



走街串巷

寻美味之一百四十五

粥粉面点

用米粉碗装的西安面 吃了让人忘不了

↓小店位置。(导航软件截图)



↑常用来盛桂林米粉的不锈钢碗，在这家店里用来盛西安油泼面。

→裹上酱料的面条令人十分有食欲。

←小店门面。



对热爱美食的桂林市民来说，一家店铺若不是有着街坊邻里的好口碑，一定不会常去。餐品若不是色香味俱全，一定也不会常吃。在建干路上有这样一家西安面馆，凭借着一口正宗的西安味收获了一帮忠实的粉丝。

★推荐理由 西安辣子香而不辣 越吃越上瘾

我第一次去这家店还是朋友介绍的，吃过一次之后就完全忘不了。他们家的油泼辣子面特别好吃，来店吃辣子的人也特别多，每次到饭点的时候都要排队。他们做的面条是劲道弹牙的扯面，油泼辣子看着特别红，实际上并不辣，和面条一起吃只觉得满嘴留香，吃过一次还想再吃。

——桂林理工大学的秦同学

★记者探店 面条现扯现煮 顾客等待的时候都在剥大蒜

从七星公园栖霞门向北走进建干路，一直向北步行约400米就能看到一块大红色的招牌，上面写着“西安老徐扯面”几个大字。建干路上一路都是成排的小型铺面，这家小店就连着占了两间，一边是顾客点单的柜台加煮面的厨房，另一边则是供顾客吃面的就餐区。虽然就餐的区域摆放了五张桌子，但到饭点的时候因顾客太多，往往都要拼桌用餐。

记者来到店里的时候是上午11点半，即使外面还下着淅淅沥沥的小雨，店里也已经有好几位顾客在排队了。走进店铺，最先看到的就是柜台上的一张菜单。小店的面条一共有三种口味，油泼辣子面、臊子面和油泼面，并分为大中小三种分量。因为每碗面都是在下单之后才开始现场扯面、煮面，所以顾客在前台下单以后就可以拿着一个小圆号码牌到用餐区就坐，等到叫号的时候应答一声，服务员就会把面条送到桌上。

要说店铺里最吸睛的，除了后厨扯面的店员，那就要数前台上摆着的一大盆蒜瓣了。据一旁的熟客说，西安人吃面离不开大蒜，都是“一手大蒜一手筷，一口大蒜一口面”，所以在等待面条的时候，顾客们基本没人在玩手机，都是端坐着，手里剥着大蒜。

记者点的是店里的油泼面，在学着其他顾客剥大蒜的同时，目光时不时也被厨房里扯面的动作所吸引。只见店员拿出一个面团，在案板上稍擀几下便拿住两头，双手不断向两侧拉扯。店员的双手一边晃动一边扯着面团，不一会就拉出了一根长长的面条，随后一个转身就把面条扔进了身后的大锅里。

随着厨房那边“嗞啦”地一声响，一碗热气腾腾的油泼面就送到了记者面前。两指宽的面条上撒了一大勺肉末臊子，底下还有一层细细的葱花，经热油一浇，散发出浓郁的香气。将面条和配料仔细拌匀了，原本洁白的扯面一下子就成了酱色，令人食欲大增。

用筷子把面送进嘴里，最先感受到的就是厚实有嚼头的面条，然后便是臊子里的肉末、土豆丁和豆芽菜，嘴里一会柔韧一会爽脆的口感让人欲罢不能。在吸溜吸溜吃面的间隙，拿出刚刚剥好的大蒜啃上一口，稍有些辛辣的生蒜味道顿时充斥口腔，就像清口小菜一样解了酱料的腻，不一会儿，一大碗面条便“炫”了个精光。



←店铺内为顾客吃面准备的大蒜。

★小店故事

用米粉碗装西安面 就像她这个西安人在桂林安了家

“西安老徐扯面”的老板娘叫徐楠，是一个西安人。她十几年前刚到桂林的时候，就打算做门小生意养家糊口，当时看到大街小巷里大多是米粉店，做面食的店铺很少，便看上了这条竞争不那么激烈的赛道，开起了这家西安扯面店。

凭借着现扯现煮的做面手艺，她的小店自开业以来就人气十足，每到饭点店里的餐桌总是坐满了客人，大家都是一边剥着大蒜，一边伸着脖子看向厨房。有时客人太多，只能把吃面的小桌椅摆到门口的雨棚下面。

老板娘说，到店里吃面的大

都是些老顾客了，除了周边的居民，也有不少来自陕西的大学生老乡，他们常常结伴过来，一边吃面一边谈天说地。

徐楠说，她店里用的餐具其实就是桂林米粉常用的不锈钢碗，这用桂林碗装着西安面的样子，像极了她这个西安人在桂林安家的情形。

“看到大家在我的店里一边聊天一边开心地吃面，我感到十分高兴。”徐楠说，她今后也会继续做好自己的面条，让更多桂林人都吃上正宗的西安味道。

记者阳琳甫 文/摄