

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑯

郝刚刚羊杂割：味美不膻 胃里舒坦

“就好这一口，还是那个味儿，一碗下肚，好舒坦！”近日，一位上海游客王先生带着家人来到店里，回味特色美食，追忆当年情怀。

令王先生念念不忘的，是位于柳巷北口的郝刚刚羊杂割，自10余年前他首次品尝后，便被这道山西特色美食吸引。多年来，如王先生一般，从头回客成为回头客的数不胜数，一年四季，一到饭点儿，门前时常排起长队。

醇香美味的汤中，筷勺起落间，鲜嫩的羊杂和爽口的粉条，触动着每位食客的味蕾。撒一把葱花、香菜，淋一点红红的辣椒油，色香味俱全。汤色纯正、味道醇香，一碗下肚，那叫一个舒坦。

就好“这一口”

“好嘞，您先坐。”“稍等啊，一会就好。”……上午10时许，已有不少食客，大家有序忙碌着，一派热火朝天之景。这是店里的常态，自开业以来，只要开门营业，顾客络绎不绝。

尤其是中午时分、傍晚时段，经过柳北的人们时常能看到门前的排队长龙。据初步统计，日平均接待客人在1000人次以上，同样时段的客流量与同城的麦当劳、肯德基相比并不逊色。在店里，时常会看到一个忙碌穿梭之人，他就是这里的老板兼大厨郝曼刚。

郝老板本名郝曼刚，乳名刚刚。从14岁开始学做厨师，上个世纪80年代末起在鼓楼街一带练摊，专卖羊杂割。因其吃苦耐劳，服务又好，没几年，便声名鹊起，鼓楼羊杂割成了太原的特色名吃。

按照相关规定，区域名词不可以注册商标或店名，

他便用自己的姓和乳名注册了商标和店号，之后搬迁至柳北的一间店铺，正式开起了郝刚刚羊杂割店。久而久之，人们便直接叫他郝刚刚或郝老板。“干活干活，干了才能活。”多年来，面对诸多不易，他总说，只要主意不滑坡，办法总比困难多。只要用心做下去，啥困难都能自然化解。

“干一行爱一行，每天就想着让顾客吃好喝好，使顾客满意，就是我们最大宗旨。”从练摊至开店再到发展壮大，多年里，他从选料煮肉、煮杂碎到做羊汤，都要亲自动手，从不间断，从不掉以轻心。

汤鲜不浊，味道鲜美且一点不膻，一碗下肚，食客胃里舒坦，脸上笑意盈盈。在郝曼刚的努力与坚持下，店面发展越来越好，排长队不断。顾客慕名而来，初来乍到的变成了常客，很多常客都与他成为了朋友。



门店外景

做好“这个味”

顾客步入店中，右侧有一口翻滚着的大锅热气腾腾映入眼帘，羊肉香味弥漫着。点餐、取餐、落座，阴雨天里一口口热腾腾的羊汤下肚，真是好惬意、好舒服。

“每道工序都要严格把关，为的就是一直保持这个风味。”郝曼刚介绍，不能哪天忽然软了硬了，或咸了淡了，那绝对不行，必须保持一个平衡的状态，让每个顾客都吃得满意、吃得舒坦。他介绍，每天基本上羊肉要以销定产，销多少做多少，保证食材的新鲜。生肉来了以后，经过选料、分类、换水浸泡，再换水，相当于一个排酸过程，再清洗、焖、煮五六个小时，完了以后再晾，入冰柜冻一晚上，好切。而且，制作羊杂割所有的工序都是手工操作，焖煮过程中要在汤里加入十几种名贵药材，使羊肉和羊杂味道更加鲜美，更有营养。

几十年来，他天天守在店里，每一步操作环节都亲自把关。每天清晨5时许，郝曼刚就与伙计到了店里，开始了一天的忙碌。“食材要新鲜，工作要仔细，不得有半点马虎与懈怠。”每天开门营业前的早会上，他反复叮嘱着。

喝羊汤怎能少了最佳搭档——饼子。黄灿灿的酥油饼脆而不碎，油而不腻，香甜味美，入口即酥。不少食客将酥软蓬松的烧饼掰开撕下一块儿，扔到碗里一涮一泡，再夹起来就吸足了汤汁，嚼起来软烂多汁，倍儿满足！

“一直坚持用心做餐饮。”他这样说，也这样做。几十年如一日，在不断的摸索与创新中，他一直秉承着传统制作工艺，经过独有且娴熟的兑汤技术，用一碗肉嫩汤浓的羊杂割，造就了老太原人舌尖上的记忆。

幸福是奋斗出来的，2019年郝刚刚羊杂割制作技艺被评为太原市非物质文化遗产。

护好“这招牌”

经过多年发展，郝刚刚羊杂割声名远扬，好多顾客以及外地人都奔赴而来。同时，当初的1个店已发展为目前全市共6个店、员工50余人。

曾有位“驴友”品尝过后，在网上热情地向所有来太原的朋友介绍：“你要来太原，可一定要尝尝这个，不然就会留下终身遗憾，除非你还有机会再来太原。”10余年前，住在店铺对面西山酒店的一位上海客人，连续一周里每天来3次，他笑着说，“听说这是当地特色，就来品尝，确实好吃！果然名不虚传！”

近年来，每年的旅游旺季，好多旅游大巴陆续前来，带着一车车的外地朋友前来品尝，收获诸多赞誉。郝刚刚羊杂割几乎成了太原的一块招牌、风味代表。“创牌子难，守好牌子更难，要悉心做好护好，走得更好更远。”郝曼刚表示。

“一如既往的老味道，每次回老家时都去吃。”在外上学的太原人张小刚表示。老顾客张大爷笑着说，就喜欢看那浓香的汤里混着羊肉和粉条，再把饼子或麻花泡进去，有滋有味。不少市民坦言：“就喜欢这种老店，口感丰富、鲜美浓郁，别有一番风味，顾客又多，有浓浓的烟火气。”

“用心服务好来店里的每位顾客，也服务好附近的每位居民。”作为一个土生土长的太原人，郝曼刚心系店里发展，也心系附近的居民。他积极欢迎路过的市民进来打杯水、用个纸，附近环卫工人来歇歇脚等，“相当于社区便民服务点一般，给大家提供点便捷。”他笑着说。

“郝师傅是个热心肠，有啥都会帮忙。”提起郝曼刚，附近很多居民都竖起大拇指称赞。如今，“有事就找郝师傅”已成为附近居民的口头禅。

记者 李静 摄影 张澍宏



排队等待



津津有味



羊杂汤