

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑤

# 徐丑子饺子坊：家常味道 温馨满满

“老板，给我来一份酥肉特色饺子。”“老板，今天还是老样子！”“今天有粉条丸子吗？那滋味儿，念了一天了！”临近饭点，位于万科城底商的徐丑子饺子坊内洋溢着欢声笑语，老顾客们熟稔地交谈，新面孔则带着期待探索这份舌尖上的惊喜。店内不仅弥漫着食物的香气，更流淌着一股温馨而浓郁的市井烟火气，让人在忙碌的生活中寻得一份难得的温馨与满足。



洪洞大炒



酥肉特色饺子



## 家常味道 顾客认同

徐丑子饺子坊的老板叫郭红刚，38岁的他是土生土长的洪洞人，来太原闯荡之前，在洪洞县城开饭店，生意一直很红火。偶然间，在老乡和朋友撺掇下，他有了在省城开一家具有洪洞特色饭店的想法。

2019年，郭红刚专门习得同县老字号“徐丑子”家族的独门绝技——炸酥肉的制作工艺，便带着妻子和一群志同道合的员工，毅然踏上了前来太原的创业征途。通过市场调研，他选择在人流量较大的万科城底商开了饭店，名字就叫徐丑子饺子坊。从开业那天起郭红刚就明确了经营宗旨：真材实料、家常味道，价格实惠、诚信第一。

珍珠丸子、特色酥肉、软米蒸饭、高汤烧牛肚、洪洞油茶……在这里，能品尝到各种各样、原汁原味的洪洞特色菜肴。说起店里的厨师队伍，郭红刚言语中透露着自豪：“店里有3位大厨，除了我自己，其余两位厨师孔祥聪和罗洪川都是我带了很多年的徒弟，也都是洪洞人，所以我们会保证店里每道菜都是地地道道的洪洞味道。”

郭红刚两口子待客热情和气、为人实诚，顾客结账时经常抹个零头送个饮料，待客人如家人一般，很快就赢得了口碑、聚集了人气。如今，饭馆食客接踵而至，生意十分兴隆。

带着女儿来吃午饭的王女士表示：“没时间做饭的时候，不时会带孩子来这里吃，每次都会点两三个特色菜和一份饺子。他家的饺子手工制作、皮薄馅足，让人吃得放心。”



正在包饺子

## 手工饺子 现包现煮

“坐着不如倒着，好吃不过饺子。”从这句俗语就能看出饺子在北方人餐桌上的地位。在徐丑子饺子坊，重头戏当然是饺子。羊肉胡萝卜、韭菜鸡蛋粉条、猪肉大葱、猪肉莲菜、牛肉香芹……店里饺子种类繁多，有肉有素、有干有汤，咸淡适中、鲜香可口。

店里有3位阿姨专门负责饺子区域，她们每天上午9时到店，和面、擀皮、切菜、拌馅，做好大量的准备工作，顾客点单以后，饺子上桌速度就会很快。“面、菜、调料我们都会严格控制配比，店内一份饺子有15个，价格根据馅料不同从15元到26元不等。目前，店里每天可以卖出2000个饺子左右。”郭红刚表示店内饺子都是现包现煮，只为呈现最好的味道。

为了让顾客拥有更加个性化的用餐体验，店内还贴心准备了丰富的蘸料区，油泼辣椒、腊八蒜、香醋、生抽……多种选择任食客挑选，让每一口饺子都能与心仪的蘸料完美融合。

店内必尝的还有招牌火锅饺子。热气腾腾的铜锅中，各式食材汇聚一堂，白菜、粉条、丸子、酥肉等层层铺设，最后将顾客自选的饺子放置最上层，香喷喷的饺子就着菜和肉，满口留香，超级满足。“火锅配饺子是最极致的小团圆。”郭红刚表示希望通过这道创意组合的菜品为食客营造出一种温馨如家、团圆美满的氛围。



徐丑子炸酥肉

## 特色酥肉 吃法多样

徐氏酥肉，根植于洪洞本土，创始人徐丑子自1990年推出这一自制特色美食，多年来深受广大槐乡儿女的喜爱和推崇，现已成为洪洞传统美食中的一大亮点。

“酥肉好吃的关键在于精选食材。用好肉、用好油是店里的承诺。一般我会选择后腿瘦肉，剔除肥肉后手工切成条状，用盐、花椒、姜片等多味调料进行腌制；腌好后，裹上一层红薯淀粉，锁住肉汁与风味；最后，以大火快炸，直至外皮金黄酥脆，内里肉质鲜嫩多汁。至此，色香味俱佳的酥肉就做好了。”郭红刚毫不藏私地分享了酥肉的做法。

在徐丑子饺子坊，酥肉炸好后有多种吃法。最常见的就是复炸后直接吃。徐丑子炸酥肉是店里的镇店之宝，炸好的酥肉，金黄诱人、外酥里嫩，老少皆宜、桌桌必点。为增添这道菜的风味，郭红刚也贴心准备了番茄酱、蜂蜜芥末酱、黄豆酱、椒盐四款蘸料，让食客们可以根据自己的喜好选择搭配，享受独一无二的酥肉盛宴。

其次是蒸着吃，将炸好的酥肉放入调料蒸上40分钟左右，蒸出来的酥肉酥而不烂，顺滑好吃。蒸好后，还可以和饺子、饸饹面搭配成为特色主食。

店里最具特色的就是酥肉特色饺子，蒸好的酥肉加上调料汤、自选饺子。炸过的酥肉表皮在吸满汤汁后就会变柔软，吃到嘴里，既能尝到肉的嚼劲，还能感受到吸满了汤汁表皮的美味。一口饺子，满口留香；一口酥肉，软糯可口；一口汤，暖胃暖心。这样的组合，让食客回味无穷。

“好多都是我小时候的味道，在家门口能寻到特色菜这么齐全的洪洞饭店真的太开心了。”在万科城小区居住的洪洞人小乔是店里的老顾客，经常带朋友、家人来品尝家乡美食。

时光荏苒，岁月如梭。四年间，郭红刚见证了众多老顾客的成长变迁，也目睹了太原这座城市的蓬勃发展。厨师这份职业，对他而言，已远远超越了简单的谋生之道。他常说，每当目光掠过饭馆中那一张张因美食而绽放的笑脸，心中便涌动起无尽的满足与幸福。

见习记者 陈嘉欣 文/摄