



走街串巷

寻美味之一百零三

粥粉面点

想吃正宗全州出榨红油米粉？ 来这家店就对了



→小店门面。

↑小店位置。
(地图软件截图)

↓老板娘正在配粉。



←凉拌红油米粉。



↑老板正在制作米粉。



在叠彩区春江北路与北定道交汇处，有一家名为“老楼全州出榨红油米粉”的小店。这家店以新鲜出榨的米粉和正宗的全州风味在附近小有名气，吸引了大批全州老乡前去捧场。

★推荐理由 很正宗的红油米粉

这家店的红油米粉确实正宗，我每周至少都会去三次。这家的米粉很脆很爽口，能吃辣的可以多浇一些店里自制的红油，不仅能提升米粉的香气，更能凸显出我们全州传统的风味特色。

——家住联发乾景的市民周先生

★记者探店 米粉现吃现榨 口感脆爽

沿着春江北一路往八里街方向走，在中山中学城北校区的斜对面，就能看到老楼全州出榨红油米粉店。

这家店的营业时间从早上5点到下午3点。记者抵达时刚过早餐的高峰期，但在采访的过程中，依然能看到不少市民悠然步入店内，享受嗦粉的独特乐趣。

在取餐处，老板娘与工作人员配合默契，一人熟练地冒粉，一人精准地加料，不到一分钟即出品完成，让每一位食客都能尽快品尝到美味佳肴。

记者步入后厨，榨粉机工作的声音此起彼伏，只见老板将发酵好的米粉熟胚轻轻放入榨粉机中，细如发丝的米粉便从圆孔中滑落，直接落入滚烫的开水中。老板用一个巨大的漏勺将一锅米粉捞出，迅速淋上冷水，进行降温冷却。老板告诉记者，每一轮出榨米粉的制作大约可以出品15

碗，当这一轮的米粉卖得差不多时，才会开始下一轮的制作。“我们全州出榨红油米粉的魅力就在于现吃现做，这样的米粉，不仅口感脆爽，而且少了贮存和运输的环节，更新鲜好吃。”老板告诉记者。

在全州老乡们推荐下，记者也点了一碗凉拌红油米粉。只见老板娘手法娴熟地将出榨米粉冒好后，淋上一勺浓郁的卤水，然后放入锅烧、叉烧、黄瓜、花生、蒜米、辣椒等配料，一碗色香味俱佳的米粉便呈现在眼前。记者按照自己的口味加入红油、香醋、酸菜，轻轻拌匀后，便迫不及待地品尝起来。那凉拌红油米粉的口感脆爽有嚼劲，红油的鲜香与辣味直冲口腔，让人胃口大开，欲罢不能。

★小店故事 坚持传统地道的全州味道

小店的老板叫刘国军，他告诉记者，他经营红油米粉店已经有八年时间。当谈及为何选择开设一家红油米粉店时，他满怀热情地向记者分享了自己的故事。

“红油米粉对我来讲远不止一碗寻常的米粉那么简单。在十多年前，我从全州老家上来桂林做装修，尽管桂林很热闹，但每当自己想家的时候，心中最渴望的就是这一碗正宗的红油米粉。但是那时候在桂林真正能够还原全州风味的出榨粉还真是难找。”刘国军说。

在装修行业摸爬滚打几年后，刘国军心中萌生了一个大胆的想法——为何不自己开一家红油米粉店呢？况且自己的姑爷在全州经营着一家名气很大的红油米粉店，味道正宗。刘国军看到了商机，于是他毅然决定改行，并向姑爷学艺，终于在2016年在八里五路开设了自己的红油米粉店，并在2019年将店铺扩大搬迁至春江北一路，迎来了事业的崭新篇章。

自小店开业以来，刘国军始终坚守初心，致力于打造最正宗的全州出榨米粉。尽管有

市民反映米粉口感过于独特，希望他能对配方进行改良，但他从未动摇。他也笑着告诉记者：“确实有不少人觉得我的米粉太脆，吃不习惯，但我的全州老乡们却情有独钟，我会为了那些和我一样在桂林寻找正宗出榨粉的客人，保留这份独特的风味。”

当谈及怎样才能制作出一碗好的出榨红油米粉时，刘国军表示，这绝非简单的米粉与调料堆砌而成，而是蕴含着独特的三要素：粉好、红油好、汤好。哪怕给你一模一样的配方，若是不懂得火候的控制，也只会浪费好材料。在刘国军的店里，对于那些喜爱吃辣的食客，他总是热情地建议他们多放一些红油，让每一根米粉都裹上那层诱人的红色。这样吃下去，不仅口感爽滑，更能深刻体验到那份源自全州的独特美味。

对于刘国军来说，坚持正宗口味才是留住顾客的根本之道。他深知，只有始终坚守传统出榨工艺，用心做好每一碗米粉，才能将这份家乡味道传承下去，赢得顾客的喜爱与信任。

记者刘琪 文/摄