



青岛晚报·掌控传媒
“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意
(0532-82860085)

■ 开栏的话

近日,青岛市市场监督管理局、青岛市商务局、青岛市文化和旅游局、青岛市个体私营经济协会共同启动“寻找最美小店计划”,诚邀市民一起发掘心中的“最美”。《青岛晚报》则围绕“寻找最美小店计划”,同步在全城范围内寻找最美小店。即日起,《青岛晚报》推出特别栏目——“青岛晚报邀你推荐最美小店”,以读者的视角、记者的笔触,带领市民走进这些年我们一起追的小店,品味最美的城市烟火……

最美小店

青島晚报

邀你推荐最美小店

18661788285

青岛港上飘香28年! 谁没吃过这碗油泼面?

中山路老店秦晋小吃搬进里院“百禄里” 陕西夫妻白手起家在大城上演“市井雄心”



白西香和店员一起工作。

豪迈的黑色大海碗里刀削面打底,铺上一层肉末卤子再配上肆意挥洒的辣椒面、蒜末、葱末、香菜末,只一勺热油的降临便能让平平无奇的食材被彻底激发;搅拌时筷子几近被卤子“淹没”,在升腾的热气中这碗油泼面的耦合效应发挥到极致,让万千青岛人被陕西“碳水”深深俘获,这便是秦晋小吃的魅力。从1996年开店至今,28岁的秦晋小吃已然成为了青岛的一张美食名片,虽然先后搬过三次家,但从未离开大鲍岛,今年再度搬进有120年历史的里院,依旧食客如织、场面火爆……

火爆 一天“啍”光500斤面粉

“从老店到新店一路追随,味道依然经典,老板娘很热情。”“老青岛人都知道的面馆,又又又搬地方了,现在的店面整洁干净,中午来必吃油泼面。”“这是秦晋小吃第三次搬家后去吃的,中午去人依然很多。”在大众点评上搜索关键词“秦晋小吃”,第一个搜索结果便是秦晋小吃(中山路店),食客们写下的评论已超过2300条,其定位的地址已变为市北区海泊路84号。新的店址对秦晋小吃来说,是回家了。

这家店在1996年营业,起步于广兴里,后经三次搬家再度回到里院,新址是有着120年历史的里院建筑——百禄里。上下两层,设有包间,宽敞明亮的新店有38张桌子,承载力较过去增多了不少,让食客们觉得耳目一新。墙上特意挂着多幅秦晋小吃的老照片,瞬间会勾起人们的回忆:那些年,坐在易州路的大树下,听着蝉鸣吃烤肉配油泼面的场景……

白西香是秦晋小吃的老板娘,在大堂与后厨穿梭时,她总是笑盈盈的。中午11时刚过,秦晋小吃开始忙碌起来。看到有顾客上二楼而服务员没及时跟上,她会语速飞快地蹦出几句陕西话,紧接着便是服务员一阵急促的上楼脚步声。白西香告诉记者,秦晋小吃在2016年搬到了东方贸易大厦,2021年又搬到了同大厦的原肯德基店面,去年年底百禄里新店装修完毕后完成了第三次搬家。“无论怎么搬家,我从没想过离开老城区,我一直认为这是青岛最漂亮的地方,也是我们店的‘根’。”今年春节期间的营业盛况,更坚定了白西香扎根老城区的决心,最火爆的一天食客们“啍”(注:陕西方言吃的意思)光500斤面粉,相当于平时三天的用面总量,远远超出了她的预期。

难忘 攒钱开店一碗油泼面出圈

作为诞生于大鲍岛的老店,秦晋小吃一路走来是带有时代图景和老城区烙印的。时间拨回1993年,白西香

和丈夫因投奔亲戚,从陕西渭南来到青岛。学医出身的白西香希望通过青漂打工谋生,更好地赡养家乡的父母。“下了火车来到栈桥看到了大海,我就决心留在青岛不走了。”白西香和丈夫非常能吃苦耐劳,先后在市场三路上打过火烧、做过凉皮、卖过羊肉汤。三年后,夫妻俩想把老家常吃的油泼面带到青岛来,于是拿着手头仅有的500元,在易州路开起了一间小店,仅有两张桌子,主打油泼面。

“我们雇了一个师父削面,其他调料、跑堂这些活全部是自己干。”白西香告诉记者,他们改良了重油重盐重辣的油泼面,风味为清香可口,更符合青岛人的口味,辣椒、豆油等原材料则全部来自于陕西,以保证品质的地道。在那个年代,没有网络,更没有主播探店,单靠口口相传让秦晋小吃的油泼面征服了越来越多的青岛人。

从1997年开始,因翻桌率高,白西香意识到,小店开始“上人”了,两张桌子已远远不够。于是,她开始扩大店面规模,油泼面开始在广兴里飘香。夫妻俩一边尝试一边丰富菜单内容,慕名前来吃面的顾客稳步增加,店内的服务员最多时达到24人。回忆起白手起家的过去,白西香说,苦难是最好的学校,这让她迅速成长,慢慢在青岛站稳脚跟,也实现了当年外出打工的目标,让家乡的父母过上了好日子。

情深 多年顾客相处成为朋友

从小巷里走出的秦晋小吃,慢慢成为了许多人来老城区最惦记的“那一口”。白西香感动地说,有些顾客坐车坐地铁专程从黄岛来吃一碗油泼面,后来随着社交平台的推广,外地游客会慕名前来“啍”面,甚至打包坐飞机带回上海。在店里,她还见过不少外国人前来吃面。在老城区启动改造后,不少居民搬了家,但秦晋小吃成了他们的聚集点,隔段时间便回来吃顿饭,聚一聚。白西香告诉记者,现在回头客占到一大半,多年相处下来都成为了朋友。“老板娘非常好,面也很合我们的口味,我们几乎一周来一趟。”在店门口,记者就遇到了一位搬离大鲍岛的焦女士,她和姐妹们一起来秦晋小吃聚餐。

“我女儿就是在易州路长大的,我们忙着开店做面,她就在店里陪着我们,一转眼她都已经结婚了,可以帮着我一起照顾小店了。”白西香告诉记者,在女儿的帮助下,她也努力将招牌的油泼面、杂酱面等做得更精细一些,让秦晋小吃成为更多青岛人心中最难以割舍的味道。

■ 新闻延伸

老店回来了 百禄里飘香

百禄里位于高密路76号,距今已有120年的历史。百禄里主体为砖混结构,建筑面积为3747.13平方米,建筑体量沿用地边界围合内院,地上二层,局部一层,总体呈“U”字型院落布局,内部为经典希姆森式前店后院的格局。院内二层建筑推测为当时一层建筑加建,局部经多次加建为7层(为广东会馆)。随着岁月变迁,如今百禄里已然蜕变成成为繁华共融的文化潮流打卡地。除了秦晋小吃外,如今,百禄里还云集了亿隆包金城牛肉灌汤包、何记客家牛排、甜甜烧烤、石榴亭等老店。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 于波 实习生 丁俊竹 摄影 王小帅 栏头设计 王云璩



重回里院的秦晋小吃。



秦晋小吃店内一桌难求。