



走街串巷

寻美味之九

小吃简餐

这家居民眼中的中晚餐“食堂” 每一道菜都是家常味道



↑小店招牌。



↑后厨一派忙碌的景象。



←大厨根据桂林人口味研发的台式香肠，口感嫩滑，表皮脆香。

←小店位置。
(手机软件截图)

说起妻圆宝快餐店，很多家住临桂区的人不会觉得陌生。这家小店从2005年营业至今，深受附近居民的喜爱。这里承载着不少食客的味蕾记忆，是附近居民眼中公认的中晚餐“食堂”。

★推荐理由 菜品是清淡爽口的家常味道

这家小店在我读书的时候就已经开始吃了，现在我虽然已经工作了，但还是会经常去这家店吃。这家小店的菜品比较清淡爽口，就像是自己家里炒出来的菜一样。而且菜品平分分量足，人均20元可以达到吃好管饱的程度。

——家住榕山社区的黄子琪

★记者探店 小店能给人一种回家的感觉

这家小店深藏于临桂区榕山路甲天下桂林步行街里，周边的店铺大多数是服装店，不容易发现这里有家小饭馆。小店的招牌早已褪色，只留下泛白的广告纸贴在门头上。玻璃门上贴着菜单，整整26道菜，但这远不及店内菜单的十分之一。有熟客表示，这家小店的菜有三百多种，如果一天吃一道菜，可以一年不重样。

推开玻璃门，可以看到一个高高的木架子，将后厨分隔开。往里走可以看到一面空白墙上有一张一米宽的地图，地图上有些字迹已经看不清楚了，充满了年代感。小店的布置干净整洁，两张大桌，四张4人位的

小桌，餐桌上不同的菜品搭配不同的碗、盘，后厨收拾得也是干干净净，给人一种在家的感觉。

小店负责人胡艳雨招呼食客点菜，因为小店人手有限，所以食客们大多数时候都是自己写菜单。糖醋排骨、特色香肠等特色菜价格不一，但分量却都是一样大，满满一盘子。

上午11点半，小店的食客多起来，当天的第一波食客还没有吃完，第二波食客又接着赶来了，虽然知道需要排队等待，但他们都没有要走的意思，就为吃上一口家常菜。

★小店故事 把用心做好每一道菜作为开店准则

“随便找位置坐，菜单写好然后拿过来。”这是胡艳雨每天跟食客说得最多的话。因为店内平时只有她跟大厨李树群两个人在忙活，店内的菜都是现切现配现炒的，她负责配菜，李树群负责炒菜，两人分工明确。胡艳雨看着食客拿来的菜单，开始按照菜单配菜，均匀切薄切细，再把切好的菜放到不锈钢小碗里。

紧接着就是大厨李树群的发挥了，只见他把菜倒下锅，均匀翻炒，然后把炒好的菜盛出来。李树群认为，每道菜的味道跟掌勺人的心境很有关系，只有心境平和，才能做好菜。虽然他烹煮的过程看起来不紧不慢，但并不影响出菜速度。一道现炸现做的糖醋排骨，要经过挂浆、油炸、烹制等工序，但李树群的动作娴熟，一气呵成，不到十分钟就可以装盘了。胡艳雨将

舀好的米饭和刚出锅的菜一并端上餐桌，等待已久的食客们终于可以大快朵颐了。

大厨李树群不只在烹煮上用心，在研究菜式上也花了不少功夫。他说，只有用心才能做好每一道菜。小店特色菜台式香肠很受食客欢迎，经常有食客称赞这是一道“飘洋过海”的台式香肠。这道菜是李树群经过反复研究，成功将台湾风味带来桂林。台式香肠肉质肥瘦适中，口感嫩滑，表皮脆香，很符合桂林人的口味。

李树群为人随和，不仅喜欢跟食客们聊天，还会趁着炒菜的间隙，观察着餐厅的氛围。有时候看到食客在拍照，他会告诉食客，可以先将菜品摆美观再俯拍，拍出来的照片让人更有食欲。

记者石艳红 文/摄