



走街串巷

寻美味之八十四

粥粉面点

干米粉换成湿米粉 唇齿间留下草香味

这家羊肉粉不那么正宗 却拴住了食客的胃

→ 小店门面招牌。



↓顾客可以根据自己的喜好，加入胡椒粉、糊辣椒等调味料。

↑ 小店位置。
(导航软件截图)

↑ 小店老板在为顾客准备羊肉粉。

除了米粉，如今在桂林还能吃到各式各样的粉，羊肉粉就是其中之一，每家羊肉粉店都有属于自己的特色，太平路有家贵阳羊肉粉，融合了桂林本地的口味，让这碗鲜香的羊肉粉成为很多市民冬日里的选择。

★ 推荐理由 汤鲜味美恰到好处

这家贵阳羊肉粉，羊肉汤底很浓郁，有着淡淡的草香味，羊肉的肉质细腻鲜嫩、肥瘦相间，羊杂则带着脆爽的口感，恰到好处。最值得推荐的是他们家的羊肠，里面的油脂很饱满，吃起来软嫩可口，满口留香。

——家住秀峰区乐群路的钟先生

★ 记者探店 店内服务很暖心

这家位于秀峰区太平路的贵阳羊肉粉店，门头不大，菜单上的单品也不多，但顾客很多。

走进这家小店，厨房敞亮，羊肉、羊杂等食材一目了然。厨房里放着三口锅，分别用于煮羊肉、熬汤、烫粉。

正值饭点，点单的队伍排到了门外，但小店出餐速度很快。很多老顾客不用看菜单直接点餐并提出自己的口味需求，而店老板见到生面孔时，则会给出推荐，一般以招牌羊肉羊杂粉为主，这样的搭配划算，也能吃到更多层次的口感。店里有切粉和米粉供顾客选择，店员在点单时也会询问顾客需要哪种粉，以及是否需要葱花、香菜。

除此之外，有的顾客可能会有其他需求，如

多放羊肉、少放羊杂或是不放特定羊杂等，都可以在点单时提出，一般都能满足。一位顾客告诉记者，有时候忘记提醒不放葱花香菜了，临时跟老板说不要葱花香菜，老板都会帮忙挑得干干净净的，有时候还能换一碗没有葱花香菜的。

顾客取到粉后，就可以在小料台按照自己的口味加入胡椒粉、糊辣椒等调味料。遇到新顾客，店员也会主动推荐，如加一点胡椒粉会更提味，能吃辣的也可以加一点糊辣椒等等。在小料台除了调味料、酸菜，还有装酸菜的小碗，老板告诉记者，酸菜直接放进粉里会影响粉的口感，也会影响酸菜的口感，所以他们提供了小碗给顾客装酸菜。

★ 小店故事 不断尝试改良口味

小店的老板叫龚子建，小店于2018年开始营业。龚子建表示，相较于正宗的羊肉粉，自己家的羊肉粉其实不那么正宗。

在桂林开一家让桂林人吃得惯的羊肉粉，这是有一定难度的，为了在保留羊肉粉原汁原味和满足桂林人口味中达到平衡，龚子建有很多想法，也做了很多尝试。由于地段很好，小店刚开业时吸引了不少顾客，但龚子建说，只靠开业的新鲜感不足以让这家小店在这里存活下去，让这家小店存活了这么多年，并且一直保持着很好的业绩，靠的就是羊肉粉改良后的魅力。

对于如何做好一碗羊肉粉，龚子建从一窍不通到现在做出了自己独有的口味，经过了很多尝试。比如，一锅好汤的熬制需要有好的原材料，他摒弃了羊骨、羊杂等大杂烩入锅熬汤的做法，

只选择羊骨和羊肉熬制，让汤底更加透亮，肉香味也更浓。除了原材料好以外，香料搭配也要合适。他告诉记者，有的羊肉粉店会在熬汤的时候放入很多香料去除膻味，但因为香料较多，而掩盖了羊肉本身的清香，所以他尝试了很多配方后，摒弃了几样除膻的香料，就熬制出了现在顾客们喝到有草香味的羊肉汤。

最深得人心的不仅是草香味的羊肉汤以及口感较好的羊肉羊杂，还有为桂林人做出的改变。店里不仅把传统羊肉粉的干米粉换成了桂林人吃惯了的湿米粉，连酸菜都换成了酸甜口的，牢牢把握住桂林人的胃。好在，改良后的桂林风味羊肉粉不仅受到了本地人的喜爱，还得到了很多外地游客的好评。

记者石艳红 文/摄