

## “老巷烟火繁华”系列报道 (66)

## 金牌辣串：人间烟火 四季沸腾

什么叫人间烟火？是早市里，近郊来的旱地黄瓜花端的露水、周边农民自种的鸡毛菜根上的湿泥；是晚市间，路边平铺在地的编织袋上，成堆新挖莲藕的芽尖、装兜白不老豆角的蒿叶……在众纺路，这条网民口中的宝藏美食街上，华灯初上之际，少不了金牌辣串店煮串串的热气。

众纺路，南起南内环西街，纵贯纺织街、大众街、后王街、气化街，北抵迎泽西大街，中分两条主干道与千峰南路、和平南路围成的四方块。循着街名回溯，穿透时光，遥望见过往的辉煌——国营大众机械厂（我国“一五”计划156项重点工程之一）、太原煤气化（1981年成立的国内首家煤炭综合利用大型联合企业）、山西纺织印染厂（曾经支撑山西纺织工业半壁江山），还有太原理工大学、山西省财政税务专科学校等。如今，“宏大”的光影退位，留下了纺织苑小区等林立楼栋、大王路菜市场的声声叫卖，以及昼夜穿行于烟火蒸腾间的不息人流。

## 河南来的“太原正宗”

李长华就是这样无声汇入人流的一员。他老家是河南信阳农村，与湖北毗邻，“这边是我们村，那边就到了省外”。1994年，她跟着老公袁祖保来到太原，“都是亲戚打工带出来的，说是有钱赚”。早一步，姐夫到了太原服装城，弟弟落脚大众机械厂附近，介绍人把他们带到了山纺。那年，儿子袁冬冬3岁。

两口子骑个自行车，“跟卖鸡蛋一样”，一个木架子，一个小锅锅，在众纺路边上的学校门口支起了摊子。一根串一分钱，“一个人吃个五分钱、两毛钱”，顾客以学生、年轻人为主，经常围得里三层外三层。为了占住摊位，李长华与常来的另一家商贩竞价，最终以800元成交，“那会儿一个月才赚三四百块，决定了就要在这儿干。”

这一干，从路边小摊到漏雨漏水的平房，再到如今年租金20多万元的门店，30多年就这样过去了。儿子从小在太原上学，小学、初中、技校，想去闯天下，先学牙科，又学数控，不想天天就煮个串。“一个月就教训了他”，李长华笑着说，“跟着同学去唐山，没日没夜贴广告，还被老太太、老头骂，没坚持下来。”“浪子”回头，一天50元，开始接着父母的班，“不抽烟不喝酒，看起来不爱说话，手脚可利索。”后来又生了女儿，太原生太原长，胖胖的，“就爱吃山西饭，可能面条有营养吧”，如今也在店里帮忙。2015年，儿子结婚，儿媳从河南跟着过来，生了俩娃，也是一男一女，在店旁的纺织苑买了房。“弟弟说我来到太原，啥都顺顺利利，周围老乡提起来都有些嫉妒”，李长华乐呵呵地说，“前几年人口普查，居委会还给我送来一张居住证，我也是半个太原人了。”

这30多年，改变了这个河南人家，也改变了太原人的生活记忆。城市南北，不少开煮串店的商贩，打出来的招牌一律写“老太原正宗煮串”。“以前太原没有卖煮串的，我们是第一家，”这点，袁祖保倒是很确信。



袁冬冬煮串很是麻利

## 太原版的“部队火锅”

土豆片、海带、生菜、平菇等各色菜蔬，袁冬冬一手攥住顾客挑好的串串，一股脑儿扎进沸水锅，再来一个箊篱，装入或宽或细的土豆粉条，等个三两分钟，出锅盛盆，转过身来，从后面的桶中兜一勺特制的酱料，递到媳妇陈玲手中。接过盆，陈玲询问，“加不加辣”，然后或多或少从另一个桶中掀一勺辣椒，递给传菜的大姐。“23号，23号”，扫视一圈路边的数排小餐桌，盯着举手或者回应的方向走过去，大姐将胸前的牌子一伸，“30块”。然后，热腾腾的串串就上桌了。

“煮串串么，就是图个方便、快、好吃”，李长华说道。不过，太原第一家，这技术从哪儿来的？陈玲补充说，“老家的一个亲戚，以前在部队炊事班，为了野营拉练备餐，自创的。”李长华两口子刚刚摆摊那会儿，“人们还不认识，不知道咋吃。”如同韩国的芝士泡菜烩方便面一样，源自部队的高效快捷和精心调味，也给“老太原煮串”迅速风靡，增加了几分类似的时代特色。

功夫在诗外，煮串也如此。袁祖保每天早上6时起床，早早就去了菜市场。李长华打趣说，“别看长得不怎么样，挑菜可认真了，烂的、坏的都要挑拣出来，买菜的都不喜欢他。”小小的煮串店，每天买一两千元的菜蔬，加上冻品，要备三四千元的菜。接下来是清洗，串串，“姑娘、媳妇，老家的亲戚，还雇了两个人，七八个人串”。一天串多少串？李长华没数过。按现在的售价，不同的串，一元3串、4串，夏天高峰期，一天销售额七八千元，好的时候能过万元，再换算过来，平均一天要串两万根左右。

听这数量，“部队煮串”的魅力，比“部队火锅”大。



铁板烧串串区



带着孩子点串的顾客

## 河西人的“四季沸腾”

两万多根串串，人均20根，也得有千把顾客吃。

袁祖保一家子，从早上忙到中午准备。下午四五点开火，经常要营业到凌晨时分。“以前老顾客多，听声音就能知道是谁”，李长华回忆说，“现在新顾客多，各个年龄段的都有。”陈玲解释道，“我公公婆婆都不看手机，这几年经常有探店、拍视频的，吃着吃着就开始拍照，还要拉着我们说话。”

就这，泼天的流量也不接。忙得顾不上，熟客打电话过来，才开一下外卖平台，做完赶紧关掉。“做完一单刚要关，突然进来两三单，你说气人不气人”，李长华这话，的确容易招人“嫉妒”。

不开外卖平台，为的是不影响到店的顾客。春天，正月初六就开店；夏天，自打儿子接手煮串，袁祖保又加了铁板烧，客人常常流连到深夜；秋冬之交，人们稍稍适应一下气温变化，户外又是满满的人。除了恶劣天气和春节回老家，金牌辣串一年能开满300多天。

提着奶茶的年轻情侣、带着儿女的青年夫妻、拉着朋友的中年男女、携着老伴的皓首夫妇，在这条短街上，日复一日、年复一年，享受烟火升腾，又装点沸腾人间。

记者 史鹏程 文/摄