



朝阳

专刊

古巷寻味 满街飘香

太原的烟火气，或许藏在清晨一碗热气腾腾的头脑里，或许裹在正午筋道十足的面食中，抑或是飘在深夜街头的烤串香气里。这座被称为“碳水之都”的城市，美食是串联起日常的温暖纽带。寒假启幕，美好赴新。趁假期正好，来府城尝遍百味，邂逅独属于这里的风味与温情。



非遗早餐 唤醒清晨味蕾

太原的一天，从一缕缕晨香开始。钟楼街、柳巷的商业区作为太原历史最悠久的美食聚集地，这里承载着很多老太原人的味觉记忆，清晨褪去夜晚的喧嚣，是解锁本地早餐的绝佳去处，最佳打卡时间从6时许便已开启。

从柳巷的北口往里走，百年老字号清和元的木门早已敞开，这里的头脑配烧麦，是地道非遗美食。看似不起眼的羊肉糊，由黄酒、羊肉、藕块、煨面等食材慢慢而成，初尝滋味独特，配

上咸韭菜和现蒸的烧麦，醇厚与鲜香交织，越吃越有滋味，冬天来一碗，暖身又滋补。

如果想边吃边逛，不妨来一份六味斋的酱肉夹荷叶饼，肥瘦相间的酱肉卤得软烂入味，肉香浸透松软的荷叶饼，咬一口汁水四溢，满足感十足。除此之外，食品街里的杨记灌肠也是不错的选择，口感筋道爽滑，淋上秘制蒜醋汁，酸香解腻、清爽不厚重，无论是主食还是佐餐，都别具风味。

市井烟火 深夜美味盛宴

夜幕时分，老军营美食街的烟火气才刚刚升腾。一间间小食店，藏在居民楼之间，是学生党和本地人的私藏美食地，每天夜幕降临之时，这里便渐渐热闹起来。

来老军营，太原特色沾串绝对是必尝的烟火滋味。各色串品整整齐齐摆

开，素的豆皮、生菜、木耳、土豆，荤的鱼豆腐、蟹棒、里脊肉，几十种品类任挑选；秘制的麻辣、藤椒、番茄、麻酱等酱汁浓香醇厚，串儿往酱汁里一裹，挂汁十足，麻酱的香、麻辣的爽在舌尖迸发，一口一串根本停不下来，是老太原刻在骨子里的街头味道。

此外，刘小武锅盔更是打卡标配，门店前常年排着长队。刚出锅的锅盔热气腾腾，外皮酥脆、内里松软，三丝、牛肉、肥肠等十几种口味任选，咬开满是馅料香。深夜的老军营，总是灯火通明，热闹不减，堪称“太原深夜食堂”：孜然谷的电烤羊肉串滋滋冒油，香气吸引了半条街的行人；吃完热乎的，再来一份绵密的雪花冰解腻，冰火两重天的体验十分奇妙，是逛吃途中的绝佳收尾。

从晨光微熹的食品街，到正午喧嚣的柳巷，再到夜色渐浓的老军营；从清晨到深夜，走走停停间，既有百年老字号的匠心坚守，也有新晋网红店的创意巧思，每一口小吃都藏着太原人的生活暖意，每一条街巷都氤氲着浓郁的城市烟火。趁假期美好、年味渐浓，循着这份逛吃路线，邂逅府城美味，沉浸式感受三晋大地的舌尖魅力。

古今相融 舌尖味蕾百味

柳巷，这条北起府东街、南至迎泽大街的百年商业街，是太原的商业核心，老字号与新晋网红店齐聚，堪称吃货的天堂。

来这里不妨尝尝林香斋的风味，他家的非遗过油肉颇具特色：滑嫩的肉片裹着鲜香的酱汁，色泽金红透亮，入口软嫩不柴、咸香适口，搭配鲜脆的木耳，滋味层次丰富。就着白米饭一口下去，满是醇香；再搭配一份软糯清甜的黄米凉糕，淋上少许蜂蜜，解腻又爽口，即便冬日食用，也开胃不寒凉。不远处的上帝炸鸡，是很多太原人的青春回忆，一口下去香酥入味，即便排队许久也值得。

偏爱重口味的人，不妨试试巷内的胡辣汤，用料扎实、配料饱满，辣椒香而不燥，汤底鲜醇入味。配上刚出锅、外皮金黄的水煎包，一口汤一口包，辣得冒汗却越吃越上头，暖乎乎的超治愈，是冬日里的暖心美味。

除了特色小吃，柳巷还有不少地道晋菜馆，在这里能品尝到过油肉、栲栳栳等经典晋菜。过油肉色泽金黄，肉片嫩滑，淋上少许陈醋，酸香扑鼻，作为山西非遗美食的代表，妥妥的地道三晋风味。



记者 张晓丽
见习记者 刘苗苗
本版摄影：刘苗苗 牛利敏 邓寅明
王韵菲 郭苑甫