

每个城市都有自己独特的“味道”，而这种“味道”往往蕴藏在那些不起眼的街中巷里。一杯几十年如一日的饮品、一碗温暖人心的米粉、一间抚慰灵魂的老店、一个匠心情怀的“守味”人……他们不经意间就会让人心动，让人流连忘返。7月1日至5日，本报推出“老巷烟火繁华”系列报道，带人们了解了桃园二巷美食街上那一个个“热辣滚烫”小店背后的人和事，读着亲切，引发共鸣，也得到了社会各界的广泛关注。烟火蒸腾，人生百态，总是让人意犹未尽，太原街巷里还有许许多多的美食宝藏和烟火故事有待我们去发掘，“老巷烟火繁华”仍将延续。

即日起，本报广邀读者朋友提供太原街巷里的“味道”线索，记者将与读者一道探寻多彩真实的烟火风味，一同绘制活色生香的食谱画卷。线索热线：0351—8222668。

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑥

蔡记串串香：人生一“串”热辣奔涌

江湖如有滋味，该是如何？酸甜苦辣咸中，当属热辣奔涌。八方来客围炉煮串，九州至味任君挑选，灶一燃，锅一暖，局气冲天，欢声响彻。提手捡签，爽辣中一涮，味碟中一蘸，酣畅淋漓间，五味统于一锅，英杰荟萃一宴，这便是局，便是江湖，便是串串香的真味。

有人说串串是浓缩版火锅，既保留了火锅的好味道，又没有吃火锅时的繁琐，一菜一签，锅中熬煮，红烫四溢，香雾笼身，此时血管里都跳着兴奋。在太原市王村北街，就有一家走过十余个年头的品牌串串香——蔡记骨汤串串香。周边居民一提起街边美食，肯定少不了它。从辛勤开创，到崭露头角，多年来的每个夜晚，蔡喜平和他的串串店，从来不会辜负任何一个食客追求口腹的满足。

“老板数下签签”

“老板，先给煮上4串素丸子！”“好嘞，稍等！”7月5日下午5时30分，蔡喜平的串串店开门营业了，看见已经在等候的老食客，他赶紧打起了招呼：“来了呀！”这天，尚未入夜，阳光依旧煦暖，蔡喜平利落地系上围裙，撸起袖子，支台热锅。一把一把的木签菜品，浸泡于一汪煮沸的红色汤汁中咕嘟作响。一时间，满街都溢出了麻辣香气，刺激着路人的味蕾，氤氲着食客的热情。

就这样，直至7月6日2时，王村北街的“蔡记骨汤串串香”仍有食客意犹未尽。串着午餐肉、火锅丸子、毛肚、土豆、魔芋丝节、豆干、海带、冬瓜等各类食材的签子在扑腾扑腾的汤锅中冒着诱人香气，啥时候出锅、啥时候加料，蔡喜平胸有成竹。

“老板数下签签。”2时23分，月光下，渴望和满足交织在一起，畅快的笑声和满嘴的油光，是串串带来的抚慰，最后两位客人在满足中离去，蔡喜平才算彻底松懈了下来。3时，他终于回到家躺在了床上，看着身边熟睡的妻儿，嘴角不自觉地微微上扬，“这日子让人感觉踏实！”



蔡记串串香老板为食客现场熬汤煮串。



蔡记串串香老板与“串友”展示串串美食。

底料独家秘制

36岁的蔡喜平，朔州右玉人。他的“生意头脑”很早就显露出来。16岁离开老家，来太原打工，先在大饭店帮厨，又到西餐厅做主厨……来来回回就是钻在餐饮业里。2013年，大儿子出生，蔡喜平想到了创业。多年经验积累，他感觉串串会蹿红，相比火锅，投入低，签子上的菜品一口量，每样拿几串，食客不会嫌多。另外，一菜一签，也别有趣味。于是，投入1万多元，推着“操作台”卖串串香，成为他日后创立蔡记骨汤串串香的雏形。

