

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑨

义井红油羊杂粉：红辣鲜香 乡情满满

7月12日20时，夜幕低垂，烟火升腾。夏日的暖风“吹慢”了来往路人的匆匆脚步。在太原市万柏林区义井东街的红油羊杂粉店门前，不时有驻足的身影。离开时，不少人腹中已多了一碗热乎乎的风味羊杂粉和一份香喷喷的特色金丝烙饼……这是地域的味道，乡情的味道，也是时间的味道。一碗红辣鲜香齐聚的人间烟火下肚，四方食事尽享。

两样招牌 叫响名头

走过路过容易错过，是这家店的真实写照。老旧楼面尽显岁月痕迹，水泥台阶历经时光洗礼，门前遮阳棚“使命”依旧，只有店内“咕嘟咕嘟”的大锅，散溢的热气和香气吸引着新老食客上门。从小吃街摆摊到现在的店面，义井红油羊杂粉凭借两样招牌，让兴县特色美食在太原美食圈里，叫响了名头。

一台灶、一口锅、几张桌椅板凳……2023年6月，白彩凤在义井小吃街支起了羊杂粉摊位。这便是她日后创立红油羊杂粉店面的雏形。白彩凤年近五旬，吕梁兴县人。前半生在老家生活，也曾经营过羊杂店。2022年，为了帮助远嫁的女儿照顾孩子，索性搬到了太原生活。“在吕梁，兴县美食不可不提，尤其是金丝烙饼、羊杂粉，精工细作又兼粗犷大气，几乎家家户户都有自己的‘味道’和‘手段’。”

说起创业初心，白彩凤更多惦念的是乡情。“来太原时间长了，常会想起家乡味儿，又觉得自己还能做点事儿，所以在女儿鼓励下，开了羊杂粉摊儿。没想到，一碗红辣鲜香的羊杂粉，让兴县特色美食在这‘闯’出了一片天地。”

“吃啥？里面坐。”灶台旁的白彩凤干活麻利，红润的辣油汤锅里加入羊肚、羊肝、羊肺、羊心、羊头、羊血，将土豆粉烫热捞进碗中，随即把汤汁浓郁的红油羊杂汤一并舀入，动作丝滑，一气呵成。然后，再根据口味，撒上一撮鲜嫩的芫荽，抓上一把翠绿的葱花，点缀其间。食客端在手中，立马麻辣鲜香扑鼻，食欲早已勾起。不同口感、不同韧劲的羊杂在口腔中接连碰撞，香气充盈在唇齿之间。最过瘾的当数喝几大口汤，辣而不呛、鲜而不膻，让人无法割舍，百吃不厌。



白彩凤和女儿在共同制作红油羊杂粉。

家的味道 撩人味蕾

红油羊杂粉是地域特色小吃，为了让家乡美食更贴近太原人的口味，白彩凤特别注重顾客反馈，根据顾客意见不断对羊杂粉改进升级，小摊生意也越来越好。“兴县人吃羊杂粉不爱喝汤，但太原人相反，针对这个特点，我们多次调适配料，让羊杂汤喝起来香而不辣，照顾更多人口味。”白彩凤介绍说，仅一个月时间，小摊就有了些许名气，不少人慕名前来，其中既有同乡旧识，也有慕名而来的食客，大家的热情让她有了底气。

2023年7月，白彩凤租下了如今的店面，跟小摊结缘的老顾客，也有了大快朵颐的新去处。店面升级，口味更不能含糊。羊杂多有膻味，为了让多数人接受，从一开始，白彩凤就选用不腥不腻的兴县山羊做原料，保证适口性。每日新鲜宰杀的山羊，取了内脏，清洗干净，加入秘制调料卤制。卤熟的羊杂捞出后放入盘中冷却，改刀切碎。秘制红油选用优质辣椒和羊油炒制，不额外加料。肉汤中，放入咸盐、姜粉、味精等佐料，再倒入秘制红油，加入羊杂和筋道韧性的纯手工土豆粉，便是一碗正宗红油羊杂粉。

在兴县，金丝烙饼是红油羊杂粉的最佳搭档，也是兴县特色美食中的一道招牌，亦称“一窝丝”烙饼。店面虽小，但白彩凤确保选用优质面粉为原料，经过擀、切、卷、烙等多道工序，制成的金丝烙饼表面金黄酥脆，内部松软香甜。“金丝烙饼独特之处在于制作工艺，兴县家家都会做，但要蕴含家的味道，关键是选用优质胡麻油。”白彩凤将面饼擀薄，均匀涂抹一层兴县特产的胡麻油，再撒上葱花，切条分层，团成饼状后烙制，出锅后酥香不腻。最后，腾空甩起，两手向中间一合，即抖成金丝一团。

红油羊杂粉，就着金丝烙饼，浓烈地道，惹人遐思，解人乡愁。

味觉定位 锁定食客

“只要能干得动，就长久地干下去。被那么多老顾客惦记着，是一件让人满足又快乐的事。”羊杂粉味道纯正，白彩凤热情好客，开店一年，人气兴旺，有人开着车从其他城市赶来品尝，有老食客下班晚着急忙慌电话约餐……社交平台上，白彩凤的红油羊杂粉店更是被不少美食爱好者口口相传。

谈起食客趣事，白彩凤的女儿王丽菲兴奋地拿出手机翻找记录，“有位学生家住太原，厦门求学，回来路过品尝后意犹未尽，临近返回厦门时还专门来‘嗦粉’道别，说一定会再来吃；一位上海女士，来太原出差，第一次到店就点了三碗羊杂粉，她表示自己之前不吃羊杂；还有附近工作的一位男食客，在店连吃10天，直呼过瘾！”有情又有味，因美食结情谊，不大的店铺在白彩凤的经营下红火热闹。

今年6月，白彩凤又在迎泽区老军营东巷开起了分店，由女儿王丽菲管理，并重新设立了店名“王丽菲红油羊杂粉”。白彩凤表示，既然扩了店，有了回头客，那么以后出品每一碗粉都要更有质量，对得起食客的信任。“开摊之前，在太原很少能见到兴县特色美食。如今，专营家乡美食的店面也多了起来，很开心更多人了解了兴县、关注兴县。”白彩凤朴实爽朗一笑间，让人几乎分不清哪种是滋味，哪种是情怀。正如白彩凤所说，无论走得多远，在脑海中，只有故乡的味道熟悉而顽固，它就像一个味觉定位系统，一头锁定了百里之外的异地，另一头则永远牵绊着惦念的乡情。

记者 梁丹 见习记者 宋皓彤



店里的招牌特色红油羊杂粉和金丝烙饼。



店里的生意火爆，食客络绎不绝。本版摄影 张澍宏