



那些隐藏在街巷里的

人气小吃

义井沽串，万物皆可串

摊位整洁、地面干净、食客摩肩接踵，改造后的义井农贸市场，还是那么热闹。因为一条小吃街，这个市场蜚声市内。

义井沽串是小吃街最红的招牌。沽串的名字有点无厘头，但一提起它又绝对让无数太原人食指大动。沽串类似小吃“串串香”，不同在于沽串是提前加工做熟，顾客来了，可以拿起就吃，十分方便。好吃者一顿下来，吃几十上百串根本就不算是个事儿。走进市场，三四个沽串小摊前，有的标以“正宗”，有的强调“老店”，一



大南门炸鸡，香味满街跑

啤酒配炸鸡。太原人喝啤酒可以随便选牌子，但吃炸鸡，一定要选红了20多年的“上帝炸鸡”。

大南门原海印通讯广场北侧一处窗口，“上帝炸鸡店”就是平常的卤肉店模样，电车还在的时候，车刚进大南门站，炸鸡的香味就扑鼻而来。行人走到大铁匠巷、后铁匠巷，就走不动了。“上帝炸鸡”又被称作“大南门炸鸡”。炸鸡现成，配上香辣、孜然两种调料，一口下去，齿颊留香，鸡皮外酥里嫩，鸡肉咸香多汁。家长回家哄孩子必备。

现在“上帝炸鸡店”已经搬迁到柴市巷与钟楼街交叉口的西南角，眼睛找不到的话，鼻子可以帮忙。

杨记灌肠，一句酱卤汁

此处的灌肠用荞面制成，遍及大街小巷，但说到正宗，首推30多年来一直坚守

“认一力的饺子，宁化府的醋，老鼠窟的元宵，六味斋的肉，杂割头脑清和元……”太原莲花巷里，本地美食目不暇接。特色小吃往往有着这种魅力：它们深藏于街巷，门脸不大，可偏偏人流如织，人们站着等座儿都心甘情愿。还有像义井沽串、营盘肥肠面、大南门炸鸡……它们是这座城市的烟火气，它们依靠市井舌尖的超级体验待客、留客，它们是太原人平常日子的生动注脚。



二校麻辣烫

小吃

律站着一大群人。手持竹串，围着蘸料桶，美美地享受。小吃并不复杂，无非蔬菜、豆制品、肉肠，精髓在酱料：蒜蓉味、麻辣味、芝麻酱味、孜然味、酸辣味、甜味……十余种口味袭来，人间美味，和而不同，怎能抵御？

一元钱五六串，不分荤素。营养平衡，半饱由人，10元就能搞定一顿饭。

营盘肥肠面，一碗夜味道

华灯初上，不吃一碗肥肠面，不回来一杯42度红盖汾，就此回家实在让人不甘。

肥肠之妙在于出身，貌似不入流，但去粗取精，与各种调料在炒瓢里舞蹈高歌，马上就有别样滋味，成为绝品。主角是肥肠，配角必须是小揪片，龙套是老抽。收拾肥肠属于后厨机密，神秘莫测，反正你在家弄不利索。做小揪片有点粗放，赶上食客盈门，先上“老三样”猪皮黄豆、炒羊血、辣子白，一堆嫂嫂、姨姨、姐姐围着汤锅忙碌，你说一句“上面哇”，这边马上就开炒，现吃现炒，很是美妙。

并州南路高架桥西侧，肥肠面馆五六家，“老何肥肠面”的肥肠给的多，“三小肥肠面”有点味儿重。大碗面一般17元，南来的，北往的，上夜班需要补充能量的，来一碗呗，腊八蒜管够。

大南门炸鸡，香味满街跑

啤酒配炸鸡。太原人喝啤酒可以随便选牌子，但吃炸鸡，一定要选红了20多年的“上帝炸鸡”。

大南门原海印通讯广场北侧一处窗口，“上帝炸鸡店”就是平常的卤肉店模样，电车还在的时候，车刚进大南门站，炸鸡的香味就扑鼻而来。行人走到大铁匠巷、后铁匠巷，就走不动了。“上帝炸鸡”又被称作“大南门炸鸡”。炸鸡现成，配上香辣、孜然两种调料，一口下去，齿颊留香，鸡皮外酥里嫩，鸡肉咸香多汁。家长回家哄孩子必备。