“起初是在南屯市场经营，只备了两口汤锅。”蔡喜平介绍，经营模

式上，汤锅串串香虽更偏向于轻量化，但为了走出自己的路子，从创立伊始他便执着于自主研发和炒制底料。“煮串味道好必然离不开这口热辣辣的锅底，锅底才是精髓，它的味道直接决定串串的味道。”

蔡喜平独家秘制底料，猪棒骨、猪扇骨、鸡架慢火熬制汤底，无任何添加剂，纯骨香味。辣料炒制，红汤牛油、花椒3种、20多种药材，配以浓香白酒，厚重而不腻口。一串一串裹上特制料碟，麻酱、蒜泥、小米椒、海椒、腐乳、葱花、芝麻、花生碎、麻油……纵使自制力再强，也禁不起这份味蕾诱惑。

节奏约定俗成

蔡记的串串香以麻辣味为主，长700厘米、宽400厘米的3口方形料底汤锅分为微辣、特辣、无辣，一把一把串串在翻滚的汤锅中四处张扬。伴着热气腾腾的料香缭绕，火候要掌握到刚刚好，鱼豆腐、甜不辣、鸡脚、面筋等80余种食材，经过锅底反复浸煮，吸足了汤汁，趁热一口咬下，口感鲜嫩，鲜香入味。

在蔡记吃串串的食客，从来没

有那么多需要讲究的繁文缛节，却自带一种约定俗成的节奏，落座、拿料、上锅、捡签……真正的老熟客，尤其偏爱他家的剁椒料和手工素丸子。自从2016年，在王村北街开设店面后，蔡喜平和妻子燕国蓉都会一大早去采购新鲜食材和原料。近百种食材经过挑拣、清洗工序，就是漫长的穿串环节。每天5个多小时，上千个串串，基本都是亲力亲为。

“周边的居民愿意来这儿吃，除了味道，都知道我对食材的选用格外重视。”蔡喜平介绍，每天都是新鲜食材现穿串，像手工素丸子更是现炸，青萝卜、红萝卜、鸡蛋、粉面，炸制酥脆，放进汤锅，裹着浓郁的汤汁，一口咬下，汁水四溢，连自己两个孩子都爱吃，其他食客看到，自然吃得放心。“做串串香十多年，从来没有一位食客反映，吃了回家拉肚子。”蔡喜平坚定又有信心地说。



食客们边品尝串串边观看了解老板制作串串的流程与手法。

“以食客为中心”

生意一天比一天好起来，蔡喜平心里又有了触动，他发现“以食客为中心”并不是一句口号，还要用心记录：王阿姨喜欢粉硬，李大哥不要香菜，张姐忌口魔芋……他引导员工，尽量在服务上做到极致。“蔡记是有奋斗基因的。”在蔡喜平看来，从十多年前揣着1万多元开始创业走到现在，路上没有鲜花，没有掌声，是一条不进则退、充满崎岖的路。但他也总结说：“坚持、奋斗，是走向直路的必经之选。”

如今，蔡喜平的专注和坚持也迎来了回报。周边居民认可，时常还有食客慕名前来，蔡记又新增了右玉现烤串，他和妻子在太原真正安了家，不仅买了房，还有了自己的车。实际上，蔡喜平想要的并不单单是只开好一家串串店，而是多开几家分店。“草根创业，赚辛苦钱，要脚踏实地，另外还要经得起考验，专注于长远的目标。”

又是一夜凌晨已过，蔡记依旧没有沉寂，食材在锅中“沐浴”，香气随着热汤溢出，3米多长的操作台前又围坐满了人，烟火袅袅、人声喧哗中，人们就着啤酒或饮料，三五朋友胡吹神侃，好不自在。此时的蔡喜平干脆利落，又一心扎进了串串江湖……

记者 梁丹 张勇 孙耀星
摄影 张昊宇