



走街串巷

寻美味之一百六十九



粥粉面点

陪儿子扎根桂林 他们带来了“闽南味”

闽南粉面

骨汤馄饨 兴化卤面 三鲜粉

内设 空调
吉样如意福星照

内有空调

吉样如意福星照

内有空调

吉样如意福星照

内有空调

↑小店门面。

↑陈燕金
为顾客煮面。

↑莆田兴化卤面。

↓小店位置。
(手机导航软件截图)

★推荐理由 口味地道分量足

在叠彩区叠彩路，有一家挂着“闽南粉面”招牌的小店。门头朴素，店内不过几张方桌，却总在清晨飘出阵阵葱油香，午间挤满吃面的食客，傍晚时分还有老熟客拎着保温盒来打包馄饨。这家开业仅两年的小店，凭借一碗在桂林少见的福建打卤面、皮薄如纸的扁肉馄饨，以及“肉多到溢出碗”的实在，赢得了食客的口碑。令人动容的是，这家店背后一段跨越千里的亲情故事——一对莆田父母，为陪伴儿子扎根异乡，将半生厨艺化作一碗碗热气腾腾的乡味。

——家住叠彩路附近的王女士

★记者探店 开在老街巷中的“家庭厨房”

跟随导航来到叠彩路3号楼，“闽南粉面”的招牌进入眼帘。店铺约30平方米，仅设6张方桌，用餐高峰期需拼桌。

店铺虽小，但明厨亮灶，桌椅擦拭得一尘不染，连厨房使用的调味料都收拾得干净整齐，处处透出闽南人家的细致。正在店里吃面的顾客评价：“在这里吃饭，像去亲戚家做客一样舒服。”

老板陈燕金告诉记者，她和老伴每天晚上关门以后，都会将店铺里里外外都收拾一遍，只有自己觉得舒服了，顾客才会满意。

记者点了一份小碗莆田兴化卤面，目睹了制作全程。在这间开放式厨房里，陈燕金麻利地煮面。她热锅下猪油和油渣，爆香洋葱、香菇，加入白菜翻炒。随后，倒入提前熬好的筒骨汤，放入手工拉面，大火煮沸后转中火收汁。最后，淋一勺金

黄蒜油，这碗打卤面就做好了。

陈燕金介绍：“我们的卤面不放卤水，全靠食材本身的鲜味和火候把控。汤底用猪骨和海鲜熬制，加上香菇、白菜提香，最后淋一勺‘灵魂蒜油’，这是莆田人记忆里的味道。”

这碗打卤面端上桌时，面条已吸饱汤汁，呈现黏稠的琥珀色。入口先是蒜香扑鼻，接着是海鲜与骨汤的醇厚，面条筋道爽滑，虾肉弹牙鲜甜。值得一提的是，卤面虽浓稠却不腻，加上店里自制的辣椒油，别有一番风味。

除了打卤面，沙茶面、莆田炝肉粉和闽南馄饨等特色小吃也是很多食客喜爱的。在桂林这座以米粉著称的城市，闽南面馆像一扇隐秘的窗口，也像一间“家庭厨房”，让在外的福建人找到归属，也让本地食客尝到他乡的烟火。

★小店故事 老板为了亲情来桂林

这间小店的诞生，源于亲情的双向奔赴。

今年56岁的陈燕金在没有来桂林之前，一直和老伴在莆田老家从事餐饮工作，他们的儿子在桂林从事木材生意，常年奔波于福建和广西之间。一直以来，儿子就有接上父母来桂林生活的想法，但由于各种原因，一直没有实现。直到2023年，这件事落了地，儿子说服二老来桂林居住。

然而，父母闲不住。陈燕金说：“我儿子也知道我们闲不住，就给我们盘了一间铺面，我们重拾锅铲开始了二次创业。”

陈燕金的儿媳妇范女士告诉记者：“父母以前在莆田开小吃店，手艺好、人缘佳，我们想让他们在桂林也有事做，顺便推广家乡味道。”范女士和丈夫平时也会在店里帮忙，但大部分时间是陈燕金和丈夫在店里忙活。

每天早上六点多，这家小店已经迎接第一批顾客。忙完早高峰时段，陈燕金夫妇又开始制作辣椒油、蒜头油等。店里的特色调料和小吃，大多数出自陈燕金和丈夫之手。等到一整天的工作结束，已经是晚上八点了，但陈燕金觉得特别充实。

这家店从一家无人知晓的新店到现在有了很多回头客，让陈燕金特别有成就感。她印象很深刻的是，去年，一位在桂林工作的莆田人循着乡音进店，吃完打卤面后红着眼眶跟她说，是老家的味道。陈燕金说：“以前觉得是为了儿子来桂林，现在发现，我们是把根扎在这里了。”

如今的陈燕金，依旧每天都操着一口莆田口音为顾客服务。她已经适应了这里的生活，这份异乡的故乡味，是这座城市的一个温情注脚。

记者石艳红 文/摄