

“老巷烟火繁华”系列报道 99

# 桃南浇肉面：时间酝酿 至臻美味

珍馐美味、珍贵友谊、珍奇美景……如果没有时间的酝酿，就不会有这一样样好东西。做了20年浇肉面，常春艳认准一件事：美味是来自时间的馈赠。



招牌美食

茄子浇肉面

小雪过后，冷风呼啸，寒意逼人。11月26日下午5时许，在桃园南路路西，有多家小饭馆都还没有开门迎客的迹象，桃南浇肉面的店内灯、招牌灯却先亮了。

像平日一样，常年以店当家的桃南浇肉面店老板常春艳，麻利地打开饭店内侧的锁，整理一下门帘，准备迎接顾客。

凉菜展示柜里，猪头肉、皮冻、炒土豆丝……一道道精致的凉菜已摆放得整整齐齐。

“来店里吃饭的客人要到晚上6时后才陆续到；但线上的订单会更早。一年365天，我有356天在饭店。这是一份勤业，一定不能让顾客吃闭门羹，我一直坚持早一点开门等顾客。”常春艳的话音未落，她的手机上就响起提示音：“您有新的美团外卖订单，请及时处理！”她看一眼订单：“和往常一样，一碗茄子浇肉面，加两条豆干、一罐饮料。老顾客了！”

“顾客吃面，吃的是信任。”桃南浇肉面店有很多忠实的老顾客，其中，线下消费者居多，线上消费的也有，他们多奔着茄子浇肉面来。“刚刚下单的顾客宋先生，美团提示他下单130次，次次点茄子浇肉面。”常春艳说。

一家好饭店，一定会有一道招牌美食。茄子浇肉面，是桃南浇肉面店的招牌。这碗面的精华，藏在独特的味道里。“茄子浇肉面的美味来自浇头。茄子和炖肉分别是被独立做好的两道浇头，茄子浓香软糯，炖肉入口即烂，它们分别浇到筋道的面上，再融合面的麦香，搅拌后的第一口，总会给顾客留下难忘的印象。”常春艳对自家的面了如指掌。

每每被客人夸“这个面香、比别家更筋道”，常春艳通常笑而不语。“一碗好面，面和浇头都重要。面用的是香满园六星面，和面的时候，我们会往里面加鸡蛋。”

“看得见的食材，看不见的调料，我们都会用好的。不辜负每一个顾客长久的信任。”常春艳说。



酱猪手

精选食材

桃南浇肉面店的一菜一饭，更像精于烹饪的家人做出来的味。许多顾客有类似的感受。

顾客周先生和朋友吃过桃南浇肉面的右玉羊肉锅后赞不绝口。“我多次在不同饭店点羊肉锅，常常踩雷，都有些不敢点了。前两天，我们点了鸭头、猪蹄、炒羊血，加了一个羊肉锅，吃完感受就两个字：‘绝了’！”

有些认真的顾客会向常春艳请教如何做一道好菜，她总是简略回答：“先从选食材开始吧。”

每天早上7时许，常春艳72岁的父亲就要到位于康乐街的菜市场转悠。“父亲坚持每天跑菜市场，他要看看经常合作的菜店当日上了哪些菜，品相好不好。”常春艳说。

常春艳的父亲一直严把食材关，他坚信一点：好食材才能做出好味道。这个理念也传给了她。

在饭店的储藏室，茄子、白菜、胡萝卜等蔬菜被整齐码放在货架上。茄子个个新鲜有光泽，白菜棵

棵圆润，胡萝卜一根根都带着泥。“胡萝卜一定要买带泥的，我们自己花时间洗干净，不选直接被清洗干净的。”常春艳说，“为了保证菜的品质，不能省事，不要嫌麻烦。”

店内用的所有猪肉，都来自“双汇”供应商。“我们买猪蹄的时候，不要个头小的，要带筋骨，每个重量要保持在600克左右，一个一个挑。”常春艳说对食材的来源、选择都要做到心里有数。“店内用的羊肉、羊血，都是来自右玉厂家在太原开的专卖店。”

美味的菜肴，离不开好调料。常春艳指向货架上的调味品：“海天酱油、金龙鱼食用油、山西省盐业集团有限公司专营的盐、双桥牌味精、清徐厂家直供的醋，这些都选的是同类里品质更好的。”

“因为自己家开的饭店，我们家常年不开灶，全家人吃喝都在店里。做好每一道菜，是为每一位顾客，也是为我们自己。也可以说，我们一直把顾客当成家人。”常春艳说。

## 守正出新

常家是晋商家族中的一颗璀璨明珠，被誉为儒商世家的典范。常春艳是常家第17代嫡系后人，对诚实守信的晋商精神，她有更多的耳濡目染，也有更天然的亲近感。

经营桃南浇肉面店20年，诚信经营的种子深深扎根在她的心底。“父亲以前开饭店，曾遇市场不可控情况，骤然关门。当时有一笔未结清的供应商货款，父亲的做法是，主动联系供应商，送钱上门，结清货款。”家人这一源自骨子里的诚信之举，给常春艳留下难忘的印象，让她在经营中，始终坚持诚信至上。

舌尖上的美味，来自家人间的接力坚守。20世纪80年代，常春艳的父母就在开饭店。茄子浇肉面这一“杰作”就出自常春艳母亲之手。“我经营饭店，只是把父母亲的一些好做法传承下来。”常春艳说。

“卤猪蹄、卤凤爪、酱肉……我的家人日复一日亲手卤制。”常春艳介绍，从腌制到卤好一份份美味，每天需要很多时间，“卤肉既不能用时过长，也不能过短，家人会一直守在灶前，常做到凌晨3时。”

饭店里，橱窗上“坚决不卖预制菜”的牌子格外醒目。“有的新事物，看上去像创新之举，但未必值得追随。”常春艳认为，卖那些被预先处理过的半成品菜，食材、调料、烹饪过程，都是由别人选择、别人完成，很难放心。“开饭店图不得省时省事，省了时间，会失了好味。”她说。

“80后”吕杰和朋友第一次光顾桃南浇肉面店，品尝后便对店内的什锦锅称赞不已：“味道非常纯正，非常赞！”

在顾客的众多好评中，常春艳偏爱味道纯正这个评价。“真正的好味道，顾客总能轻松分辨。店里的汤都是用骨头熬的新鲜原汤。从一碗面到一份汤，我们都一样用心做，从不玩花里胡哨的。”她说。

有不少深爱桃南浇肉面店的老顾客向常春艳建议，把店开到北京等其他城市，“我不打算盲目扩张。纯正的美味，能复制的了吗？”她一次次微笑着婉拒。

本报记者 弓凤飞 文/摄



蒸菜