

“诚通双创·寻找桂林老味道”线下品味团活动进入尾声 美食体验之旅，我们一直在路上

近日，由桂林日报社发起，桂林诚通·凯风创业广场项目独家冠名，联合桂林生活网、桂林市旅游商品协会、桂林美食协会共同主办的“诚通双创·寻找桂林老味道”线下品味团活动已进入尾声。将近2个月的时间里，桂林饮食界的同好们以食会友，共同奉上了一场味觉盛宴。9月末，以北海疍家为首的多组美食达人组成了“好味美食联盟”，一次奉上6种美食让线下品味团一饱口腹之欲；10月10日，线下品味团又来到了福林米粉，品尝20年老店的美味，让这场舌尖上的较量过足了瘾。

“美食联盟”连连看：金秋的一场流动盛宴

□本报记者苏展 文/摄

好吃不过饺子，舒服不过倒着。在桂林生活了25年的北方人高女士是个不折不扣的“饺子痴”，“把天下好吃的饺子都吃遍”是她们的“奋斗目标”，而她对饺子的要求除了好吃以外更讲究健康。由她制作的五彩饺子通过纯天然水果蔬菜汁和面混合让饺子皮拥有不同的色彩，不仅外形好看，营养也相当丰富。同时，饺子馅不添加鸡精味精，只选择优质灌阳黑猪肉和手工剁馅。“我喜欢在饺子馅里再加一点辣椒。这样吃的时候不蘸酱醋，让饺子原本的味道更凸显。”高等说。

桂电子学张宇不仅是个自动化专业学霸，更是个米粉爱好者。由他组织成立的米粉工坊希望利用科技手段让米粉工艺的传承与创新得以两全。3年里，他们完成2000次实验，耗费5吨米，只为研制出可以存放更长时间的米粉。“目前市面上的米粉保鲜时间短，平时难免会吃到变质的粉。而目前我们机器生产的米粉可以存放20个小时不变质，如果在市场上推广，这样的粉每2两将增加两三毛钱，但在质量和口感上会有很大提升。”张宇如是说。

桂林与成都同属西南官话地区，两地人民在语言交流上基本没有障碍，而在饮食上也有着颇多相似。本次品味活动中，源自成都的美味百草香卤味也是由十种有益于人们健康的天然香草经多道工序精制而成，食而不燥，口有回香。用于卤制的食材来自生产方自己的农场，从货源上保证了食品安全。“养生香卤”的光环为他们进驻桂林平添一份底气。

俗话说“秋风起，蟹脚痒；菊花开，闻蟹来”，每年9月至12月是阳澄湖大闸蟹上市的季节，错过就得等一年。阳澄湖分为西湖和东湖两部分，东湖主要位于苏州吴县市境内，产自东湖的大闸蟹俗称为苏州阳澄湖大闸蟹；而位于苏州市和上海之间的西湖主要位于昆山市巴城镇，这里的大闸蟹被称为巴城阳澄湖大闸蟹。本次品味活动中，北海疍家提供的大闸蟹就来自昆山市，其壳脆肉鲜，膏似凝脂，味道鲜美。此外，结合了川味和桂林口味的肥肠炆锅鱼，与大闸蟹一同成为本次品味活动的“水产担当”。

百香果流心、红丝绒、芒果慕斯、蓝莓流心、抹茶蜜豆……大餐过后，以甜品收尾，如同一记有力的句读，把错综复杂的五味理顺归位，安抚因顿顿疲惫的身心。魔蝎座佛罗伦汀的蛋糕甜品是近年来我市轻烘焙的“后起之秀”。它出品的甜品，不仅一扫传统甜品的“甜”、“腻”、“厚”、“重”口感，同时强调原材料的健康。无添加、无色素，更不会有反式脂肪酸和人造原料。守护舌尖，释放味蕾，最大限度利用自然馈赠的一切，做出一份悦目可口的甜品，是魔蝎座创始人的小小初心。



