

“老巷烟火繁华”系列报道 (58)

洪洞印象：老家菜品 道道好吃

走遍天涯，洪洞是家。在万柏林区小井峪街道西华苑小区附近，有一家以洪洞特色菜品为主的餐馆——洪洞印象。一道道具有洪洞特色的“老家美食”在这里汇聚一堂，让人食之难忘、回味无穷。

占地面积逾800平方米的洪洞印象不仅仅是一个美食天堂，还是一个地域文化聚集地。店内装修风格古朴典雅，“老家文化”符号遍布其间，就餐区巧妙融入大槐树元素，墙上壁画勾勒出洪洞的名胜古迹和乡土人情，更为独特的是，店内每个包间以洪洞县各乡镇命名，让食客在品尝美食的同时，能感受千年古县的文化底蕴。

有匠心

洪洞印象的创始人韩天红是国家高级厨师、山西省名厨委员会会员，曾多次参加全国厨师交流大会，广泛吸取了各大菜系精华并与晋菜融合搭配，厨艺精湛。

1997年，年仅19岁的韩天红怀揣梦想，离开家乡临汾市洪洞县，踏上前往太原的火车，希望通过自己的努力改变命运。初抵太原，他在天府酒家担任凉菜师，开启了厨师生涯。自1999年起，韩天红先后在龙生山庄、山西会馆、晋阳会馆等知名餐饮机构担任要职。

2017年，凭借精湛的技艺与不懈的努力，韩天红荣获“中国烹饪大师”称号，成为一位年轻有为的晋菜大师。在每天的工作中，韩天红和徒弟们讲得最多的一句话就是：“当厨师要

有厨德，做菜先做人。因为菜是人口供人们食用的，这与人的生命健康息息相关。”

多年的太原生活经历，让韩天红深感洪洞菜系在太原餐饮市场鲜有展现。于是，他萌生了一个念头，开一家主打家乡菜的饭店，让更多人品尝到洪洞味道。于是，2021年，韩天红创办了洪洞印象，一个致力于传承与发扬洪洞美食文化的餐饮品牌，让太原的食客得以近距离体验洪洞味道。

虽然身为掌舵人，但是韩天红也时常扎在后厨，与厨师探讨烹饪技巧。“对于厨师来说，从刀工到火候，每一处细节都蕴含着无尽的学问。”韩天红坚信，唯有精进厨艺，才能在选定的领域不断前行。

在对厨师的培养上，韩天红更是

不遗余力。他不仅定期派店内厨师出去学习取经，还经常邀请洪洞当地名师名厨来店指导，交流做菜心得和实操技艺。

有特色

洪洞炒鸡、洪洞烧牛肚、赵城头肉、洪洞豆腐菜……说起店内特色，道道经典，样样美味。其中，最受食客喜爱的就是洪洞炒鸡，这道经典菜品精选上等散养走地鸡，整鸡剁块，以猛火急炒锁住香味，随后慢炖至熟。夹上一筷送入口中，鸡肉嫩滑、汤汁浓郁，酱香气与鸡肉的口感交织在一起，再夹杂着麻感带来的刺激，香得人直嗦筷子尖尖。

洪洞蒸饭，则是另一番风味的极致展现。这道菜选用优质黄米、红枣和豆子，经过浸泡、蒸煮等多道工序精心制作而成，色泽诱人金黄，口感上兼具软糯与香甜。这道地道的民间小吃，不仅美味可口，还蕴含着丰富的营养价值。“在洪洞，每逢节日或者喜庆场合，家家户户都会蒸米庆祝，寓意团圆幸福。”韩天红表示，洪洞蒸饭不仅是一道美食，更是一种文化传承。

店内还有许多精美凉菜，其中不得不提赵城头肉，其历史可追溯至春秋战国时期，是民间祭神祀祖的必备佳品。历经千年的传承与创新，赵城头肉的制作工艺日臻完善，独具一格。卤制后的头肉，色泽油亮诱人，香气扑鼻，肉质细腻滑嫩，吃起来肥美而不油腻。

在洪洞印象，还有很多特色主食，洪洞肉臊子面、洪洞油饼、洪洞炒面、泡泡油糕、洪洞炸元宵……无论是甜口还是咸口，食客都能在这里找到符合自己口味的美食。

“好的味道，必须从食材上保证。店里的招牌菜赵城头肉、羊鞭烧鸡都是从洪洞直接发来的，在洪洞当地我

们有稳定合作的供应商，直接采购加专门的运输渠道，保证了食材的新鲜与口感。”在韩天红看来，一个好的特色菜饭店必须是真材实料、精益求精，唯有如此，方能不负食客厚爱。

有人气

靠着做好每一道菜的信念，如今的洪洞印象已经得到了太原食客的认可与喜爱。每当用餐时分，店内无论是散座还是包间，均座无虚席、热闹非凡。

带着朋友到此品尝的老太原人朱大爷，对这家餐厅情有独钟，他尤其钟爱那道洪洞肉丝。在他看来，尖椒独有的香辣气息，与精心炒制的嫩滑肉丝交织在一起，再配上一碗热腾腾的米饭，那份满足感，让人沉醉。而提及过油肉，朱大爷也是赞不绝口，“这儿的过油肉与众不同，将山药融入其中，不仅增添了口感的丰富性，更让这道传统山西菜焕发出新的生命力”。

一方水土养一方人，唯有家乡味才可以温暖家乡“胃”。因此，除了附近居民，洪洞印象也是许多洪洞老乡聚会的首选地，乡音缭绕间，即便是互不相识的客人，也能在品尝家乡美食时围坐一桌、共聚一堂。

“我老家是洪洞的，所以我们经常来洪洞印象家庭聚餐。家人都特别爱吃这儿的菜，尤其是洪洞豆腐菜，是老家当地人最爱的早餐之一，这熟悉的味道就是家的味道。”家住附近的尚先生是店里的常客。他表示，这些年去过很多饭店，品过很多美食，最想念的还是“老家”这一口儿。

“一菜一品，食不厌精，是厨师的坚持。我会引领团队在菜品上引入更多家乡特色美食，也会继续选址开设分店，将洪洞美食发扬光大。”展望未来，韩天红目标明确，规划清晰。

见习记者 陈嘉欣

摄影 王韵菲 郭苑甫



红枣开花馍

麻酱素百叶

烹制菜肴

品尝美食



扫码看视频