



“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……”太原莲花落里，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。还有像义井沾串、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。



上帝炸鸡



义井沾串

万物皆可蘸

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

义井沾串是小吃街最红的招牌。沾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。沾串类似小吃“串串香”，不同在于沾串是提前加工做熟，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是个事儿。走进市场，三四个沾串小摊前，有的标以“正宗”，有的强调“老店”，一律站着一大群人。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，而不同，怎能抵御？

一元钱五六串，不分荤素。营养平衡，丰俭由人，10元就能搞定一顿饭。



南肖墙丸子汤

华灯初上，不吃一碗肥肠面，不來一杯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，好像不卫生，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，配料必须小揪片，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，一堆瘦瘦、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，肥肠面五六家，“老何肥肠面”的肥肠给得多，“三小肥肠面”有点味道。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。

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。

营盘肥肠面

一碗“夜味道”

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，从大锅里盛丸子汤，15个丸子，配3片油豆腐，香菜、葱花点缀其间，丸子筋道、汤汁鲜美、烙饼温热、咸菜脆爽，让一个早晨不再寻常。

“奇味斋炸串”南面是“黄氏大面皮”，又一处吃货拥挤的网红店。吃炸串也得排队，一边恨，一边不舍。炸串加太钢汽水是标配，人均20元，吃好喝好。



清和元

## 那些隐藏在街巷里的人气小吃

义井沾串

万物皆可蘸

大南门炸鸡

香味满街跑

清和元头脑

补你没商量

杨记灌肠

一勺酱卤汁

南肖墙丸子汤

喝出不寻常

火候精掌控

老军营炸串



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，该店就叫“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。

胡椒最霸道

鼓楼羊杂割

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，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”“刚刚羊杂割”“向阳羊汤”名气大。羊杂不膻腥，羊肉，嫩绵软。白肉肉汤，来点胡椒粉，霸道！

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



杨记灌肠



雪山冷饮

凉凉沁舌尖

食品街雪山冷饮厅，神一般的存在。一个冰激凌，从1986年一直卖到现在。

雪山冰激凌质地均匀、口感柔滑却不失回味，鲜奶冰激凌、沙棘冰激凌两大招牌，跨越三十多年味道如一。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。

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。

记者 梁丹  
视觉策划中心供图