

用料实在的土猪肉煮粉店

来这里 就为了一口“鲜”

口碑小店
百味人生色泽鲜艳、汤底鲜美的
酸辣粉。

↑小店招牌。

←小店位置。
(手机软件截图)

→食客们正在品尝煮粉。

↑老板正在
给食客们煮粉。

立春已过，桂林的早晨依然很冷，煮粉成为不少市民的早餐最佳选择。吃一碗煮粉，不只是讲究热乎，更讲究汤头鲜甜。这家用料实在的土猪肉煮粉店，正是因为“鲜”而吸引了不少回头客。

★推荐理由 汤头鲜美 口感层次丰富

这家的煮粉特别好吃，煮粉的汤很鲜，不是调料调出来的鲜味，是骨汤熬煮出来的肉香味，喝完之后还带着一丝甜。很多人都是冲着鲜甜的三鲜粉而来，而我更喜欢他们家的酸辣粉，酸辣可口，加上一点他们家自制的黄豆酱、酸豆角之类的配菜，口感会更加丰富。

——住在七星区龙隐路的市民宾泉

★记者探店 食客的点赞是最大的肯定

小店店面不大，零零散散的摆放了几张桌子，坦露的工作间冒着烟火气。案台上摆放着一篮新鲜生菜和满满一大盆新鲜的瘦肉、粉肠、大肠、猪肝……食客可以自由选择，并将自己喜好的口味告知老板，即可拥有一碗符合自己口味的煮粉。

“酸辣粉，生料都要，在这里吃。”记者学着食客们下单的样子，将自己的喜好用最简单的词汇告诉老板。老板复述着记者提到的要求，便马不停蹄地开煮了。

工作间的两人分工明确，一人负责烫粉，一人负责煮生料。煮生料讲究一碗一锅，猛火急煮，缩短了烹煮时间，锁住猪肉独特鲜味和营养，使其香嫩可口，老板总能分秒不差地把控各个环节，使得这碗煮粉以更短的时间到达食客手中。

沸腾的汤沿着锅边倒进碗里，香气随着热气散发出来，越走进窗口，香味就越清晰。一位常来的食客得知记者第一次

来，赶紧向记者推荐：“吃酸辣粉一定要加酸豆角，这里的酸豆角不像其他地方的酸豆角一样，不会特别酸，还是带有一点点甜，还特别脆。”他告诉记者，他家就在附近，经常带着家人来这里吃，从一年前吃过这家粉以后，就很少去别家粉店，他觉得这家煮粉用料实在，吃得健康，而且味道也不错。

小店老板许中秋告诉记者，每天都会有食客给他们家的煮粉点赞，很多食客吃了一次以后，还会心心念念想吃第二次。

“上周有个人特地从临桂赶过来的，说是朋友推荐，但他来的时候已经没有什么肉了，就没有打算给他煮，后来他坚持要尝一碗才走，我们就给他煮了，他特别满意我们的味道，昨天他又带朋友来了。”许中秋说，每次听到食客的点赞都特别开心，因为这个是食客对小店、也是对自己最大的肯定。

★小店故事 让食客们记得住味道

“首先要食材新鲜，其次要对煮粉这份工作充满热情。”如何煮好一碗粉，许中秋有自己独到的见解，他也是一直这么做的。

煮粉的汤汁是每天现熬的，用猪骨文火熬制5小时以上。而鲜肉则是选用当天凌晨的新鲜土猪肉，如梅头肉、栏杆肉、猪肝、粉肠、猪腰、猪心、黄喉等，以最原始的方法，现切现煮。“金杯银杯不如口碑，金奖银奖不如夸奖。”许中秋说，做餐饮最重要的是回头客，讲究看得见的实惠和新鲜，让食客们记得住味道，还吃得健康。

而一碗粉要想好吃，跟煮粉人的心态也有着很大关系。“二十出头的时候就跟着父辈开始搞餐饮，到现在整整二十个年头了，也算坚持着自己初心，让更多人能尝到健康又有特色的味道。”许中秋说，刚开始自己开店的时候就受到很多食客的欢迎，食客建议多开几家，让他们就近就能吃上这么好吃的粉。从2016年以来，他陆续开了六家

店，但他还是觉得煮粉最重要的是煮粉人的灵魂，怕请的工人把控不好味道，也怕坏了口碑，又陆续关掉了其他店铺。

目前这家小店只有许中秋跟妻子两个人经营，每天起早贪黑，早上五点多就要做准备工作的，六点开门营业，一直到晚上九点左右。不是饭点的时候，要忙着买肉、切肉、洗菜、收拾碗筷等工作，忙起来时一天要跑好几趟菜市场，每天像个陀螺一样一直转。

虽然工作量很大，但他仍然坚持每天不断地询问食客的口味和改进建议，收工后还要慢慢摸索煮出更多人喜欢的味道，“工作能做自己喜欢的事情，是一件很幸运的事情。”他告诉记者，比起赚更多钱，他更享受别人对他的肯定。他目前最大的愿望就是，让来过小店的食客都记得住小店的味道。

记者石艳红 文/摄

兴业银行南宁分行：
打造科创金融“新引擎”，助力企业发展

近年来，兴业银行南宁分行始终紧紧围绕国家发展战略，服务广西实体经济蓬勃发展，积极探索科创金融新模式，打造科技金融“新引擎”赋能科技企业成长。

广西某科技有限公司为自治区高新技术企业、专精特新“小巨人”企业，是广西科技创新和发明专利大户。2022年以来，公司经营规模不断扩大，急需资金用于生产经营周转，但苦于缺乏抵押物而难以获得银行融资。兴业银行南宁分行在了解到企业的资金需求后，向企业推介了小微企业线上融资“快易贷-优质科创企业专属”产品，当天企业即完成线上贷款初审，最终获得贷款1000万额度。企业在完成开户并签订相关协议后，第二天就

获得了贷款资金，解决融资燃眉之急。

兴业银行南宁分行相关负责人介绍：“小微企业线上融资‘快易贷-优质科创企业专属’是兴业银行依托自身建立的‘技术流’评价体系，为科技型小微企业提供在线申请、实时审批、在线自助提还款的线上融资业务，可为不同类型企业客群提供200万到1000万贷款额度，极大地提升服务中大型科技企业能力。”

下一步，兴业银行南宁分行将积极发挥科创金融优势，结合科创企业特点持续开发新产品、探索服务新模式，用科创金融“新引擎”为企业发展贡献源源不断的强劲动力。

兴广