



走街串巷

寻美味之五

小吃简餐

# 这家店的酸 拴住食客的味蕾

→店内的酸种类众多。



↑小店老板(左一)正协助顾客选购。

←小店位置。(导航软件截图)

→小店门面。

酸小夏

酸品 肉卤 素卤 凉皮 凉面 水果

桂林人爱吃酸辣，酸店开了不少，位于临桂仙湖路的“酸小夏”就是其中一家。这家店的老板自己就是个酸品爱好者，因为喜欢吃酸，她干脆自己开起了酸店。

## ★推荐理由 口味独特 食材新鲜

他们家的酸口味清甜，酸味不是很重，但甜味也不抢，味道恰到好处，同时还保持了食材本身的口感，能吃出食材很新鲜。

——家住临桂区时代花园小区的石欣怡

## ★记者探店 不少顾客冲着芒果酸而来

这家小店藏在临桂仙湖路，夹在建材店、维修店等店铺当中，不仔细看，其实并不容易发现。

走进小店，店内有一个大大的菜品展示柜，整整齐齐地摆放着凉薯、萝卜、芒果、菠萝等。顾客自己选择好后，按斤称重，称完重后，老板会帮忙将大块的食材切成小块，然后加入酸水和辣椒面。

别看小店面积不大，顾客来得还挺勤。记者采访时，家住时代花园小区的朱女士趁着接孩子放学前的空闲时间，特地来到这家小店采购。她熟练地拿起夹子和篮子，来到菜品展示柜前挑选，并根据自己的喜好夹了满满一篮子芒果。她说，很喜欢吃芒果，但别家的芒果不是太硬就是太熟了，这家的芒果口感刚刚好，撒上一点辣椒面，就很符合她的口味。

小店老板王秋敏告诉记者，不少顾客都是冲着这个芒果酸来的。“有一次，一对双胞胎姐妹一前一后来买芒果，我分不出她们姐妹俩，就问后面来的姐姐，‘不是才来买了一大袋，就吃完了吗？’她说来的可能是妹妹，她们姐妹俩都喜欢吃这个，买的时候没有提前商量。”王秋敏说，这姐妹俩确实很喜欢吃她家的芒果酸，经常来买。

“好几天都没看到你了。”王秋敏跟刚进店的顾客打了个招呼，顾客便和她聊了起来。记者发现，这里的大多数顾客都是回头客，老板总能趁顾客挑选的时候跟顾客聊上几句，有时候还会询问顾客上次买的酸口感如何、有什么改进建议。有好几位顾客说，这家店的酸，一吃便停不下嘴。

说话间，有顾客挑了满满两个篮子的酸，一共花了112.4元。王秋敏说：“我这里的顾客，一次买一百多元的不在少数，买回去老人和小孩都能吃，全家人一起吃，开心。”

## ★小店故事 因为爱吃酸 自己当了老板

小店老板王秋敏以前是一名舞蹈老师，因为想多点时间陪孩子，就转行自己开店，开了这家“酸小夏”酸店。事实上，开店以后，她陪孩子的时间更少了，每天都泡在店里，早上出门时孩子还没醒，晚上回家孩子已经睡着了。

“别人看起来很清闲，实际上是很累的。”王秋敏说，酸做完以后要腌制一晚上才会更入味，所以洗、切、腌等工序一般是在晚上进行。但这么多工序，一个人也做不完，于是让丈夫帮忙。“他早上7点多就要去上班了，午休时间又帮我送水果，晚上帮我切水果，一直忙到凌晨一点多才回家，他舍不得我辛苦，就经常一边碎碎念，一边认真地干活。”王秋敏说，这家店也是在丈夫的鼓励和支持下开起来的。

王秋敏说，这家店是她接下来的。她自己很喜欢吃酸，有一次路

过这家店的时候，就进去尝了尝，觉得很好吃。从此，王秋敏对这家酸的味道念念不忘。当得知老板要把店铺转出去，她便回家和丈夫商量，想盘下这家店，最终如愿以偿。

接手店铺后，王秋敏向原来的老板拜师学做酸，刚开始她严格按照配比腌制，后来她觉得虽然已经很好吃了，但与她心目中的味道还差了点。于是她一直改进，直到腌制出了自己想要的口味和口感。

“我本身就很喜欢吃酸，才想要开一家自己的酸店，所以我不会为了盈利而降低成本。”王秋敏说，她拒绝低成本的工业酸，而选择成本较高的米醋，米醋腌出来的酸更爽口、清甜，保留食物原有的味道，让人吃了还想吃。虽然现在创收效果并不佳，但她仍然会坚持下去，想让更多人吃上好吃的酸。

记者石艳红 文/摄