



小吃简餐

走街串巷

寻美味之百二十三

酸辣开胃的凉拌螺蛳粉 是夏天的“爆款”

→徐家秀在切叉烧。

↓小店门面。



在金鸡路和靖江路的交叉口旁，有一家被大树挡住了门头的螺蛳粉店，叫“柳螺源”。这家粉店的老板娘是一个柳州大姐，做的螺蛳粉让很多顾客念念不忘。而夏天里，凉拌粉更是小店的“爆款”，不仅有人专门跑来嗦粉，还经常有人一次打包个五六碗带走。吃过这家凉拌粉的顾客都说，酸酸辣辣的味道实在太适合夏天了。

★推荐理由 忘不了这个酸辣味

这家店刚好开在去金鸡岭驾校的路口，之前练车考驾照时我就来吃过好多次，最喜欢的就是他们家的凉拌粉。清爽口感、酸辣开胃，即使夏天学车被晒蔫了，我也能胃口大开。就是因为喜欢这个味道，后来我也会时不时过来再吃一碗凉拌螺蛳粉。

——家住奇峰小筑的魏女士

★记者探店 酸辣凉拌粉令人胃口大开

7月31日中午，记者来到柳螺源螺蛳粉店。当天恰好是阵雨天气，空气比平时多了几分闷热。小店的面积大约20平方米，被一面墙分隔成了两部分，左边是老板娘煮粉的厨房，右边则是顾客嗦粉的用餐区。

小店的厨房兼收银台，里面只有老板娘一个人忙碌着。厨房虽然面积不大，但是里面的空间被仔细地划分成了煮粉、加料、切菜等不同的区域。老板娘就像一个陀螺，在各个区域之间有序转动。厨房顶上印着小店的菜单，螺蛳粉、三鲜粉等价格在8-12元不等，最显眼的还是菜单旁临时挂起的一个小牌，上面写着的正是顾客最喜欢的“凉拌粉”。

“要一碗凉拌粉。”排在前面的顾客向厨房里点单。记者在排队的过程中观察到，凉拌粉是很多顾客的共同选择。只见

老板娘抄起一个海碗，三下五除二地冒好米粉，然后依次放上花生、葱花、酸豆角，随即转身来到案板边，手起刀落麻利地切起叉烧肉，再转身从旁边的大锅里舀出一勺酱汁淋在碗里。一碗酸辣可口的凉拌粉，就在老板娘一个又一个的转身间做好了。

记者也点了一碗凉拌粉。只见爽滑的米粉浸泡在红色的酱汁里，上面铺了一层叉烧肉，用筷子搅拌均匀，洁白的米粉瞬间染上了红色。与视觉上强烈的红色不同，送入口中的米粉却并没有绽放出浓烈的辣味，只是在一股清爽的酸、甜中微微透出一丝辣意。跟米粉搭配的叉烧肉也格外入味，不仅有了一层焦糖味的外壳，也毫不油腻。吃一口清爽酸辣的米粉，再来一块叉烧，不一会儿，一碗凉拌粉就被吃完了。



↓爽滑的凉拌粉搭配着叉烧。

→小店位置。
(地图软件截图)

★小店故事 洒脱的老板娘从柳州来

“我是柳州的啊，在桂林开螺蛳粉店有8年咯。”小店的老板娘叫徐家秀。她告诉记者，自己以前在柳州的时候也是开螺蛳粉店的，后来丈夫来到桂林当驾校老师，她跟着一起来到桂林，就在驾校旁边开起了这家店。

徐家秀说，店里颇受欢迎的凉拌粉是柳州特色之一，用来拌粉的酱汁是用番茄、青红椒还有酸梅酱一起熬制的。跟大众印象中的螺蛳粉相比，这种凉拌粉味道更加温和，番茄和酸梅的酸味既能开胃也能中和辣味，即使不太能吃辣的顾客也比较容易接受。酸辣的酱汁搭配上花生、酸豆角、黄瓜、豆芽等小料，丰富的口感吸引了一大波忠实顾客，即使顶着大太阳天气也要来吃一碗。“夏天太热容易没胃口，酸辣的凉拌粉一般是6月到9月才会做。”

据徐家秀回忆，以前小店最热闹的时候，经常被学生们“包场”，不

少附近的大学生都喜欢来这里吃粉，甚至还有人想让她把店开到学校里。现如今，徐家秀的店已经在顾客圈子里竖起了招牌，经常会有人专程骑着电动车，一次打包个十几份回去。

每天的中午饭点，就是徐家秀最忙碌的时候，但她却格外洒脱，每天粉卖完了就立马收拾打烊，用她自己的话说就是“累了就休息，卖完就下班”。每天下午三点左右，她就会收拾好铺子回家，有时会去跟姐妹们打打牌，有时则带放暑假的女儿出去玩耍。

“就跟酱汁里各种调料平衡以后才会好吃一样，把开店、照顾家庭、放松自己平衡好，才能过好生活。”徐家秀说，平衡就是她煮粉和生活的秘诀，她会继续把粉、叉烧、酱汁的味道搭配和谐，也把自己的日子过好。

记者阳聃甫 文/摄