

太原品牌 品牌强市

“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



南肖墙炸鸡



清和元

那些隐藏在街巷里的人气小吃

义井沾串

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、肉片,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,丰俭由人,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,不来一杯42度红盖汤,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,与各种调料在炒锅里舞蹈高歌,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”的肥肠给得多,“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。

万物皆可蘸

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

一勺酱卤汁

此处的灌肠用荞面制成,遍及大街小巷,但说到正宗,首推30多年来一直坚持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,确保筋道不糊。

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。

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,副碗有所精减。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,马道坡的双喜饭庄、体育西路的双喜饭庄等,长年顾客盈门,也有买月票享受优惠,打回家孝敬老人的。初次尝试,未必叫好,久而久之,念念不忘。

老军营炸鸡

火候精掌控

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、茄子、鱼豆腐、腊肠……取小盆选择食材给师傅,师傅熟练地给串串裹上面糊,放进油锅里烹炸三分钟左右捞出。炸串之美,全在火候,油温控制在120摄氏度至180摄氏度之间,见好就收。炸好后放到竹盘上控油,撒上孜然、辣椒,一口下去,咸鲜酥脆。据说这家的面糊也是独家配方。

“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,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。

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,马勺叮当响,粉条羊杂在汤滚。

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、口感柔滑却不失回味,鲜奶冰淇淋、沙棘冰淇淋两大招牌,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。

30多种口味的冰激凌,从8元到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。

记者 梁丹
视觉策划中心供图