



走街串巷

寻美味之一百四十

粥粉面点

玲妹红油米粉店 附近居民的“小食堂”

→黄发军的妻子正在为顾客准备红油米粉。

↓小店门面。



↑红油米粉。



←小店位置
(手机导航软件截图)



★小店故事 小店里承载着普通人对生活的态度

桂林有很多红油米粉店，虽然每家的搭配都差不多，但不同的店有着不一样的口味，顾客们往往更喜欢自己家附近的红油米粉店。象山区龙船坪路的玲妹红油米粉店，也得到了附近居民的偏爱，逐渐成为附近居民的“小食堂”。

★推荐理由 汤底鲜甜 红油温和不呛

他们家汤底很鲜甜，和家里自己熬的骨头汤差不多，吃完以后不会感觉嘴巴涩涩的或是口干，反而是很清爽的感觉。红油很香，入口不呛，不会很辣但特别香。

——家住龙船坪的阳女士

★记者探店 顾客多是附近的邻居

这家店门口不大，店内的使用面积也不大，只能勉强放下6张小桌子。店面的招牌上只有红底黄字的“玲妹红油米粉”。这块招牌甚至还有一点褪色，就是这样不起眼的小店，却有着很多老顾客。

近日，下午1点，记者来到这家小店，店里还有几位顾客正在嗦粉，这些顾客大多数都是附近的居民。正在嗦粉的王先生是这里的常客，他说小店刚开业他就在这里吃了，几乎每周都会来，有时候是来吃早餐，有时候是因为不想在家开伙，这里都快成为他的第二个“小食堂”了。

“这里离我家也就两三分钟的路程，我经常来，跟老板都很熟了，每次我一来，不用我张口，老板都知道我要什么。”王先生说，最开始吸引他的是米粉的味道，红油很香，一点都不觉得呛，肉末也给得很足，他经常连汤一起喝完，把碗底的肉末

和黄豆都扒拉干净。

家住龙船新邨的刘女士则是因为这家店熬的汤底而反复光顾。她平时吃得比较清淡，所以把这家的红油米粉当汤粉来吃。“他们家的红油是自己加的，大部分时候我都是不加的，或者只滴几滴，这样也更能吃出汤的鲜味。”刘女士觉得，这家小店的汤很符合她的口味，鲜甜清爽，就像自己在家熬出来的一样。

“来这里吃的大多数都是街坊邻居，只有真材实料才能受得住大家对我的信任。”小店老板黄发军说，小店的定位就是做一家居民楼下的米粉店，主打就是亲民，所以街坊邻居就是这家小店最大的客源。他觉得目前小店的口碑应该还算是好的，因为来吃米粉的街坊邻居很多。

黄发军是一个地地道道的全州小伙，善于跟顾客打交道，把米粉的味道也做得挺好。很多顾客都以为黄发军一直都是干餐饮行业，有餐饮工作的基础，才会把这家米粉店开得风生水起，事实并不是这样。在开米粉店之前，黄发军做着与钢材打交道的工作。他告诉记者，其实在全州也不是每家每户都会自己做红油米粉，因为熬制红油并不是一件简单的事情，所以他以前吃米粉也是要去街上才能吃得到。总的来说，在开这家米粉店之前，黄发军对红油米粉也只是停留在“吃”的层面，也从未想过要自己开一家米粉店。

黄发军夫妻俩以前在贵州上班，平时很少兼顾到家里，孩子慢慢长大后，在外地上学很不方便，他们就决定回桂林。“回来也迷茫了很长一段时间，不知道要做什么，在亲戚朋友的出谋划策下，最后开了这家米粉店。”黄发军说，他刚开始觉得，离家近一点总能照顾到家里了，但随着米粉店的营业，在家待着的时候比想象中要短很多。他平时4点多就得起床洗漱，5点到店里熬制骨汤，7点左右开始营业，晚上8点左右收工回家。店里平时只有他跟他妻子两个人，从熬制骨汤到把粉送到顾客的餐桌，都由两人完成，所以他们几乎都待在店里，上午熬辣椒油，下午备酸菜。但相比于固定上班时间来，他们也有更多自己支配的自由时

间。“生活就是有着很多小事情，不管是给老人的陪伴，还是孩子的教育，总不能一直缺席。”黄发军的妻子说。

这家小店从2020年开始营业，到现在已经4个年头了。这家小店不只是黄发军夫妻生活中的一部分，也是附近居民满足温饱的口碑小店，有着这座城市浓厚的烟火气。

记者石艳红 文/摄

拍卖公告

受委托，我公司定于2024年11月21日10:00在本公司拍卖厅依法按现状公开拍卖以下标的：

桂CBC099别克牌SGM6521ATA小型普通客车壹辆，参考价：24700元，保证金5000元。

有意者请与我公司联系、看样。参拍者请将竞买保证金于2024年11月20日17时前转至我公司指定账户（以款到为准），并持有效证件到本公司办理竞买登记手续。

联系地址：桂林市信义路5号1-2楼

联系电话：0773-2817733、13307738788

微信公众号：gxszggp
广西三正拍卖国际有限公司
2024年11月13日