

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑥8

崔丹丹羊汤馆：一锅羊汤 三餐美味

“老板，两个小碗羊肉汤、两个饼子，一份凉菜。”

“我要份羊杂汤，再来一个馏米，带走。”

“给我点一份羊汤面”……

昌盛西街和人民北路十字路口东北角，路边有一家门头并不起眼的崔丹丹羊汤馆，在很多小店居民心目中，当得起“NO.1”。

这里的羊汤每天早上现熬，汤美、肉鲜，搭配晋南饼子、运城麻花同食，老少咸宜，成为许多小店人一日三餐的家庭记忆，也见证了人民北路这条老牌商业街的繁华。

小店主打三样

羊肉汤、羊杂汤、羊汤面，是崔丹丹羊汤馆的主打美食，如今每天平均能卖出450碗。

“我们经常来这里吃，早晨喝羊汤、中午吃羊肉揪片，有时候还吃点馏米和凉菜，天气凉了，更愿意吃口热乎的，感觉一天都暖和。”10月14日9时许，老主顾张女士又来店里吃早餐，她也记不清第一次来是啥时候，只言老少三代人，十几年里常来。

羊汤馆店面不大，面积大约40平方米，摆放了七八张桌子，坐满也就20来个人，每日三餐饭点儿都要翻好几次台。天气暖和时，每到中午和晚上，店外也摆上七八桌，冒出热腾腾的烟火气。

“我们主打就是品质新鲜、物美价廉的快餐，客人们来了，点完餐、找个

地方坐，吃完就走。尤其是早晨，基本上10分钟喝完羊汤、配个饼子，然后去上班、上学。”羊汤馆主理人崔丹丹，今年31岁，身材纤细，肤白貌美，说话慢条斯理，被誉为“羊汤西施”，每天大部分时间都在店里忙着张罗。

先抓把泡好的粉条放进碗里，再称一两半羊肉或羊杂倒进去，然后整体倒入箅篱，入羊汤锅烫煮20秒左右烫热，再倒回碗里，放点胡椒粉和醋，撒上一勺葱花、香菜，浇上一大勺热汤，大碗羊肉汤或羊杂汤就做好了。

食客们接过碗，香味扑鼻，开始边吹边喝。经过了长时间熬煮，汤浓肉香，咬一口爽滑的红薯粉，喜欢吃辣的多舀几勺店里自制的辣椒油，味道更加鲜香过瘾。

不论早中晚，一碗羊汤呼噜呼噜下肚，脑门冒汗，通体舒畅。

“我们的羊汤面放的是揪片，更符合多数人的喜好，煮起来也好熟，许多不爱吃粉条和面条的人特别喜欢这样吃。”临近中午，崔丹丹一边忙着招呼客人，一边介绍。

味美干净实惠

一方水土养一方人。喝羊汤对身体好，尤其暖胃养生，好多太原市民馋这一口了，也经常开车跑过来喝。有人曾调侃：到这儿喝羊汤，一半的人是为了看崔丹丹，她是羊汤养生美颜的“最佳代言人”。

“诚信经营、价格亲民、热情服务，用心做好每一碗羊汤”是这家羊汤馆的经营理念。

“我们一直坚持真材实料，羊汤、羊杂都是自己煮。”崔丹丹表示，每天早上5时，父亲崔明利就来到店里，熬

特色羊肉汤、羊汤面、凉拌羊杂等



羊汤、煮羊肉和羊杂，一忙就是两三个小时，母亲则在家里清洗羊肺等内脏，多年来挣个辛苦钱。

“洗羊肺最为费劲，得先浸泡一段时间，然后拿管子冲洗四五遍，把羊肺上的血丝都冲干净，洗到发白就可以煮了。煮羊头之前还得先烫毛，拿火钳钩住在火里面烤，然后在水里泡，再把上面的毛仔细清洗干净，全都是村里的传统做法，所以保证口感好。”现在，崔丹丹处于“半接班”状态，为了减少父母操劳，除了熬汤、煮肉还由父亲负责，其他环节都由她把控，忙不过来时就雇人干。

店里拾掇得利利索索、干干净净。早上7时开门营业，晚上10时许打烊，羊汤馆每天能用掉1只半到2只羊，日复一日，用美味拴住食客味蕾。

中午来不及做饭，接上孩子过来喝碗羊汤；附近上班的年轻人中午不回家，也成群结伴来打牙祭；学生们想解解馋，这里便成为不错的选择。

小碗羊杂汤12元、大碗羊肉汤19元，多年来，羊汤馆里的“老三样”都在这个区间，以实惠的价格回馈顾客。

串起幸福记忆

“这家店绝对是最爱吃的羊汤，没有之一！”“从高中吃到大学毕业。我最爱这家羊汤的汤底，鲜美不油腻，羊杂处理得也很干净，粉条筋道Q弹，配着葱花香菜，更是激发出羊汤的香味儿。”“最爱吃崔丹丹羊汤馆的羊肝，没有一点腥味！”每位食客都有选择崔丹丹羊汤馆的理由，饱含幸福回忆。

看着食客从小姑娘变成小媳妇

儿，崔丹丹也感慨万千。小时候，她跟父母、两个妹妹住在北格镇张花村。为了生计，父亲崔明利在她8岁那年开起了羊汤馆，店址选在离家不远的清徐县赵家堡村。后来经过考察，2008年，父亲又把羊汤馆迁至现在这条街上。

作为家里的老大，崔丹丹中学毕业后就开始帮父母经营羊汤馆，一干就是十几年。这条街是小店老城区主干道，周围老旧小区多，还有小店三中、小店一中、区实验小学等学校，属于老牌商业街，热闹又繁华，地理位置优越。

“小店人爱喝羊汤，一年四季都喝，最初附近也开了好几家店，我爸费了不少心思琢磨，用两年多时间终于调制出了特别鲜美的味道，逐渐脱颖而出。”父亲精于钻研、母亲勤劳肯干，不知不觉间，崔丹丹羊汤馆逐渐积攒起稳定的顾客群体。

“店里百分之九十都是老顾客，平时来了我也顾不上聊天，借此感谢大家多年来对我们的支持！”崔丹丹说，与羊汤搭配吃的运城麻花、晋南饼子，还有哈宝生元宵等，店家都是合作多年的老伙伴了。顾客们来吃饭，必须用最好的味道服务大家。

“很多人可能不知道，小店区老字号哈宝生元宵是我的小妹夫家在做。以前我们两家店挨得很近，现在合二为一啦，亲上加亲！”崔丹丹与家人都相信，与美食结缘，未来，还将拥有更多的美好回忆。

记者 王丹 文/摄

扫码看视频



▲ 崔丹丹父亲烹制羊肉汤

▼ 中午店内满客，崔丹丹忙着招呼

