



走街串巷

寻美味之八

小吃简餐

临桂仙湖路有家砂锅饭

# 食客为了这口美味 不等开门就来了



↑香气逼人的砂锅饭。

◀中午12点，小店的顾客逐渐多了起来。



↑李家得正在煮砂锅饭。

◀小店位置。  
(导航软件截图)

## ★推荐理由 菜品选择多 分量足

这家“文昌砂锅饭”的菜品很多，每次来都能换着口味选，每样菜看起来都特别新鲜，让人很有食欲。店里的卤肥肠、卤猪耳等卤味也很好吃。最值得一提的是，他们家的菜品分量特别大，饭和菜的比例接近1:1，每次端来都是满满一大碗，浇上菜的汤汁，吃完特别满足。

——家住临桂区时代花园的黄女士

## ★记者探店 为了这口美味 有人愿意等半个小时

前几天，记者来到这家“文昌砂锅饭”探店。

上午10点，老板李家得和妻子阳芳荣正在后厨忙碌着，夫妻俩分工明确，进行着营业前的准备。李家得站在灶台前娴熟地翻着正在煮饭的砂锅，灶台是专门定制的，有10个煤气灶，10个专门放砂锅的三角铁架，还按照煤气灶的间隔焊了摆放砂锅的架子。

“架子上基本保持有20个砂锅，10个正在煮的，10个准备煮的，火上的煮好了，马上换下一个，减少等待的时间。”他说。煮砂锅饭是个技术活，要掌握火候，要中途开一次盖把米汤倒掉，要把煮好的砂锅饭放到保温箱里，还要在照顾火候的间隙给空的砂锅盛新米。这些工序看起来特别繁琐，但他靠着十几年来积攒的经验，做起来游刃有余。

在李家得煮砂锅饭的时候，妻子阳芳荣则在一旁洗菜、切菜、打扫卫生，偶尔与店员闲聊几句。上午11点，距离小店营业还要等半个小时，但食客们依然愿意付出时间，索性

坐在店里等。

上午11点30分，小店开始营业。李家得喝了口水，看了看顾客点的菜，便开始投入炒菜的工作中了，灶台的火一直未灭，他也始终未离开灶台。他熟练地往锅里倒油，油热放菜，再淋上调料，两三分钟后，一道香喷喷的菜就出锅了。更厉害的是，他能同时兼顾5口锅，让每一口锅的菜香气四溢。

阳芳荣则拿着纸笔记录着食客挑选的菜品和喜好的口味，她还兼顾着上菜的工作，从保温箱将砂锅饭盛到不锈钢碗里，再把刚炒好的菜也盛到碗里，再端到食客的饭桌上。在点单和上菜的过程中，她还时不时接听顾客打来的预订或者外卖电话。“有的顾客担心要排很久的队，会提前打电话预订菜品，等他们来了就可以直接吃了。我们还兼顾外卖，有附近的顾客打电话来预订要求送上门，要是我们抽得出空，也会帮他们送。”她说。

## ★小店故事 生意和家庭一起兼顾

李家得和阳芳荣刚结婚时，就开了这家小店，如今他们的大女儿已经上初中了，而这家店也整整开了16年。夫妻俩读书时就是学餐饮的，毕业后也是做跟餐饮有关的工作，后来两人结婚了，就想着自己开一家店。

夫妻俩每天除了在店里的工作，还需要接送孩子上下学。李家得每天早上6点多就得送大女儿去学校了，送完孩子去学校后，就接着去买菜，然后去店里开门备菜。阳芳荣则负责小一点的孩子，学校离得近，上课时间也没有那么早，所以她送完孩子去学校后去店里，跟刚买菜回来的李家得刚好遇上，然后在店里开始一天的忙碌，直到晚上9点多收拾完，再去接下晚自习的女儿。

“有时候孩子学校有事，或者生病不舒服，我都得先放下店里的活

回归家庭。我觉得开店很重要，但家庭也很重要。”阳芳荣说，这家小店大多数时候都是丈夫在支撑着，她则把工作重心放在照顾家庭上，有什么事都是她去解决，所以有时候会导致店内人手不足。

目前店里只有4个人，如果阳芳荣有事出去了，就只剩3个人了，店内就会忙不过来，但阳芳荣目前并没有要招人手的打算。“我们想把开支花在菜品质量和菜品分量上，自己累点也没关系，只有顾客吃好了，才会来第二次。”

她说，店内每天都会备四五十种菜品供顾客选择，卤菜是当天现卤的，肉是当天从菜市场买的，素菜也是当天买来现切现配的，每样菜都是有品质保证的。她告诉记者，来店里的顾客大多数都是熟客，冲着这份信任，我们不能让他们失望。

记者石艳红 文/摄