

“老巷烟火繁华”系列报道 (28)

“晋羊王”羊汤：吸溜一口 太原味道

清晨的第一缕阳光越过东山，洒落在桥头街青石路面时，晋羊王羊汤桥头街店顾客已川流不息。“一碗头脑、一笼烧麦……”随着一声悠长的吆喝，热气腾腾的头脑和烧麦端上餐桌。在心满意足的“吸溜”声中，人们用这一老太原传统早餐满满的能量，开启一天新的生活。

历史名店

“晋羊王”其实大有来头。晋羊王（山西）餐饮管理有限公司负责人高朋讲，“晋羊王”原名“晋羊阁”，为太原历史名人傅山所创。

据传，清军入关后，南明政权的拥护者顾炎武等人在太原与傅山联手抗击清军，设立主营羊汤、头脑等品类的饭馆作为联络站。饭馆取名“晋羊阁”，寓意为阉割清人，傅山也将自己潜心研究的美食配方用于饭馆经营。

之后，反清事业未成，但“晋羊阁”饭馆却保留了下来。虽因时代变迁几经歇业，但传承并未中断。

1983年，“晋羊阁”传承人郑成林将存续300余年的“晋羊阁”更名为“晋羊王”。2009年，高朋进入“晋羊王”学艺，并在学成后成为新一代传承人。多年来，高朋通过改进工艺，引入现代管理和服，赋予老店新的生命力。2023年，“晋羊王”被评为太原老字号。

“晋羊王”源自傅山，店里的头脑、烧麦、羊汤在太原人的心目中也更为

正宗。一碗头脑、二两烧麦、三杯黄酒，再配上一小碟腌韭菜，这才吃出老太原传统早餐的老味道。

坐在古色古香的桥头街店内，感受着太原古城古韵，一碗稠暖的头脑端上来，勺子沿着碗沿滑过，温热的面糊融化在舌尖，一股暖流顺流进肚，散发着面的清香、药材的气味、黄酒的香味，瞬时唤醒一天的精气神。

传统美食

与传统的太原头脑做法大致相同，“晋羊王”的头脑材料成分有羊肉、长山药、莲藕、煨面、黄芪、良姜、羊尾油、黄酒共计八宗。观其色、面糊色泽微黄；闻其味、有一种酒香和面香味；挑一勺汤、滴下的面滴，在面糊表层停留三秒消失。食用的时候佐以腌韭菜为药引子，一碗下肚，益气调元、滋补强身，对脾虚畏寒有缓解的效果。

“配方大家都一样，但制作方法上有细微的区别，做出来的味道大不一样。头脑汤用煮完肉的汤与羊骨汤一起熬制，羊肉选用右玉羊腱子肉，长山药来自汾阳，口感软糯绵香。”高朋说，无论是药材的选用，食材的选择，都优中选精，确保把这一传统药膳原滋原味呈现给食客。

“晋羊王”的烧麦也颇有讲究。

面粉决定着烧麦的口感。“晋羊王”烧麦选用晋南优质小麦面粉，该区域出产的小麦为中条山旱地阳坡硬质小麦，光照时间和生长周期长，磨成面粉，色泽略深，制成的烧麦皮麦香浓郁、口感筋道。

烧麦馅使用右玉羊肋肉，特点为



三肥七瘦，剁馅后，将羊棒骨熬制的高汤淋入馅中，再放入山东优质大葱、姜、花椒水、胡萝卜等配料，顺时针方向不停搅拌、摔打、上劲，直至打黏为止。其间加料酒、生抽、胡椒粉、盐调味，使馅料融为一体。

经过选料、和面、浸油、揉剂、擀皮、调馅、包制、蒸制8个主要工序后，出锅的“晋羊王”烧麦色泽诱人、皮软馅鲜、肉香浓郁，一口咬下去，肉馅饱满，汁香味美，满满的传统老味道。

2020年，“晋羊王”烧麦制作技艺被评为万柏林区非物质文化遗产。

适合夏季食用的是白芷祛湿羊汤，配方表更为复杂，包括两岁鲜羊肉、白芷、茯苓、薏仁、党参、菊花、薄荷、蒲公英、金银花等。此方配制的羊汤可以缓解胃寒、体虚、腰痛、手脚冰凉等身体不适，有解表散寒、燥湿止带、通窍祛风的作用。

“晋羊王”羊汤先将羊肉进行长达5个多小时的文火焖煮炖熟，细切成片食前重新入汤。汤选用新鲜羊骨头熬制而成，肉味入汤，汤味入肉，口感鲜美，食后回味无穷。

传承发展

“我最喜欢吃‘晋羊王’的羊汤扯面。”家住水西关的王师傅每次喝羊汤，都会专程来一趟桥头街。

“晋羊王”羊汤扯面选用晋南优质小麦面粉，加入食用盐、油、鸡蛋揉透和好，醒置数小时后，经手工甩扯至“薄、筋、光”，再配以醇厚老汤。鲜美的羊汤与面食合二为一，喜欢面食的山西人，就好这一口。

日近黄昏，城市的空气中多了一丝凉爽。“晋羊王”大营盘店门前，桌椅已经摆好，迎接又一个喧嚣热闹夜晚的到来。店内，店员正在把肥瘦相间的羊肉切块、穿串；一大锅热气腾腾的老汤翻滚着，香味飘散在店内、街边……

经过多年的打拼，“晋羊王”在太原市已经有4家门店。羊汤店多为小本经营，高朋却志在以现代企业管理模式，把“晋羊王”做成连锁经营企业。

“公司规划以太原为中心，面向全省辐射发展，各市下设分公司，所有店面以品牌统一、文化统一、口味统一、产品量化标准统一、管理统一的‘五统一’标准管理，建立产品系统、运营系统、财务系统、连锁系统为基础的现代企业运营模式，加强品牌建设，发展壮大企业。”展望未来发展前景，高朋眼中亮光闪烁。

记者 李俊华
摄影 张澍宏



品尝美食



熬制羊汤