

粥粉面点

肠粉皮使用传统配方 调料迎合桂林口味

# 这家“客家人肠粉” 有坚持也有创新

↓小店地址。  
(导航软件截图)↓老板将不锈钢盘  
放入蒸箱。

←牛肉肠粉。

↑程志强在制作肠粉。

## 客家人肠粉

主营：肠粉、蒸饺、猪杂粉、牛肉粉、海鲜粉

↑小店门面。

肠粉是桂林人熟悉的美味佳肴，在桂林，有不少风格各异的肠粉店。在七星区建干路，有家名为“客家人肠粉”的小店，凭借10年匠心制作，成为了众多食客的心头好。

### ★推荐理由 价格便宜 食材新鲜

这家“客家人肠粉”店面不大，每到饭点人总是满满当当的。就我个人而言，他们家的肠粉价格便宜，食材新鲜。无论是肉馅的还是海鲜的肠粉都很不错，搭配上特制的酱汁，入口鲜香、口感嫩滑，能明显感觉到客家肠粉的鲜明特色。

——家住建干路的市民李先生

### ★记者探店 肠粉融合了米香酱香花生香

日前，记者来到这家小店。到店时已近下午2点，虽已过午餐高峰，但顾客依然络绎不绝。

这家小店的红色招牌颇为醒目，肠粉蒸箱正对着大街，吸引着过往行人的目光。店内空间虽紧凑，却巧妙地沿着两面墙壁布置了长桌，供食客享用美食。

据店主程志强介绍，小店营业时间为清晨6点30分至下午15点，主要提供早餐和午餐。

记者观察到，店内肠粉种类丰富，既有牛肉、鲜虾、猪肝、碎肉等荤菜肠粉，也有香菇、玉米、豆角等素食选择，价格在6至12元不等。除各式肠粉外，店内还提供猪杂、海鲜、牛肉等煮粉，满足顾客多样化的口味需求。此外，店家还贴心为就餐顾客准备了免费的白粥和豆浆。

“老板，牛肉肠粉打包，不要葱”“老板，我要一份叉烧肠粉，加个鸡蛋”……顾

客的点餐声此起彼伏，程志强则娴熟地开始制作肠粉。他先将米浆均匀地浇在钢盘上，再依次放入馅料、青菜，左手轻轻晃动盘子，右手用勺将食材均匀铺开，直到整个钢盘都被米浆覆盖，然后放入蒸锅蒸煮几分钟，美味即刻呈现。

记者品尝了一份牛肉肠粉，初尝之下，皮薄馅足，与常见的广式肠粉相比，米皮口感略显软糯、粘黏，米香味浓郁。肠粉所搭配的酱汁也不同于广式肠粉的甜口，更偏向咸香，酱味醇厚，细品之下还能感受到花生和芝麻的香气。

“这个香气来源于我们自家特制的香油，我们淋完酱汁后，都会淋上一层。这个香油是我们自己压榨的，里面只有花生和芝麻。蒸好的肠粉淋上这层香油，不仅增添了独特的香气，还使肠粉口感更加顺滑可口。”程志强说。

### ★小店故事 将客家美食带来桂林

程志强来自玉林博白。2014年，他追随亲戚的脚步来到桂林，并开设了这家“客家人肠粉”店。

程志强说，自己最早在老家从事宵夜生意。来到桂林后，他发现这里的客家美食并不多，于是萌生了开一家客家风味餐馆的想法。“当时考虑了很久要做什么，最后决定把客家肠粉带到桂林给大家品尝。肠粉是我们客家人从小吃到大的美食，我们几乎每天都吃，而且家家户户都能做，我也不用专门再去学，于是就把店开了起来。”

开业之初，桂林的顾客对客家肠粉的接受程度并不高。他们反映肠粉的皮不够弹、味道不够浓郁，搭配的饮品也不合口味。面对这些反馈，程志强并未气馁，而是积极走访市场，并进行了多次调整。他告诉记者：“最初，我们按照博白的习惯，一份肠粉配一杯茶。但在桂林，我们发现这一做法并不受欢迎。桂林人更喜欢豆浆和白粥，所以我们将茶换成了豆浆。客家菜基本不

放辣椒，但为了满足桂林人的口味，我们特意学习了桂林辣椒酱的制作方法，并增加了咸菜品种。”

尽管在饮品和调料上做了调整，但程志强在肠粉的皮上却始终坚持使用传统配方。他解释说，有些店铺为了增加肠粉的弹性，会添加小麦粉等成分，但这样一来米香味就减少了很多。他们为了保持客家肠粉的原汁原味，在这方面从未妥协。他表示，米浆和米香味是肠粉美味的关键所在，而他始终坚持使用南方早稻米磨制米浆，以确保肠粉的风味纯正。

正是这份对美食的执着和坚守，使得小店在桂林逐渐赢得了好口碑，吸引了众多回头客。每一份美味的肠粉背后，每一道工序都凝聚着程志强10年的经验积累。“我也会继续坚持传统工艺做地道的客家美食，希望吸引更多的市民来品尝。”程志强满怀信心地说。

记者刘琪 文/摄