

# D14/D15 走读中国·寻味儿之太原面食



山西经贸学校烹饪专业的学生正在制作龙须面。



刘辉自己发明的吹面球也很有表演性。



太原某户人家,妈妈正在做剔尖儿。



太原某户人家,妈妈正在做刀削面。



桃园二巷一家烧麦包子店,老板在门口烤制羊腿。

## 面在炫技,根在日常

### 被头脑与羊杂割惊醒的清晨

几乎每座城市都有一种特别的食物,它们只在当地人的口感中流通,如同方言,是这个城市味觉的秘密。于老北京,这种食物是豆汁儿;于太原,这种食物则是头脑。

头脑是许多太原人固定的早餐,每天早上去老店里点上一份头脑,一份烧麦(在店里叫稍梅),一壶黄酒,这算是标配,当地人称之为“一碗一提一壶”。头脑上桌,往往令外地人迷惑,一大碗白色的糊糊,其中有黄芪、煨面、藕片、山药、羊肉,另外加入黄酒、酒糟以及羊尾油。进餐时,搭配着腌韭菜。并不加盐调味,微微发甜,入口有轻微的苦。沈宏非吃过太原的头脑,后来他在文章中写道:“在北方人吃来,那是一锅忘了放盐也不上调料的涮羊肉;在南方人吃来,则像是发酵到一半就被迫中止的酒酿;就连那肥白的羊肉,也是兀自肥白,萧然物外。此刻,那一小碟腌制过的韭菜,简直就成了救命稻草。”

现在是盛夏时节,太原大多数地方没有头脑可卖,这是一种寒凉天气的早点,每年只有白露到第二年清明有售。在太原,最著名的老店名为清和元,原来在桥头街,现在搬到了铜锣湾附近的一处小区内。这里以头脑闻名,一年四季早餐都有销售。但太原人陈和平说,感受太原人吃头脑一定要在冬天,“六点钟之前赶到清和元,天还黑着,店里已经挤满了人,吃一碗头脑,一天都不会觉得冷”。他说,许多店都有“头脑月票”,方便每天都去的老客人。

关于头脑,普遍的说法是来源于傅山(1607—1684),他是大原人,明末清初的书法家、医学家;在许多后世的武侠小说中,傅山傅青主还是反清复明的精神偶像。这款头脑就是他孝敬母亲的滋补膳食,算是药膳,而清和元也是傅山题字。关于“清和元”的头脑,大多数人的解释是“宰割清朝和元朝的头脑”,而有考据者称,根据傅山所题写店名上留下的年号,那时清朝尚未成立,还叫后金。

初喝头脑并不习惯,几口之后,才觉得有些入戏。搭配的一壶黄酒也与常见的绍兴黄酒不同,这种黄酒产自山西代县,以黄米酿造,口感偏甜。餐厅的老板很热心地教我们如何正确饮用:“先夹一口腌韭菜,再喝一口头脑。”这就如同豆汁店的掌柜细心教外人如何饮用豆汁:“你得吃一口焦圈,配上一口咸菜,再来一口豆汁,慢慢喝,得砸摸。”

即便在太原,许多年轻人也吃不惯头脑了。他们的选择是一碗羊汤。羊汤在各地的叫法不同,在太原,就叫羊杂割。太原最有名的羊杂割老店是郝

刚刚羊杂割,每天清晨都要排队。锅里常年不灭地煮着一锅浓白的羊汤,羊杂与羊肉都是提前备好的,羊汤滚开,空碗中放入羊杂,把羊汤反复浇入碗中,烫熟。一碗羊杂割下肚,再搭配上两个酥得掉渣的小饼,一夜的沉梦才算惊醒。

### 在旧城里寻觅老太原的民间滋味

柳巷是太原最繁华的商业街,犹如北京的王府井。这条热闹的街上,店铺林立,烟尘滚滚,店铺里放着嘈杂的音乐,早已寻不到当年“杨柳依依”的风致。许多老建筑都在最近几十年拆除了,太原老城墙现在也只能寻到一段百余米长的遗存。倒是在柳巷周边做了新的商业街,名为“巴黎大街”和“铜锣湾”。这都是上世纪90年代的建筑,至今也有点破旧。这几乎是90年代许多个城市的现实;为了表明国际化,许多地产项目都冠以“巴黎”“罗马”“纽约”等名头。

