



小吃简餐

藏在小巷里的披萨店

走街串巷

寻美味之一百五十



↑小店门面。

↓张翠正在给面坯压孔。

→小店位置。
(手机导航软件截图)↓顾客
在店内点的
餐食。↓拉丝的
榴莲披萨。

在秀峰区榕荫路有一家开了4年多的披萨小店，凭借着好味道和温馨风格的装潢，留住了老顾客，也不断吸引着新顾客。经过时间沉淀，现在已然成了很多人心目中的“宝藏小店”。

★推荐理由 用料扎实味道好

从我第一次来吃到现在，两年多了，这家店的菜单几乎没有换过，味道也一直没有变，用料也一如既往地扎实。有外皮酥脆、内部榴莲芝士丰富的榴莲披萨，还有外皮酥脆、肉质鲜嫩多汁的炸鸡，以及筋道有嚼劲的牛柳意面……菜单上的单品都值得一试。

——家住乐群路的刘女士

★记者探店 手工制作是这家店的“招牌”

这家店叫做“中二披萨”，店内菜单上的单品并不算多，几种口味的披萨、炸鸡，还有意面和咖喱饭。不过，老板张翠告诉记者，每一样的点单率都很高，尤其是披萨。“菜单上的东西基本上都是自己做的，而且用料扎实，顾客也信任我们。”张翠一边说着，一边从冰柜拿出面团。

这个面团就是用于制作披萨的面坯。她将面团擀成圆饼，扎上小洞，放在一旁静置，而后着手剥榴莲肉。从色泽和硬实程度来看，这些榴莲肉都是新鲜的。剥完榴莲肉，她又去准备馅料了。只见她在后厨来回转了好几趟，大概三分钟这样，这个披萨的准备工作就做好了。接下来，将面坯、榴莲、芝士等组装在一起，烤制十分钟，圆边的榴莲披萨就可以出炉了。

这个披萨的制作时间在15分钟左右，对于张翠来说，是最简单的一款了，要是金牌边或者摩卡边的披萨，制作时间需要更长。张翠说：“手工制作的一个问题就是耗时间，遇到比较急的单，根本忙不过来，所以也很怕接急单。”她经常会遇到顾客催单的情况，但都是现做现烤的，就只能自己加快手头上的工作。

尽管手工制作的时间比较长，但还是有很多顾客为它买单。顾客莫女士告诉记者，这家披萨店是她和朋友经常来小聚的一家店，她就是冲着纯手工制作而来。她觉得，手工制作就是这家店的“招牌”，也是她选择这家店的原因。这家店也因为手工制作的餐品，成了很多人心目中的“宝藏小店”。

★小店故事 开一家有生活气息的小店

这家店不仅餐品味道好，店内的氛围也很温馨。装修风格偏向简约，给人一种很有情调的感觉。靠街边有一个很大的窗子，这是张翠精心设计的，透过窗子，可以看到路上车辆穿梭、行人往来，能给顾客带来别样的体验。在她看来，每天看着光从窗外透进来，洒在热气腾腾的餐食上，也能让她感到愉悦。

店内的一层是吧台，楼梯上去还有阁楼，布置得很有氛围感，拍照很好看，也吸引了很多年轻朋友前来拍照打卡。

门口摆放的绿植像是在迎宾，店内花瓶里的鲜花也常换常新，让店里充满生机。但最让这家店充满活力的还是店里的人，是在后厨干活的张翠，是跟顾客打招呼的张翠女儿……她们让这家小店“活”了起来，这家小店也让她们的希望得到实现。

张翠希望有更多的时间陪孩子，可以前总是按部就班给别人打工，陪孩子的时间比较少。“现在天天跟着我在店里的是最小的女儿，虽然忙起来的时候也顾不上她，但闲下来就可以多陪她玩一下。”张翠告诉记者，她有三个孩子，还有两个侄子侄女，一些朋友的孩子也会来玩，这家店给了这些孩子一个放松的空间。在这里，顾客能看到气球、还有公仔等等，充满童趣。

说到开披萨店，另一个原因是她自己喜欢吃。她说：“我每到一座城市，优先考虑吃的，吃到美味

心情会好。现在自己开店了，我也会探索美食。”她找不同的师傅学习，成就了现在菜单上的每一个精品。

等到下午两点以后，店里就不那么忙了。所以每到下午，总能在店门口看到张翠和亲朋好友围坐在小桌边上聊天。这也是她向往的生活，家人在身边，偶尔和好友小聚，还能兼顾事业，有稳定的收入。她说，目前并没有开分店的想法，就想把这家店做好，保持餐品的味道和品质，得到更多顾客认可。

记者石艳红 文/摄

交房公告

尊敬的筑成·唐樾府业主：

您好！您购买的位于筑成·唐樾府15#号楼将于2025年1月11日开始交房。请您携带身份证、购房收据、《商品房买卖合同》等相关资料到筑成·时代春晓营销中心办理交房手续。若有不明事宜，请联系您的置业顾问或者致电咨询：0773-3118688。

特此公告。

恭祝您及您的家人早日乔迁新居！

广西筑成房地产开发有限公司

2025年1月2日