

膏腴羊肉砂锅：肉嫩汤鲜 香辣四溢

“补益脾肾、温中祛寒，羊肉是好食材，重要的是好食材还要做出好味道，这里的羊肉砂锅味道和老家一模一样！”襄汾姑娘尉蔚在太原工作多年，她常携好友走入桃园三巷深处，探寻那家复刻了家乡记忆的膏腴羊肉砂锅店。

进入店里，点单声、谈笑声、锅铲声交织在一起，形成了独特的旋律，孕育着别样的烟火气。盛满羊肉的砂锅咕嘟作响，散发的香气一直在鼻尖萦绕，肉质细嫩鲜美，口感爽滑可口，让人顿时食欲大开。

在并创业 推介地方美食

膏腴羊肉砂锅店的当家人郭永生来自临汾市襄汾县，在来太原之前，他和妻子杨麦红一直在北京开早餐店谋生。出于对未来生活的考量，郭永生毅然决定“转战”太原，开启全新的创业篇章。初到太原，面对陌生的环境与激烈的市场竞争，他先从摆摊卖烤面筋做起，靠一串串烤面筋支撑起一家人的生活，也为自己积累了宝贵的创业经验。

经过对太原市场的深入了解与细致考察，郭永生敏锐地捕捉到一个商机——在太原街头巷尾，竟鲜有能展现家乡襄汾独特风味的羊肉锅子店。“羊肉锅子历来是独具特色的襄汾名吃，制作技艺流传久远，其中以襄汾县汾城镇膏腴村王家最具代表。”郭永生说，为将这份家乡味道原汁原味地带到太原，他踏上归乡之旅，师从王家，虚心求教，只为习得那份传承已久的羊肉锅子烹制技艺。

2014年，经过精心筹备，郭永生租下面积只有40平方米的一个门店，正式推出膏腴羊肉砂锅。郭永生亲自掌厨，妻子负责面食，儿子儿媳则负责接待，一家人分工明确，齐心协力用心做好每一道菜，服务好每一位客人。

时光流转，四季更迭。历经十余载的沉淀与积累，膏腴羊肉砂锅店面规模已扩大至140平方米，以用料新鲜、考究，赢得了广大食客的青睐与好评。



各种调料 随心搭配



热辣滚烫 大汗淋漓



小店外景

做精品 保留独特风味

每天清晨6时，郭永生便起床奔赴市场挑选当天要用的食材。走进后厨，可以看见案板上整扇的羊肉，肥瘦相宜，肉质鲜嫩。“羊肉砂锅好吃的关键是羊肉要好。我一般会选用羔羊肉进行烹制，这种羊肉最为细嫩，口感上乘。”郭师傅边忙碌边介绍。

羊肉砂锅制作工序精细复杂，从市场满载而归后，郭师傅便立即投入到紧锣密鼓的准备工作中。首先，他会细心地清洗羊肉，将其切割成大小均匀的方块；火候的掌握至关重要，他将配料置于锅中，大火猛炒，瞬间激发出浓郁香气；随后，将羊肉放入锅中，以文火慢炖两小时，让羊肉的鲜美与配料的香气相互渗透，彼此成就；最后，当羊肉炖至最佳状态时，郭师傅会将其盛入砂锅，并撒上新鲜的小葱、香菜等配料作为点缀。至此，色香味俱佳的羊肉砂锅便大功告成，等待着为客人带去味蕾上的享受。

“从采购、洗切到烹炒，每一道工序都要用心做，再用家乡独有的‘配方’烹制，唯有如此，才能保留原汁原味。”郭永生满怀诚意地说。

炖好的羊肉，口感软糯不腻、香而不膻，汤底浓郁鲜辣、回味无穷。吃完肉，还可以在汤中加入爱吃的白菜、粉条、豆腐等配菜，每一口菜都与汤汁绝妙融合，给食客带来前所未有的满足感，如用一个字形容，那就是“爽”。

美食千道，各有滋味。除了备受欢迎的招牌羊肉砂锅，特色羊肉面也是周边上班族的午餐优选。在山西人心中，羊肉最日常的吃法莫过于与面食搭配，手工饅头面筋道十足，配上浓郁醇厚的汤头，大口吃肉、畅快吃面，这份简单却直击心灵的美味，让人在忙碌之余享受到一份难得的惬意与满足。

乡情绵长 架起沟通桥梁

十余年间，郭永生的羊肉砂锅店不仅俘获了众多食客的心，也见证了食客的过往岁月。

美食能让人与人之间产生连接，这本身就是一件温暖人心的事。郭永生的儿媳杨冬冬告诉记者，餐馆吸引了很多襄汾老乡的光顾。他们踏入店门，便会自然而然地用熟悉且亲切的方言交流，乡音缭绕间，即便是互不相识的几桌客人，往往在品尝美食的过程中，便会迅速打破隔阂、围坐一桌、共享美食。吃家乡味道、忆故乡风情，如今，膏腴羊肉砂锅店已成为许多襄汾籍人士家庭聚会、朋友聚餐的常去之地。

“一位不爱吃羊肉的太原人，吃过羊肉砂锅后，感叹原来羊肉也能这么好吃……虽然我们的店既不在商圈，也不在小吃街，但只要做得好吃，自然能吸引来顾客。不少外地游客更是慕名而来，专程为了品尝这份独特的美食。”杨冬冬表示，酒香不怕巷子深，他们一家人会继续用心开店，用味道征服更多的客人。

交谈间，一位大爷带着两位朋友推门而入，熟络地喊道：“老板，老样子来一份！”郭永生闻言，脸上洋溢着笑容，立刻转身步入厨房，开始娴熟地准备起那份专属的美味。“我就在附近住，从这家店开业一直吃到现在。他家的羊肉炖得那叫一个地道，尤其在冬天，我就馋这口儿，热气腾腾的汤锅、翻滚的大块羊肉……浑身的疲惫和寒意瞬间驱散。”大爷话语间充满了对美食的热爱与对这家小店的认可。

郭永生补充道：“我们一家人和许多常客之间早就相处成了朋友，这位客人偏爱清淡，那位客人不喜葱香，他们的口味习惯，我们都铭记于心，力求为他们带来最优质的服务和最难忘的用餐体验。”

郭永生一家人用他们的勤劳与智慧，将这份家乡的味道带到了太原。“只要身体可以，这家店我会一直开下去。”今年已经60岁的郭永生仍然充满干劲，他表示未来会考虑在城南开设分店，让这份独特的味道飘向更远的地方。

记者 尹哲 见习记者 陈嘉欣
摄影 张澍宏