里主卖晋城、阳城、高平这三个地方的特色家常菜。”凌老板的语调上扬，笑着讲述走上餐饮的机缘。

现在这里俨然已成为晋城老乡的“驻并根据地”，每年店里都会组织筹办老乡年会，为在太原工作和生活的各界老乡提供一个餐叙、交流、合作的平台。“在家靠父母，出门靠老乡，我希望晋城美食可以成为在外游子的家，让大家在吃好喝好的同时，团结一致，为美好生活继续奋斗！”谈及心愿，小凌老板平稳的语调中充满少年志气。心怀热烈，平淡的日子也会泛着光。



阳城凉皮

高平余汤

晋城炒炉面

品尝加观摩
精准定菜单

没有专业基础的餐饮新手如何快速成长、扩大经营呢？凌海鹏有自己的安排。“准备扩店前，我招聘了一个大厨，带着他跟我一起回老家待了大半个月，订了40桌上门酒席，我们两个一边品尝，一边观摩，一边琢磨着复刻，就这样在开业前确定了菜单。”

除了从席间学习美味，凌海鹏也曾拜师学艺，力求成为一名合格的餐饮人、专业的厨师长。“晋城过油肉是跟师傅学的，高平菜主要跟着李师傅学习，他们都是从事餐饮二十几年的老手了，经验丰富，到现在顾客反映哪道菜味道不对，我还会给师傅们打电话请教。”

作为山西的东南门户，晋城的饮食习惯受河南影响，一些菜品与省内

其他地方略有差异。晋城特色名吃过油肉大米，其制作手法、品相滋味与大众熟知的山西名菜过油肉迥然不同，食材非蒜薹、豆角则不成，且芡汤较多，以汤为主。

“晋城过油肉的主料为猪瘦肉，店里主要是用里脊肉。老家的过油肉切片要比太原这边的小，用到的辅料主要是蒜薹、豆角、西红柿、木耳、黄花菜等。”切片的里脊肉片用蛋液、湿淀粉拌匀，起锅烧油，待油温八成热时将挂糊均匀的肉片下入油锅，边炸边顺着一个方向将黏在一起的肉片搅开。“这个时候要特别注意火候，因为油热肉片会结疙瘩，油凉则会脱芡。”小凌老板特意叮嘱道。

炸好的肉片不用出锅，将多余的油倒出后，投入葱花、蒜片、姜末、木耳、黄花菜、蒜薹段、西红柿块，烹入少许陈醋，翻匀后再加入酱油、盐、味精和料酒，加水勾芡，盛入盘中即成。肉片口感嫩滑，芡汤味鲜有料，拌上一碗白米饭，吃到满嘴抹油也舍不得擦嘴，回味无穷，实在美味！

如今的菜单上，“元勋”炒炉面的口味更加多样，还有阳城水晶猪头肉、阳城烧干、高平十大碗、肉丸方便面、毛头丸子、里圪抓、炒小米饭等特色美食。

地方特色味
物美价更廉

“80%的顾客都是老乡，既然挂了这块招牌，就必须保持晋城本地味儿，不能辜负了大家。像做炒炉面要用到这种又细又薄的面条，在太原就几乎找不到；我们晋城的酸菜主要用萝卜

缨子，而太原这边则主要用芥菜。食材变了，味道就变了。”为了保证味道，店里食材都尽可能从晋城当地进货。凌海鹏一边说，一边拿出一大袋生面条：“我还给它起了个名儿，叫真丝面。”说到这里，他的表情略显羞涩。

春有清香沁脾的蒸槐花饭、烫面槐花蒸饺；夏有薄如蝉翼、爽口劲道的家乡凉皮；秋有软糯开胃、蒜香扑鼻的麻酱炒凉粉；冬有热气腾腾、食材丰富的铜火锅。季节变幻更迭，不变的是竭力为老乡们提供多样家乡风味的诚心。

“前年夏天没卖凉皮，腊月卖过一回，大冷天的，结果100份凉皮一个小时内就被抢购一空。”说起老乡们的认可与支持，凌海鹏夫妇总是充满感激，所以开业这么多年，“晋城美食”无惧纷扰，依然坚持本地味道。

为了方便跟顾客沟通，小凌老板还建立了微信群，群内顾客便有近1000人。“小凌先生@所有人：今晚供应高平里圪抓馅儿饼，需要预留请提前联系”“安然@小凌先生：预订6份凉面，一会儿过去拿”“袁@晋城美食：老板，炸肉丸子今天有吗？”……预告供应、预留给订做，群里好不热闹。

“不仅老乡客，其他喜欢晋城菜的客人也越来越多，我们的新店——‘凌先生大食堂’，位于万水大市场东3号门口，目前在试营业阶段，想用更好的服务和环境打造晋城美食新地标！”凌海鹏意气风发地规划着自己的“餐饮版图”。

没有一朵花从一开始就是花，晋城美食在凌海鹏夫妇的精心经营下，在省城生根发芽，密荫渐成，为食客们搭建起一处思乡之所。

记者 阎轶洁 见习记者 赵静茹



顾客盈门 摄影 郭苑甫