



小吃简餐

# 这家开了二十多年的老店 麻辣烫和瓦罐汤都是招牌

走街串巷

寻美味之一百六十六



→小店门面。

↓瓦罐汤。

↓连华燕  
在整理汤品。

→小店地址  
(手机导航软件  
截图)。



→桂林风  
味麻辣烫。

在桂林微笑堂商厦背后的府后里小巷，藏着一家开了26年的老店——蒋记民间瓦罐煨汤。这家不起眼的小店靠着秘制桂林麻辣烫和精心慢煨的瓦罐汤站稳了脚跟，成为附近上班族和街坊的“食堂”。老板告诉记者，从1999年开业以来，店内最忙碌时，单日瓦罐汤销量可达300多罐。

## ★推荐理由 一碗热汤，暖意融融

我一个人生活，不常煲汤，这里就成了我的小饭堂。这里的瓦罐汤，食材很新鲜，火候也恰到好处，仿佛食材的精华都被炖了出来。喝上一碗热汤，全身暖洋洋的，再搭配上店里的麻辣烫，热辣鲜香，感觉特别满足。

——家住三多路的市民汤女士

## ★记者探店 瓦罐汤+麻辣烫是每位顾客的标配

近日，记者来到位于府后里的蒋记民间瓦罐煨汤店。小店坐落在原桂林友谊业余学校的大楼，对开的铁门便是小店别具一格的门头。步入店内，麻辣烫的香气扑鼻而来，热气腾腾。沿着通道往里走，能看到三四张桌子整齐排列，桌子后方就是小店的操作间。操作间外，3个布满炭灰的巨大瓦罐稳稳伫立，仿佛在诉说着这家店的独特故事。

店主蒋才良与连华燕夫妇正忙碌而有序地工作着，他们的笑容温暖而亲切，热情地为每位顾客服务。

连华燕告诉记者，瓦罐汤和麻辣烫是店里的招牌，几乎每位顾客都会这样搭配。她表示，瓦罐汤之所以备受欢迎，其美味与独特的制作方式功不可没。“跟广东的老火炖汤不同，我们的瓦罐煨汤有自己独特的门道。”说着，连华燕便给记者展示起来：在大瓦罐内，整齐摆放着数十个用特制材料封住口部的小瓦罐，而底部则是燃烧的炭火。“我们

是把食材和水放入小瓦罐然后盖起来，确保热量和香味不会外泄，再把小瓦罐摆放大瓦罐里，用炭煨最少4个小时。”

店里售卖的麻辣烫同样讲究。连华燕介绍，麻辣烫的锅底是用黄芪、党参、花椒、辣椒等多种食材炒制而成，再配上用大骨长时间熬制的汤底，味道层次丰富、醇厚浓郁。

在老板和食客的推荐下，记者也点了一份党参乌鸡汤和麻辣烫。不一会儿，热气腾腾、表面漂浮着一层薄薄油花的乌鸡汤便端了上来。记者轻轻舀起一勺汤送入口中，瞬间，一股浓郁的鲜香味在口腔中散开，汤的醇厚与乌鸡肉的鲜嫩相互融合，党参的淡淡香气回味悠长。紧接着，麻辣烫也上桌，红亮的汤汁包裹着各种新鲜食材，记者夹起一块煮得恰到好处的猪皮放入口中，软糯的猪皮吸满了麻辣鲜香的汤汁，让人直呼过瘾。

## ★小店故事 二十六载坚守，品质如初

回忆起创业历程，连华燕感慨万千。20世纪90年代末，丈夫蒋才良下岗，面对生活的重压，他并未退缩，而是迅速调整心态，积极探寻新的生活出路。

当时，蒋才良的兄长酒店担任大厨，蒋才良毅然决定跟随兄长学习厨艺。

1999年，怀揣着对未来生活的美好憧憬与坚定的创业决心，蒋才良和连华燕在府后里开设了这家承载他们梦想的小店。创业初期，小店仅售卖麻辣烫和炒粉，凭借特色迅速吸引了周边食客，小店生意日益兴隆。

2005年左右，府后里的麻辣烫店越开越多。蒋才良夫妇开始意识到，在这条竞争异常激烈的街道中，若想长久立足，一定要创新。于是，经过深

思熟虑，他们决定学习制作瓦罐汤。当时，为掌握瓦罐煨汤的精髓，他们四处拜访学习，并买回一个大缸试做，没想到瓦罐汤推出后，也获得了成功，小店的生意也愈发红火，最忙碌的时候，3个缸同时开工，一天能卖出300多罐。

蒋才良夫妇认为，小店有现在的口碑，源于对坚守品质的执着追求。他们对食材新鲜度有着近乎苛刻的要求，坚持使用每日从市场采购的新鲜食材，坚决拒绝一切冻品。连华燕常挂在嘴边的一句话是：“冻品不好吃，在我这里根本过不了关，肉质不嫩，口感渣渣的。我们小店能开这么久，靠的就是食材新鲜。就连制作丸子的原料，都是现场制作而成。”

记者刘琪 文/摄