



粥粉面点

1分钟包70多个馄饨 坚持传统做法

张记手工馄饨：“快手”包出地道安庆味

走街串巷

寻美味之二百四十



→张贞友在包制鲜肉馄饨。



↑刚做好的鲜肉馄饨。

→店铺地址。
(地图软件截图)



←店铺门面。

在七星区鸾东菜市内，有一家不起眼的小店。没有精致的装修，门口只挂着一块风吹日晒有些褪色的蓝底招牌，上面写着“张记手工馄饨”6个字。店里几张老桌子，收拾得干干净净，老板张贞友站在灶台前，一手捏馄饨，一手捞汤，动作利落得像在表演。这就是开了28年的张记手工馄饨店，一个安徽人用一碗皮薄馅足的小馄饨，在桂林扎下了根。

★推荐理由 皮薄馅足 让人念念不忘的美味

我是老顾客了，以前住石油六公司附近，后来搬家了，隔段时间还是想来吃一碗。他家的馄饨皮薄得能看见馅，肉很弹，咬开有一股肉本身的鲜味。汤也清，就撒点葱花，喝着特别舒服。

——家住普陀路的廖先生

★记者探店 老板有绝活 1分钟包70多个馄饨

顺着食客的推荐，记者来到鸾东菜市内的张记手工馄饨店。蓝色的招牌在菜市里不算起眼，但走近了就能闻到一股淡淡的肉香和胡椒味。记者采访期间已过饭点，但依旧有不少老顾客进店点餐，他们不用看菜单，进门喊一声“老板，一碗5块钱的馄饨”，就自己找位置坐下。

老板告诉记者，自家主营馄饨，除了馄饨还有馄饨面、炸酱面等搭配出售。在他的推荐下，记者点了一碗5块钱的馄饨。5元是店里馄饨的起步价，一共14个。没等多久，一碗热腾腾的馄饨就端了上来。清汤见底，点缀着翠绿的葱花，馄饨一个个浮在汤里，皮薄得能看见里面粉嫩的肉馅。用勺子舀起一个，轻轻一咬，薄皮柔韧不烂，肉馅紧实弹牙，咬开后能尝到新鲜猪肉本身的香味，没有过多的调料干扰。与桂林本地馄饨喜欢加骨汤和一片菜叶子不同，这家店

的汤底是简单的清汤，加了酱油、麻油、胡椒和一点点鸡精提鲜，再配上紫菜的淡淡海味，喝起来清爽不腻。整碗馄饨汤清、肉鲜、皮薄，吃的是食材本来的味道。

记者好奇这馄饨皮怎么这么薄却不破，张贞友笑了笑说：“皮子是专门定制的。以前都是自己手工擀，后来擀不动了，就找了厂家按我的要求做，薄、韧、不烂，煮出来透亮。”至于肉馅，他毫不藏私：“要选好肉，一斤瘦肉放一两二钱五的肥肉，全瘦的也不行，太柴。肥肉多了又腻，这个比例刚刚好。”

张贞友向记者表示，自己是包馄饨的高手。一张馄饨皮摊在手上，筷子夹起肉馅往中间一放，单手一捏，一个馄饨就成型了，整个过程不到一秒。记者在旁边数了数，一分钟下来，他包了70多个。两只手翻飞如蝶，看得人眼花缭乱。老顾客们早已见怪不怪：“他包了几十年了，闭着眼都能包。”

★小店故事 安庆老味道 一碗馄饨在桂林卖了28年

张贞友今年50多岁，安徽安庆人。问他为什么来桂林，他答得爽快：“桂林山水美嘛，就过来了。”1998年，20多岁的他，从老家辗转来到桂林，在七星区石油六公司门口租下一间门面，开始了他的馄饨生意。那时候一碗馄饨卖5毛钱、1块钱，来吃的大多是石油六公司的职工和附近居民。他卖馄饨的手艺不是跟哪个大师学的，而是老一辈传下来的。他告诉记者，在安庆，馄饨是家家户户都会做的吃食，他从小看长辈做，耳濡目染，慢慢就有了自己的心得。

刚到桂林那几年，张贞友试着根据本地人口味做过调整。“改过，肯定改过。但我们做的确实不一样。”张贞友说，他坚持用自己那一套配料和手法，肉馅只用当天买的新鲜猪肉，调料就是家里炒菜那几样。“我们那边馄饨的味道，在桂林做出来反而更好吃，我也不知道为什么。”他说这话时语气平静，但眼神里有藏不住的自信。

2019年，石油六公司附近的门面拆迁，张贞友干了21年的老店不得不搬。他在七星区鸾东菜市里找到了现在的铺面，虽然地方偏了点，装修也简陋，但墙上那张“石油六公司20年老店”的红色贴纸，是他给自己和老顾客的一个交代。“搬了以后生意没有以前好了，”他坦言，“但还是蛮多老顾客专门找过来的。有的一进门就说‘可算找着了’，我心里就特别感激。”

如今店里只有张贞友一个人操持，每天清晨5点起床准备，6点开门，一直忙到下午2点收工。馄饨的价格从当年的5毛、1块，卖到了现在的5块钱14个起步，但老顾客依然跟着走。

问张贞友有没有想过开个更大的店，再请些人手，他摆摆手：“不开了，再干几年退

休了。”他说桂林已是他的第二故乡，这些年已很少回老家，孩子们也都在桂林，“这家店能开多久就开多久，只要身体还撑得住，就让老顾客们一直有地方吃这碗馄饨。”

28年，从石油六公司到鸾东菜市，从5毛钱到5块钱，张贞友用一碗皮薄馅足的手工馄饨，给一代桂林人的早餐带来了别样的安徽滋味。也许再过几年，这家小店就会随着他的退休而关门，但那些从小吃到的顾客，一定不会忘记这口清汤里的安庆老味道。

记者刘琪 文/摄

拍卖公告

受委托，本公司将于2026年6月18日上午10时-11时在中拍平台网络挂牌公开拍卖某酒店废旧洗衣设备一批(详见清单)，起拍价：13.6万元。

标的详情请登录(<https://paimai.caa123.org.cn>)查阅标的相关信息及《竞买注意事项》或关注公众号“gxjrpm”。

有意者请见公告之日起联系、咨询，6月16、17两日看样，参拍者需于2026年6月17日17时前登录中拍平台实名认证后报名竞买，交竞买保证金3万元至拍卖公司指定账户并交报名费200元。

联系电话：13517736130
广西佳润拍卖有限公司
2026年6月10日