▲彩色饺子



▲来自成都的卤味

□本报记者李慧敏 文/摄

日本电视剧《深夜食堂》讲述了东京新宿的某条小巷里，那些总是忙碌到深夜的都市夜归人，总会到深夜食堂吃饭，他们拖着稍显疲惫的身躯、心事重重而来，形形色色身份不同的人围坐在不甚宽敞的食堂里，你一言我一语，分享彼此的经历与故事。桂林的街头也有着一家门面看起来不甚起眼的“深夜食堂”，曾经位于解放西路的老字号福林米粉，从开业初期就一直全天24小时营业，一晃就是20年，就连春节的除夕夜都未曾间断。

“一开始，桂林几乎没有24小时营业的米粉店，只有福林在做，在凌晨的市中心去福林吃一碗米粉或是一锅卤味，是不少‘老桂林’的城市记忆。之所以有这样的想法，也是因为福林米粉的创始人谢文胜的坚持，他觉得应该给那些晚归的人一个吃东西的去处。”福林米粉老板娘袁岚说。福林米粉的特别，不仅仅在于每年365天、每天24小时全年无休，还在于那手艺传承了多年的狗肉粉。“在福林，普通卤菜粉受冷遇，懂的人都知道，狗肉粉才是我们的‘拿手好菜’。”袁文岚介绍说，最初的福林米粉是一家生意冷清、濒临倒闭的普通米粉店，原先四处打工的谢文胜将其盘了下来，推出了口味独特的桂林第一家狗肉粉，深得众多食客的青睐，一下就出了名气。“做餐饮这几十年来，说实话很辛苦，店内的各个岗位我都做过，甚至是收碗扫地。这么多年的努力，积攒了一些宝贵的经验，就想做一碗桂林人都喜欢吃的米粉。”创始人谢文胜如此表述他做粉的初心。在创业初期，谢文胜每天凌晨蹬着三轮车去五里店果蔬批发市场购买齐一天的食材，他的母亲则负责熬制卤水，如今食材都有货车配送，但是谢文胜70多岁的母亲依然坚持负责卤水的制作，就是为了保存福林米粉最本真的味道。

正当越来越多的市民沉浸在福林米粉的味觉体验中时，去年三月末，这家店却突然“消失”了。由于门面被拆除，福林米粉一下子淡

福林米粉：夜深了，让我们去吃一碗热乎乎的粉吧

出了市民的视线，那段时间里网络里、论坛上、口语交谈间，许多桂林人都在打听“原来微笑堂对面那家福林米粉搬到哪里了？还有开业吗？”

“原来的门面被房东收回，为了找到一个合适的门面，从去年4月到11月，我们整整花了半年的时间，再加上新门面要装修，直到2017年12月18日福林米粉才重新开业。”袁文岚说。念念不忘，终归回潮。重新开张的福林米粉位于解放桥东北侧的东江路上，熟悉的老板、熟悉的伙计、熟悉的深夜粉店，还有熟悉的味道，并与此前店面更宽敞了，菜单上的花样也更多了。除了传统的卤菜粉与招牌的狗肉粉，福林米粉还推出了猪脚粉、番茄粉、牛腩粉、牛杂粉、醋血鸭粉、肥肠粉等新品。“这些口味都是我们几个合伙人一起思考、尝试出来的，为了满足顾客们多样的需求，事实证明，这些有别于传统卤菜粉的特色米粉确实很受欢迎，狗肉粉、猪脚粉和番茄粉是我们每天卖出最多的口味。”袁文岚说，他们原以为换了新店，会流失许多老客户，但是现在一些熟悉的的面孔新都推上了门面，还增加了许多新客人，生意完全不逊色于老店。“新门面，新气象，不变的是，福林米粉依然在朝着“做一碗桂林人都喜欢吃的米粉”这一目标而继续努力着。

狗肉粉是福林米粉的招牌。



▲率先煮好的招牌猪脚粉、狗肉粉、牛杂粉和肥肠粉十分诱人。

桂林网区停电公告

- 各电力用户：由于客户用电设备的接入及电力设备的日常维护、检修、施工等，计划将以下线路停电施工、检修，停电时间和停电范围公告如下(以下时间为正常计划停电时间，恢复供电时间视当日工作进展情况进行提前或延后)...

