



走街串巷

寻美味之九十



肠粉面点

酱汁浓鲜 风味独特

# 永香肠粉： 将汕尾风味带到桂林

说到肠粉，它那爽滑筋道、细腻柔滑的口感，让不少人为之垂涎。在七星区建干路的一角，有一家名为“永香肠粉”的小店，这家店以其独具一格的汕尾风味肠粉，吸引了不少食客前来一探究竟。



←永香肠粉店面。



←牛肉肠粉。



↑香姐正在制作肠粉。



↑牛肉丸汤。

→小店地址。  
(导航软件截图)

## ★推荐理由 口感细腻 味道鲜美

这家店虽然不起眼，但是一到周末，总是要排队。这家店的肠粉口感细腻、味道鲜，特别是海鲜肠粉，料子新鲜、价格实惠、量足。这家店是这个片区我们吃肠粉的首选之地，我和同学都会经常光顾。

——就读于桂林理工大学的杨同学

## ★记者探店 汕尾风味挺独特

近日，记者来到位于七星区建干路家旺苑小区旁的“永香肠粉”店。踏入店内，一股诱人的香气便迎面扑来，令人垂涎欲滴。店内布置简约而温馨，开放式的厨房档口直面大街，三套桌椅紧凑摆放，虽略显拥挤，却弥漫着一股温馨的气息。

小店负责人香姐告诉记者，自家小店的营业时间从早上7点到晚上10点，涵盖了早餐、午餐、晚餐，甚至夜宵。

记者看了看小店的菜单，菜品琳琅满目，从肠粉到汤饭，再到砂锅粥，十分丰富。价格也很亲民，大多在10元左右。在午间用餐高峰期，小店内熙熙攘攘，记者注意到，光顾的顾客以年轻人居多。

在蒸屉前，香姐手法娴熟地制作肠粉。只见她将米浆均匀地浇在钢板上，然后迅速放入馅料，再放入蒸屉内蒸制。不一会儿，一份热气腾腾、香气四溢的肠粉便呈现在顾客面前。

当谈到自家肠粉的特点时，香姐向

记者表示，自家的肠粉皮会更薄，酱汁也很讲究。“我们选用桂朝米作为原料，因为只有桂朝米才能制作出正宗汕尾肠粉的Q弹口感。同时，我们的酱汁也和广式肠粉的豉油有着很大的不同。不同于广式肠粉的甜，汕尾肠粉酱汁采用姜、葱、蒜和香油、酱油精心熬制，酱香味更浓郁也更独特。”

在香姐的推荐下，记者品尝了店内的牛肉肠粉和牛肉丸汤。肠粉皮薄馅足，入口Q弹有嚼劲；鲜嫩的牛肉与特制酱汁、酸菜的完美搭配，让人回味无穷。而牛肉丸汤更是令人惊艳。香姐告诉记者，店内所有的丸类产品都是自家手工打制，牛丸咬下时能感受到饱满的肉汁和牛油香在口中四溢。值得一提的是，香姐还特地在汤中撒下了虾粉，为整碗汤增添了一丝海洋的鲜甜味道。

陈丽红，被大家亲切地称为“香姐”。2002年，香姐在汕尾创办了一家萨其马工厂，并且因为产品品质出色在当地小有名气，大家都夸赞她，叫她“马仔香”“香姐”。

香姐的厨艺精湛，这得益于她家庭的熏陶。她从小家境贫寒，但幸运的是，她的父亲是一位在当地颇有名气的厨师。她从小就跟随父亲四处帮厨，耳濡目染之下，她逐渐掌握了大部分烹饪技艺。在结束食品工厂的经营后，退休后的她游遍祖国的大好河山，品尝了各地的美食，并最终选择在桂林开了一家肠粉店。

这个决定源于她在2022年与闺蜜们的桂林之行。那次旅行中，桂林的美景让她流连忘返。然而，更让她注意到的是，桂林的菜肴口味偏重，与汕尾地区的口味不太相符。于是，她和朋友们开始寻找肠粉店，希望能品尝到家乡的味道，找了半天，都没找到合适的。那一刻，她灵光一闪，考虑要不要在桂林开设一家汕尾风味的肠粉店，既能满足自己的口味需求，也能为当地的食客带来新的美食体验。

经过深思熟虑后，香姐决定让闺蜜们先回家，自己则留在桂林考察。经过一段时间的考察和准备，她在当年就开了这家“永香肠粉”店。

经营肠粉店对于香姐来说是一次全新的挑战。她不仅肩负着店铺的日常运营与管理，更在菜品研发上倾注了无数心血。每一道肠粉，都是她独特创意与烹饪技艺的结晶。从选材到调味，从制作工艺到呈现方式，香姐都力求精益求精，希望为食客带来别具一格的味蕾享受。她坚信，只有用心去做，才能收获食客的认可与喜爱。

随着时间的推移，“永香肠粉”的名声逐渐传开，吸引了越来越多的食客前来品尝。香姐对于这些支持她的顾客也心怀感激，她表示：“我会一如既往地用心做好每一份肠粉，用最好的味道回报那些支持我的顾客。”

记者刘琪 文/摄

## ★小店故事 游历各地 落脚桂林