



走街串巷

寻美味之一百零三

粥粉面点

香浓的羊肉粉 抓住顾客的胃



← 小店店面。

↑ 李秀萍与丈夫一直在后厨里煮粉忙碌。



↑ 李秀萍与丈夫一直在后厨里煮粉忙碌。



↑ 红烧羊肉粉是小店的特色之一。

→ 小店位置。
(地图软件截图)



对于桂林市民而言，下一顿饭该吃什么倒也不是太需要花时间做决定的事，因为一旦拿不定主意，嗦粉就可以成为通用答案。如果觉得顿顿桂林卤菜粉略有些单调，还有螺蛳粉、烧鸭粉、老友粉等外地“粉”可以换个口味调剂。要问这些外地的“粉”是怎么被大部分桂林人接受的，可能每个人的答案都不一样，但是在金水路上的这家贵州羊肉粉店，就是靠着花样繁多的本土化风味牢牢地抓住了周围居民们的胃。

★推荐理由 羊肉汤喝下去胃里都是暖暖的

比起吃粉，我更喜欢这家店里炖出来的羊肉汤，尤其是早上刚起来的时候，经常吃啥都感觉不到滋味，这时候喝几口热汤就是最好的开胃方法。这家店做出来的羊汤味道很鲜，喝进肚子就像闹钟一样把还在睡回笼觉的肠胃统统都叫醒了，一碗粉下去整个人都精神起来。

——家住金水湾花园的李先生

★记者探店 浓郁的羊肉香气是小店的“隐形招牌”

在金水路与桂康路的交叉口向东走大约20米，就能看到这家羊肉粉店。小店大约30平方米的面积，跟这条街上其他动辄百平方米的大商铺相比并不显眼。不过虽然小店的面积不大，但是从里面飘出来的香味却十分突出，仅仅是从门口经过都能闻到浓郁的羊肉香气。

店铺里一共放了6张餐桌，桌椅中间的走道则正对着后厨的窗口，平时老板就在里面忙碌。后厨里最显眼的就是那一口盛着羊肉汤的大锅，那股飘出店门的香味就是从锅里传出来的。羊肉粉除了羊肉，还可以选择羊杂、羊血等其他配菜，一旁的小料台也摆放着油泼辣子、葱花、大蒜等配菜佐料，顾客只需根据喜好、口味进行选择。随着老板娘熟练地将米粉烫好再码上配菜，转身从锅里舀上一大勺羊汤浇

上去，一碗热气腾腾的羊肉粉就端到了顾客的手里。

这家店里的羊肉汤粉是红烧羊肉，不仅配菜的肉是连皮带肉的羊肉块，碗里的羊汤也是稍带点棕色的红烧汤汁。带皮的羊肉块并没有过于软烂，羊皮的部分还保有一点点嚼劲，而羊汤喝进嘴里就是一股稍带辣味的浓郁肉香，并且里面还搭配有小块的羊血，细嫩的口感只需用嘴稍微一抿就在嘴里化开，跟汤汁融为一体。

“红烧羊肉是老板娘后来新加进菜单的。”同桌就餐的一名顾客告诉记者，这家店里的羊肉粉还有很多花样，除了红烧还有干捞、清汤等。记者这才注意到一旁墙上的菜单，除了印刷出来的内容，中间的间隙里还用纸板手写了好几项新增条目，甚至还有卤羊蹄这样的“硬菜”。

★小店故事 一边经营一边改进 让顾客吃得更舒服

老板娘李秀萍告诉记者，她的这家小店只有夫妻两个人在经营，时间也只是开了4年多，虽然现在规模并不大，但是也算是在这片街坊里站稳了脚跟。“我这个小店现在一天下来也差不多能卖出去80斤的米粉。”

李秀萍开店的这条街上小吃店的数量并不少，走上个几十米就能看到其他米粉店的招牌，为了从一众同行之间脱颖而出，她和丈夫也是下了不少功夫。

“虽然米粉可以出现在桂林人的任何一餐上，但我还是觉得它本质还是属于小吃这一类，而好的小吃就是应该让顾客吃得舒服。”怎么让顾客吃得舒服，李秀萍最先下手的就是餐具。刚开始时她看到不少顾客因为羊肉汤比较烫，从窗口端粉时都小心翼翼的，所以专门重新挑选了一种具有隔热层的不锈钢碗。但这样的大碗要端起来喝汤又不如之前的消毒碗方便，李秀萍又在店里准备了供顾客使用的汤勺，现在顾客嗦粉时都是一手汤勺一手筷子“左右开弓”。

“不过最重要的还是得把味道做好吃。”李秀萍说，羊肉粉本身还是贵州的小吃，她跟丈夫学的羊

肉汤煮法也是贵州那边的做法，但她在坚持传统的同时也在不断尝试创新。“我自己也是桂林人，来店里的顾客也基本都是桂林人，我自己也在摸索让这门外地小吃本土化的方法。”

在李秀萍看来，米粉本身具有很强的包容性，跟各种菜肴搭配都能产生“化学反应”，这种做法既能让本地顾客吃到外地风味，也能让外地小吃更容易被本地人接受。正是打定了这个主意，李秀萍也开始在更多的地方寻找让顾客吃得更好的本地化方式，她还参考桂林米粉中卤菜的做法来料理羊肉羊杂，这些都在顾客之间获得了好评并被加入了店里的菜单。现如今，她的店里除了传统版的贵州羊肉粉口味，还有红烧、卤水、干捞等颇具桂林元素的本地化版本，不论是喜欢原汁原味还是本土化改进口味的顾客都能吃得舒服。

“我还在继续摸索羊肉粉这个小吃更多的桂林本土化做法，我也不敢打包票我的做法就一定能够取得成功，但如果不去尝试那肯定没办法取得进步。”李秀萍说。

记者阳聃甫 文/摄