现在“上帝炸鸡店”已经搬迁到柴市巷与钟楼街交叉口的西南角，眼睛找不到的话，鼻子可以帮忙。

杨记灌肠，一句酱卤汁

不是每个太原人都吃过头脑，此物养生大于果腹。头脑由黄芪、煨面、莲菜、羊肉、长山药、黄酒、酒糟、羊尾油8种养生



杨记灌肠

在食品街的杨记灌肠。

每日清晨4时，杨记灌肠的师傅们就开始手工和面。面和好后，定量搅进一个个浅口碟子里，摆放进蒸笼。出笼的灌肠须晾一两个小时，成型以后再用铲子盛出来，确保劲道不糊。

荞面食品添加一定比例的白面在行内不是秘密，但杨记灌肠一直坚持白面零添加制法，口感略苦，十分地道。一碗荞面灌肠、一勺酱卤汁、一撇油辣子，酱卤汁负责画龙点睛，锁住“乡愁”。

南肖墙丸子汤，喝出不寻常

“大碗丸子汤、两块烙饼……”秋冬的清晨，寒意很浓，来一碗热乎乎的南肖墙丸子汤，浑身都是力量。

南肖墙，太原老地名之一。丸子，用上等五花肉做成；汤，用鲜鸡骨架与牛大骨熬制。清晨，从大锅里盛碗丸子汤，15个丸子，配3片油豆腐，香菜、葱花点缀其间，丸子劲道、汤汁鲜美、烙饼略脆，让一个早晨不再寻常。

有时，烙饼泡在丸子汤里，也是一道吃法。“老板，再给续点汤。”食客一句喊，其实是表扬。

清和元头脑，补你没商量

不是每个太原人都吃过头脑，此物养生大于果腹。头脑由黄芪、煨面、莲菜、羊肉、长山药、黄酒、酒糟、羊尾油8种养生

食材配制而成，又名八珍汤。

寒冬腊月出门，需要一点动力，头脑的魅力很难抵御。单碗上桌，八珍齐全；如果要双碗，则主碗照旧，副碗有所精简。白色汤糊里，夹起一块羊肉，看着它卸下一身营养的“铠甲”，吹开热气，露出英雄本色。入口软烂，回味无穷。藕、山药仍是原味儿，黄酒的绵长，加上黄芪的小苦，辅以小碟腌韭菜，彻底打开胃口。

一碗头脑、一笼烧麦、一个“帽盒”、一小壶黄酒，齐活。

铜锣湾的清和元，马道坡的双喜饭店、体育西路的继承饭店等，长年顾客盈门，也有打回家孝敬老人的。初次尝试，未必叫好，久而久之，念念不忘。

老军营炸串，火爆精掌控

老军营东巷是著名的小吃一条街，“奇味斋炸串”开了30年，算是老军营的招牌。

街边窗口的食材台很大，40余种串串琳琅满目，豆角、茄



义井沽串

水是标配，人均20元，吃好喝好。

二校麻辣烫，沸腾欲飞状

郝庄正街与永祚寺路交叉口东南角，正是原“二校麻辣烫”。

1995年，本店就叫“麻辣烫”，一副无门无派的样子，位于双塔北路的太铁二校附近。之后换了几个地方，老顾客习惯叫它“二校麻辣烫”，老板索性就此改名。食材不必说，底料汤头需经4个小时炒制，麻辣鲜香，味道浓烈，滚煮过后，每一种食材沸腾欲飞。入口，同样沸腾欲飞。

吃麻辣烫最好配夹肉饼，饼里肉量很足，浇点卤汤。忙时吃干，闲时吃稀，这半干半稀，适合不忙不闲的你。

鼓楼羊杂割，胡椒最霸道

大锅里浪奔浪流，整根大葱浮浮沉沉。师傅围在锅前，持碗开烫，舀汤、出汤，舀汤、出汤，马勺叮当响，粉条羊杂在荡漾。

走在太原街巷，随处可见羊汤馆，“鼓楼羊杂割”“郝刚刚羊杂割”“向阳羊汤”名气大。羊杂不膻腥，羊肉嫩绵软。奶白肉汤，来点胡椒粉，霸道！

或纯羊杂，或纯羊肉，或羊杂加肉，或羊肚加肉，或种种。油酥饼切作4小块，像点心。一口汤、一块饼，此生足矣。

雪山冷饮，凉凉沁舌尖

食品街雪山冷饮厅，神一般的存在。一个冰淇淋，从1986年一直卖到现在。

雪山冰淇淋质地均匀、口感柔滑，鲜奶冰淇淋、沙棘冰淇淋两大招牌，跨越30多年味道如一。前者蛋清、蛋黄与纯牛奶、白砂糖均匀搅拌，考验“手上功夫”；后者入口即浓醇的奶香，随即沙棘的酸甜袭来，凉在舌尖，才下眉头，却上心头。

30多种口味的冰淇淋，从8元至30元不等，拒绝防腐剂、添加剂，这是“雪山”的承诺。

人间街巷，吃货江湖。当人气小吃爱上寻常巷陌，日子过得平淡而斑斓，那是惦记，是乡愁，是外地归来的第一场舌尖慰劳。

文字 梁丹
供图 太报视觉策划中心



南肖墙丸子汤