

口碑小店
百味人生

去嗦一碗 有折耳根的螺蛳粉

→麻辣
鲜香的螺
蛳粉。

↑操作间的工作台。

←小店招牌。

←小店位置。
(手机软件截图)

在临桂区榕山路有一家“聚祥高汤螺蛳粉店”，丝滑而有韧劲的米粉裹着酸辣鲜甜的汤汁，配上店里秘制的配菜，俘获了不少市民的芳心。这家高汤螺蛳粉不仅成为了附近居民的小食堂，还引得不少市民跨区前来品尝，正逐渐成为市民眼中的口碑小店。

★推荐理由 汤汁醇厚 口味地道

螺蛳粉汤底鲜甜可口、螺味浓郁，尤其是加入折耳根，让我甚至产生了“人在柳州”的错觉。他们家的配菜分量足，满满一碗配菜，油炸过的腐竹吸满汤汁，再配上清脆爽口的酸笋、豆角、木耳，吃了特别满足。

——家住临桂区榕山路的黄静

★记者探店 一碗螺蛳粉里 放了半碗配菜

傍晚时分，记者来到聚祥高汤螺蛳粉店，虽还没到饭点，但几乎每张桌子都坐满了人。店内的食客络绎不绝，有附近的居民、有刚放学的学生、有下了班的打工族……

要想在这里吃到一碗心仪的螺蛳粉，首先得在进门左侧的收银台处点单，把偏爱的口味、需要加的配菜都告知老板，再拿上小票就可以在出餐口等着了。在等餐过程中，食客可以透过玻璃看见一碗粉的制作流程，以及工作间的卫生情况，吃得更放心。

操作间内，一名工作人员正站在一口热气腾腾的大锅旁，熟练地烫着粉和青菜，一分一秒都不含糊，掐着时间捞起来放入碗中，传给配菜台的工作人员，再由配菜台的

工作人员按客人喜好加入配菜。在操作间的配菜台上，腐竹、卤蛋、卤鸭脚等卤菜被整齐地装在大小不一的不锈钢锅盆内，还有堆满配菜的小碗，工作人员告诉记者，为了让食客尽快吃上粉，他们会趁着空闲时间提前将酸笋、豆角、木耳按分量备好，放配菜的时候直接倒在粉里，可以减少食客等待的时间。

在工作人员的有序配合下，依次加上配菜、卤菜，再浇上一大勺汤，一碗色香味俱全的螺蛳粉就出炉了，整个过程不超过三分钟。端起这碗一半都是配菜的粉，浓郁的汤汁浸透了炸蛋，泛着亮色的油光，让人不自觉产生想品尝的欲望。

★小店故事 把家乡的味道带来桂林

小店负责人李婉妮是一位地道道的柳州妹，吃惯了柳州独特的味道，自从嫁来桂林以后，还是经常想念家乡的味道。“当时就想着自己开一家螺蛳粉店，不仅能满足自己的需求，还能让更多人吃上自己家乡的味道。”她说。

6年前，因从事的服装行业不景气，她想在桂林开螺蛳粉店的念头愈发强烈。有想法就有了行动，没过多久，她就真的把店开起来了，口碑也不错。说到要如何做好一碗自己和顾客都喜欢的柳州风味螺蛳粉，李婉妮有自己的心得。

“首先要自己喜欢，有热爱才会做得好。”她觉得小时候吃的螺蛳粉是有折耳根的，但现在在市面上的螺蛳粉店大多数都不放折耳根了，总觉得少了点味，于是她就把折耳根列入普通配菜菜单。她觉得在别的店吃完以后嘴巴有干涩感，也没有小时候吃的那种味道。她向身边开螺蛳粉店的朋友取了经，在选材用料、时间上，反复琢磨，汤底终于复刻了小时候的味道。“这是每天的新鲜猪骨、牛骨，螺蛳也是新鲜的。不仅要让食客吃得好，还要吃得健康。”李婉妮捞出锅底的

骨头给记者介绍，她每天坚持选用当天新鲜的猪骨、牛骨进行长时间熬制，拒绝使用高汤粉料调制，而且每天的汤都是一天一熬，保证新鲜。

“其次是满足食客的需求，有回头客的前提是食客认可你的食品。”这么多年她也是这么做的，趁着空闲的时间，就来问问食客味道怎么样，有什么需要改进的。对食客提出来的问题，她都是立刻解决。对于食客反映的味道，她也一直在改进，争取让更多食客不出桂林就可以吃到地道的柳州螺蛳粉。

“刚开始的时候确实是很辛苦，那时候不舍得请工人，很长一段时期都休息不好。”她告诉记者，每天的食材都是自己亲自去挑，每一道工序她都亲自把关，虽然会花很多时间，但是很值得。“能把自己喜欢的东西传递给别人，被别人认可的时候就觉得很开心。”她说，如今她已经把如何做好一碗螺蛳粉当做一份事业，并希望越做越好，得到更多食客的认可。

记者石艳红 文/摄