



走街串巷

寻美味之一百六十五

小吃简餐

皮蛋遇上鲜肉 这碗馄饨美味“出圈”

→小店门面。

四季馄饨面馆

馄饨·饺子·杂酱面·牛肉面·盖浇饭

鲜肉馄饨 手工水饺 杂酱面 牛腩面

助听器验配

←乔小娜在包馄饨。

↑皮蛋鲜肉馄饨。

→现场包制的馄饨。

↑小店地址。(软件截图)

在叠彩区的中山北路上，有一家名为四季馄饨面馆的面食店。这家店别出心裁，推出的“皮蛋鲜肉馄饨”受到不少食客的好评。这款馄饨将溏心皮蛋与猪肉调和成馅，然后包入薄而筋道的馄饨皮中。经沸水滚煮后，配以清爽的汤底，吃上一口，让食客纷纷称赞“很鲜”。而这种突破传统的混搭口味，不仅留住了老食客，还吸引了众多年轻顾客，让他们也爱上了馄饨这道传统小吃。

★推荐理由 馄饨皮薄馅大 味道鲜美

我吃过很多家店的馄饨，但这家店的“皮蛋鲜肉馄饨”真的让我眼前一亮，皮薄馅大，味道鲜美，皮蛋和猪肉的搭配简直是绝配，吃过一次以后就经常想着。喜欢吃皮蛋的吃货们绝对不要错过！

——家住四会路的陈女士

★记者探店 现点现包“皮蛋鲜肉”最受欢迎

日前，记者来到坐落于桂林市妇女儿童医院对面的四季馄饨面馆。店内环境干净整洁，开放式厨房能让顾客直接观察到老板包制馄饨的全过程。记者留意到，店内没有馄饨店常见的大锅，厨房里煮馄饨用的小锅温馨得如同在家中做饭，给人一种亲切又安心的感觉。

“老板，大份皮蛋鲜肉馄饨，多放点胡椒。”“老板，还有没有皮蛋馅馄饨？”采访期间，虽已过用餐高峰，但店内依旧人气不减，顾客陆续进店点餐。“皮蛋鲜肉”这几个字，在记者耳边“高频”响起。

观察店内张贴的菜单，记者看到，除了备受追捧的皮蛋鲜肉馄饨，还有虾仁鲜肉、蟹籽鲜肉、玉米鲜肉、木耳鲜肉等诸多新颖独特的馅料可供选择。不管是钟情海鲜的食客、偏爱素食的朋友，还是想要尝试新奇口味的顾客，都能在这里找到满足自己味蕾的那一款。此外，店内还供应

水饺、凉面和炸酱面等多种面食，价格在5元到19元不等，丰俭由人。

店内的馄饨采用现点现包的模式。有顾客下单，老板才会打开冰箱保鲜层，取出新鲜的猪肉，不慌不忙地开始包制。

为了一探究竟，记者也点了一份备受推崇的皮蛋鲜肉馄饨。只见老板手法利落，一张张馄饨皮在她手中迅速变成饱满的馄饨，随后下锅。不一会儿，热气腾腾的馄饨就煮好了，盛在碗中，加入清爽的清汤、店家精心熬制的酱油，再撒上胡椒、葱花和香菜就大功告成了。尝上一口，“皮蛋鲜肉”实实在在地给记者带来了惊喜！馄饨馅料足，每一口咬下去，大块皮蛋醇厚浓郁的独特味道与猪肉鲜嫩多汁的口感相互交织，两者相得益彰，让吃惯了传统鲜肉馄饨的食客体验到独特的风味。

★小店故事 做年轻人喜欢的馄饨

今年是四季馄饨面馆开业的第三个年头，也是老板乔小娜转型再出发的第三年。“以前我从事教育培训，后来尝试着做其他行业。”乔小娜说。

乔小娜本就是一个十足的“美食爱好者”，馄饨、饺子、面条都是她的心头好。以往闲暇时，她喜欢穿梭在大街小巷寻觅美味馄饨，可总觉得多数店里的馄饨馅料太少，吃着不过瘾。后来，乔小娜一头扎进厨房，自己研究起馄饨来。在热爱推动下，她精心挑选猪肉与配菜，反复调整配比，尝试不同调料。做到自己满意后，她把馄饨送给亲朋好友品尝，大家赞不绝口，还建议她开店。

2023年，在亲朋好友的支持下，乔小娜的馄饨店开张了。开业前，她明确了目标：做出受年轻人喜爱的馄饨。她深知年轻人追求新奇独特，于是在馅料上创新，加入虾仁、蟹籽等年轻人钟爱的海鲜材料。新品推出后，鲜美口感很快吸引众多年轻顾客。后来，乔小娜刷社交媒体时看到“皮蛋馄饨”爆火，也决定尝试。没想到初次制作，皮蛋独特的风味就与其他食材完美融合。这道新品一经推出，很快成了店里的热门产品，让她坚定了继续创新的想法。

乔小娜告诉记者，除了馅料，她

还对汤底进行了改良。“最早我们店里也用骨头汤做汤底，但是不少顾客反馈说吃起来有点腻，尤其是在夏天。收到反馈后，我决心改良，在店里反复试验，用不同调料搭配清水煮汤底，邀请食客提意见。经过十几次尝试，研制出现在的清汤。如今这个汤底既能凸显馄饨的鲜美，又无油腻感，深受年轻顾客青睐。”

谈起开店经历，乔小娜表示最初源于热爱，可经营起来才发现背后的辛苦。“每天大清早就去菜市场采购，准备馅料，包馄饨，招待顾客，晚上打烊后还要打扫，常常忙到深夜。”

不过，顾客的鼓励让她坚持下来。她告诉记者，有一个广东游客被馄饨香气吸引，连续五天来吃早餐，每次吃完都夸赞，说在广东都没吃过这么合口味的馄饨。还有一对青岛夫妇，品尝饺子后赞不绝口，作为北方人的他们还向她“请教”做法。这些认可，让乔小娜坚定了继续经营的决心。

谈到以后，乔小娜计划研究更多新口味，不断创新，为年轻人打造更多美味独特的馄饨，让四季馄饨面馆成为美食打卡地。

记者刘琪 文/摄