

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑦8

黄记泡椒米线：酸辣入味 舌尖舞蹈

在繁华与喧嚣交织的城市中，总有一些老街小巷保留着岁月的痕迹和独特的风情。太原的柴市巷，就是这样一条充满烟火与故事的老巷。

“来一碗泡椒酥肉米线，加份肥肠！”10月27日上午11时刚过，老巷里一家名为“黄记泡椒米线”的店面已经热闹起来。门头虽不起眼，却处处透着川渝风味热情与独特。食客来自四面八方，店内座无虚席，都在等着品尝那碗能让人瞬间感到满足的泡椒米线，而不断响起的外卖订单也在提醒着店老板黄聪，马上又要迎来一天的就餐高峰……

舌尖上的舞蹈

在川渝地区，好吃的火锅多得数不过来。当地人酷爱火锅众所周知，但独门秘制的泡椒米线也绝对占据一席之地。黄聪是一位来自重庆的“90后”帅哥。家中亲友都在餐饮行业摸爬滚打，这让他天生自带做餐开店的基因。2023年，偶然机会下，他选中太原开了这家泡椒米线店。“姐姐在山西晋城经营着一家重庆火锅店，原本我只是途经来玩，可没想到踏入太原这个城市后，便被它的朝气和活力所感染。于是，萌生了在此开店创业的想法。”

黄聪将地道的重庆泡椒米线带到了太原，让这座锦绣之城也品尝到了

那份来自远方的火辣与热情。每当夕阳西下，华灯初上，小小的店铺总是门庭若市，高峰时段更会排起长队。食客们走进店内，一股混合着泡椒鲜香与米线醇厚的气息立马扑面而来，仿佛瞬间穿越到了另一个时空。土砖砌出的收银点餐台、墙上挂着的生活语录和海报照片，还有那10余张略显陈旧的木桌，一切都显得那么和谐而亲切。老板黄聪和店员总是面带微笑，热情地招呼每一位顾客，那份热情仿佛能驱散一天的疲惫。

扫码点单，不一会儿，一碗热气腾腾、色泽诱人的招牌泡椒米线便呈现在眼前。米线细滑柔韧，浸透了泡椒特有的酸辣汤汁，每一根都吸满了味道。泡椒的选用极为讲究，既保留了辣椒的鲜辣，又不失其独特的酸甜，与米线、高汤完美融合，激发出令人难以抗拒的味蕾盛宴，再撒上一把葱花、香菜，相互交织，仿佛在舌尖上跳起了欢快的舞蹈，让人欲罢不能。

碗里酸辣鲜香

黄记泡椒米线不仅仅满足了人们对川渝美食的渴望，更是一种情感的寄托。“一周至少来吃三回。”桃桃来太原工作已有四年时间，虽然是一个土生土长的山西人，但她对泡椒却情有独钟。“去过重庆好多次，听说柴市巷里开了一家重庆口味米线店，立马就来试吃。对味儿！”桃桃说，辣嘴不辣胃才是正宗泡椒的精髓。个人最推荐泡椒鸡杂米线和红烧肥肠米线，相信一定能打开太原老饕儿的味蕾新世界。

黄记泡椒米线的招牌自然是泡椒



老妈蹄花

泡椒鸡杂米线



烹饪食材



食客品尝美食

米线，其能保持川渝独有的味道，离不开黄聪对食材的严格把控和对烹饪技艺的精益求精。黄聪告诉记者，泡椒是泡椒米线灵魂所在。所选泡椒都是在重庆当地采集的原料，包括灯笼椒、二荆条、小米辣，泡制后，要经过一年以上时间的洞藏，确保湿度、温度均衡下自然发酵。运送来太原时，还要提前精心炒制，把水分彻底炒出，才能保证食客吃起来辣而不燥，香而不腻。店内所用米线都是经过精心挑选和定制，口感细腻滑爽，搭配上特制的泡椒和鲜美的汤底，每一口都让人陶醉其中。

“为了适应太原人的口味，店里在传承传统烹饪技艺的基础上，不断创新，将诸多元素融入其中，使得米线这道美食既保留了传统的韵味，又焕发出了新的活力。”黄聪介绍，除了经典的泡椒米线外，还有酸萝卜米线、酸菜米线、番茄米线、红烧米线等多种口味可供选择，满足不同食客的喜好。“无论是汤底的熬制，还是口味的搭配，都经过了精心的设计和挑选，确保每一碗米线都能给食客带来绝佳的味觉体验。”

留存地道风味

黄记泡椒米线不仅仅是一家美食店，更是一个文化交融的平台。在这

里，食客们不仅可以品尝到美味佳肴，还可以感受到不同文化之间的碰撞与融合。无论是来自异乡的游子，还是热爱美食的本地居民，都能在这里找到属于自己的味觉记忆和文化共鸣。“店虽不大，但希望每位食客在这里，可以感受到那份来自远方的火辣与热情，也可以感受到老巷的烟火气和人情味，让味蕾和心灵都得到一次美好的旅行。”黄聪说。

特别值得一提的是，黄记泡椒米线的配料也都经过了精心设计和挑选。豆干、虾滑、酥肉、猪肝等配料味美可口，尤其是麻辣牛肉，更是让人一试难忘。许多食客表示，每次来都会忍不住多加几份配料，让这碗米线更加丰富和满足。

在快节奏的现代生活中，黄记泡椒米线以其独特的魅力和地道的风味成为了老巷里的一道亮丽风景线。采访中，黄聪不时用手机翻看消费者点评。他说，以前都是口头收集反馈，现在短视频、网评等各种社交渠道，可以让他及时收集消费者反馈，了解消费者喜好，以便后期在口味上进行改良。“太原是个福地，也是个包容的城市。现在有许多好食者来做学徒。”黄聪表示，虽然过些年自己和家人或许会回重庆老家，但只要人们喜欢和认可，他一定会坚持把地道的川渝风味留存在太原。

记者 梁丹
摄影 郭苑甫