每到周末的晚上,这里人声鼎沸。夜市正在进行,逛夜市的摩肩擦踵,小吃的摊贩罗列两旁。最常见的是碗秃,据说这是平遥叫法,太原当地则叫灌肠,由荞麦面制成,先做成糊,放入碗内上锅蒸熟,售卖的人迅速在碗秃上放花刀,浇入陈醋、香油、姜末、辣椒油,混合搅拌着吃。在夜市上闲逛,能闻到空气中浓浓的陈醋香,当地人介绍,这是宁化府醋厂传来的香味。山西陈醋有名,宁化府陈醋是其中最著名的。在柳巷还存留着有一部分醋厂,每到冬天,许多市民还是习惯排队在这里用塑料桶打醋。

旧日的风华只存留在地名上:酱园巷、柴市巷、米市街、羊市街、铁匠巷、棉花巷、典膳所、晋府店……太原也有钟楼和鼓楼,钟楼早已消失不见,鼓楼也已荡然无存,只在鼓楼街上还留着一座唱经楼,如今正在修缮。

赵杰是个狂热的山西篮球迷,他在食品街开了一家羊汤馆,名为“壹吃三”。他说离他店铺不远的地方就是鼓楼原址的所在地,他从小在这一带玩耍,以前这条街餐厅林立,如今也显出荒废之态。赵杰说,这里不久之后就会修路翻新,许多店铺都会收回,只有7家餐饮店铺保留,他的羊汤馆是其中之一。这条街将由政府统一修缮之后,再进行招租。

我们在赵杰的羊汤馆里喝羊汤,吃莜面鱼鱼。餐馆装修得古色古香,墙壁上挂着老太原的老照片——实际上,那些老建筑如今也都只在照片上才能呈现。赵杰的羊汤馆经营的是太原新派羊汤,许多当地媒体人、明星、潮人都喜欢来这里。每到秋冬,这里也卖头脑,还有白汤的羊蝎子,算是此处一绝。

太原人康宁带我们去了位于汾河边上的一家面馆,这里有不错的打卤面。汾河已经整治得很漂亮,河两边有宽阔的绿化带,每天都有人在河边跑步。在那家狭仄的面馆里,点了剔尖面和打卤面,面筋道,卤子香浓。康宁说,这家面馆位于家和单位之间,算是他的食堂。

我总是想着避开旅游景点、商业繁华区、传统美食街,以及各种豪华餐厅,去寻找一些市井味道。桃园北路周边是太原的老旧居民区,在桃园二巷的胡同里,到了晚上人声鼎沸,人们排队去小餐馆吃饭,路边有卖水果的,也有卖碗秃的,市井的气息随着人流散发出来。我们循着香味找到了一家烧麦包子店,老板是太原人,门口支起一个大桶,桶内有木炭,上面挂着羊腿、羊排以及烤串。羊腿与羊排都未经腌渍,需要一个小时才能烤熟,烤好后喷香扑鼻。我们坐在露天的桌子边,吃着烧烤,老板又端来一份烧麦,羊肉馅烧麦有许多讲究,做的时候讲究“似收口不收口”,状若花开。捏起一个放到口中,得以确认,这才是太原的民间滋味。

### 在面条中析出的家常温情

面作为一种最家常的山西美食,几乎每个家庭主妇都能在家做上几款,这似乎是与生俱来的技艺。而在山西人心中,世界上最好吃的面永远都是妈妈做的。

冯俊英是老太原,她家住在胜利街的富力城小区,做面是她最得心应手的事情。我们特意去她家里面吃面。不同的面需要不同的硬度,硬一点的面适合做刀削面,软一点的面适合做剔尖面,不软不硬的做猫耳朵最合适不过了。

在太原,家家户户都会预备一个瓦型刀,这是专门做刀削面用的。冯俊英阿姨眼神不好,但刀削面全凭手感,每一根都两头尖,三棱型,长短一致,粗细相仿。家里常做的卤子是醋卤和西红柿卤,醋卤需要葱花炆锅,加入陈醋,烹出香味,加入香油、酱油少许即可。我们正在客厅呼噜呼噜吃刀削面的功夫,他的丈夫陈和平从厨房端出一份过油肉,这也是山西名吃,家家户户都做得不错,另外有几样小菜,简朴家常。而这才是太原面食的精髓。

在一家一户的厨房里,妈妈们在灯光下做刀削面、拉面、剔尖面,用手指一搓就成了一个猫耳朵,浇上亲手做的各种卤,那是一种在面条中析出的温情,而美食的秘密全部包含在家庭饭桌的嬉笑声中。