- 二纸厂、庭江洞、移动长海基站、电信长海基站、水产一养、五仙苗圃、耀豪家具、春春桂专变、江东新村、甲山水管所、黎冬发专变、傅红生专变、莲花村、寨田村、江寨村一带...

- 移动、青美山移动、创兴砖厂、邓村联动、邓村养殖场、枫木潭景区、凤凰陵园、高新果蔬、温氏家禽、潘梓玉农业、茂佳农业、辉源塑料、温氏畜牧、桂三高速指挥部、桂源生态、胡桥生态养殖场、黄双保、黄塘电站、黄塘砖厂、蒋科发、金凤移动、公路管理局、桂微生猪养殖场、刘村移动、绿城防水材料、坪田经纬、栗树潭潭池、秦春亮、秦荣发、山上抽水、上店加工、上全移动、栗树成、天华电信、天华果园、天华移动、文福有、吴云才、西郊联成、西边加工、雄森2号临时、杨君明、阳礼云、阳年发、阳树旺、阳水养、青建村、张任春、张小兵、联合网络、铁路公司、移动、

- 村、菜子岩村、灯盏窝采石场、雷家村、山塘冲联通基站专变、山塘冲村、白露山村、老岩子山村、新岩子山村、石山脚村、乌塘村、大板桥村、大莲花塘村、小莲花塘村、车田村、晒鱼岭村、上桂村、上桂水库、上桂移动基站专变、石硐背村、下流兰村、油麻山村、杨家园村、西岭背村、禾福山村、磨里弯村、田中村、廖福源专变、邓家村、观音阁村、观音阁移动基站专变、竹元村、寨贝村、南湾村、南湾移动专变、陆光政广专变、腰古塘村、南弄村、社门前村、南湾村、南湾移动专变、江村、福脚村、10kV 高黄义线 922、宅子上2号村、江东联通基站专变、江东移动基站专变、江东村、宅子上碾米厂、赵祖进木村加工专变、堡里村、宅子上村、龙潭新村、大花坪村、小水村、兴安县合发农业产品加工厂专变、茶源口村、小水砖厂专变、塘金山村、大宜洞村、芳塘岭村、十二度村、建设交通管理站专变、大楼洞村、锦烟公司、大塘边村、老庙脚村、木桥头移动基站专变、木桥头村、木桥头2号村、石硐背村、水塘岭村、鲁塘村、高塘村、大岩山村、中洋村、下洋村、上洋村、下鬼坳山村、上鬼坳山村、大岩山村、田边山村、刘家村、全家村、上竹村、湖头山村、八驾车村、田边山村、下田背村、老田村、潭美田水塘、潭美田水塘、马栏里村、竹元抽水专变、大风桥村、潭美田联通基站专变、上丁村、文昌门移动基站专变、下丁村、石家堰村、文昌门村、高义村等。

桂林兴安供电公司

- 10月16日 08:00-12:00 源河站/源力头线 912/义和桐子坪2号分变 义和桐子坪

桂林阳朔供电局

- 10月16日 07:00-16:30 35kV 葡萄站10kV 葡萄村911线路白面底支01 开关后段线路 白面底村、回龙村、杨梅岭老村、杨梅岭新村、矮山村、堡子底村、

桂林临桂供电局

- 10月16日 07:00-18:00 庙黄塘线 白田村、车渡村、邓村、冻头村、古坪村、金凤村、力冲村、莲塘村、廖思察村、刘村、刘村新村、全塘村、南塘塘村、坪田村、青美山村、山上石家村、上店村、上全村、上塘村、上下桥、石子塘村、天上宅村、田边村、西边村、下全村、向东村、支田村、波头村、波头小村、柘村、得盛村、和容村、黄塘村、金源源养殖场、南塘