本版采写/新京报记者 赵子云  
本版摄影/新京报记者 李飞



太原清和元的头脑,标配:一碗头脑,一两稍梅(烧麦),一壶黄酒,一碟腌韭菜。

**太原面食:**如果以一种食物代表太原,必然是一碗面。在太原,除了家居日常所食用切面、刀削面、揪片、压面条外,拉面(抻面)、河捞(河漏)、剔尖儿、擦尖儿、猫耳朵(圪塔儿)、剔拨箍儿……加工制作方法则有擀、切、搓、拉、压、擦、剔、流、拨、铲、揪、抵;熟制过程有煮、蒸、焖、炒、炸;浇头、菜码和小配料亦是各式各样。一碗面集主食、副食于一碗之内,边吃边添加,各随其便,亦不必拘于饮食礼仪,饭间也费时不多,在太原形成了别具特色的美食文化。



山西太原,壹吃三羊汤馆,厨师正在制作羊汤。这里经营的是太原新派羊汤,许多当地媒体人、明星、潮人都喜欢来这里。每到秋冬,这里也卖头脑,还有白汤的羊蝎子,算是此处一绝。

## “山西扯面,扯不断的情”

● 邛元平,中国烹饪大师

山西许多面食都有讲究,比如关公扯面。旧时是用来待客的,扯面为拉扯而成,有牵牵连连之意,一般女婿上门都吃扯面。男女双方说对象,男方第一次上门,女方同意吃扯面,就说明有戏。于是有“山西扯面,扯不断的情”之说。拉面也有讲究,光是拉面就有大拉面、小拉面、龙须面以及空心面等等,一般七扣以下为大拉面,十扣以上为龙须面。拉面对和面很讲究,需要加入盐和少许碱,揉好面之后还要溜面、晃面,最后才是拉面,拉伸、晃条都是功夫。一把好手,一把可以拉三四公斤的面团,供10人同时食用。

大刀拨面也是山西面食一绝,拨面的刀长50厘米,两端有柄,将擀好的面折叠五六层,双手各持刀一柄,一道一道连贯拨出,并向前甩出面条,整整齐齐,粗细一致,好的师傅速度极快,刀与案板碰撞,犹如骏马奔腾。上世纪50年代就有厨师创下了每分钟拨面199刀、面条995根、面重8.8公斤的记录。

## 一碗面条衍生的表演艺术

山西省经贸学校的面食烹饪教室里,挂着一个条幅:“剔削拉扯皆是功夫,推掐撮擦全凭琢磨。”在这所成立于1952年的中专,烹饪向来是招牌专业,其中最重头的又是中餐面点专业,每年都有200多名学生在此学习各种面食的制作。

刘辉毕业于2009年,如今已经是中国面艺表演行业的名人。他个子不高,黑瘦,却已经是两项世界吉尼斯纪录的保持者:一根面能拉出1918米,用面吹出直径1.5米的气球。山西发达的面食文化,衍生出一种别样的表演艺术:面艺表演。在太原许多高端会所里,都会有面艺表演,这也是许多人去太原必看的表演项目。

做面食最易有表演性,无论是刀削面、拉面、大刀拨面还是一根面,在他们手中都能上下翻飞。刘辉毕业之后,没有去餐厅,而是去了天津的一家职业专科学校做老师。山西经贸学校的孙艳荣老师说:“中专毕业的学生去大专做老师,以前从没听说过。”

刘辉为我们表演“一根面”。面和好之后先搓条,盘在盘子中,他捏住一根面的一头远距离地抛入锅中,就像猛龙过江,随着面条上下摆动,面条一波波如同永不消逝的电波,令人叫绝。他自己发明的面气球也很有表演性,用面吹起硕大的气球,还能在气球上切黄瓜。另外一名同学刘晓东的绝技是龙须面,一般人做拉面很难做到13扣以上,他能做到16扣,每根面细如发丝,16扣意味着是33768根,几乎是极限挑战;王丽军是个女孩子,她的绝活是踩着高跷端着呼啦圈做剪刀面,一心三用,也不由得令人啧啧称奇。

刘辉每个月都要做几期电视节目,他已经学会熟练地与摄影师交流,知道在哪里打光,如何走位。刘辉说他已经有了经纪人,专门替他安排各种演出,单场出场费是3000元。

在许多地方,都有这群面艺师的身影,包括北京的一些高端餐饮会所。这些成功者的例子每年都会吸引许多年轻人入行。然而,做一名成功的面艺表演者并非易事。刘辉说,他每天练习能用掉50斤面粉。

面艺

面事