



走街串巷

寻美味之一百七十五



小吃简餐

“随性”的老板对厨艺却格外认真

烧鸭配米粉 吃起来特别香



说起烧鸭粉，大部分人脑海中跳出来的可能是“宵夜”、“夜市摊”这些与夜晚绑定的关键词。但是在丽君社区里的一家小店，老板只在中午营业售卖烧鸭粉，每天供不应求，积累了一批老顾客。

★推荐理由 老板自己做的烧鸭 吃了念念不忘

现烤流油的烧鸭铺在切粉上面，搭配上黄瓜丝、蒜末和萝卜干，淋上一勺烧鸭卤汁和辣椒油，这样做出来的烧鸭粉味道真的绝了。干拌的烧鸭粉味道浓郁，吃了一次真的忘不掉。

——家住丽君社区的李女士

★记者探店 主打烧鸭的人气小店

从能仁禅寺沿着丽君路向西大约200米，在第二个路口右转，就能在丽君小区门口看到一家装着玻璃门的小店。这家小店没有装招牌，只有墙上写着的“烧鸭粉”三个大字能让顾客认出它的身份。

记者来到小店的时候是中午12点，有不少顾客在店内就餐。小店的面积不大，目测不到20平方米，只够容纳十来名顾客同时用餐。空间紧凑，店里坐满了嗦粉的顾客。用餐区左边就是老板的操作台，平时他都穿着围裙在玻璃窗后面切烧鸭、拌粉。

据老顾客推荐，老板自烤的烧鸭是他们来这里嗦粉的“源动力”。“烧鸭是烧鸭粉的精华，烧鸭汁是烧鸭粉的灵魂。”见记者好奇，正在做粉的老板打开了话匣子，“做烧鸭时鸭肚子里面会有卤水，在

炉子里面烤的时候，鸭油会慢慢渗透进去，这样得到的卤水拌粉特别香。”

记者点了一份烧鸭粉。只见老板冒好了米粉，就来到案板旁边剁烧鸭，哐哐几声之后碗里就铺上了好几块鸭肉，随着黄瓜丝、蒜末、香菜、辣椒油和卤汁按序入场，一碗烧鸭粉就端到了记者面前。将卤汁和辣椒油充分拌开，米粉和烧鸭都染上了一层酱色，看着格外有食欲。裹满了汤汁的米粉有韧性，烧鸭吃起来香浓油润，辣椒油在带来香辣之余还缓解了烧鸭皮的油腻。

除了烧鸭粉，店里点烧鸭炒饭的顾客也有不少。老板把剁好的烧鸭和配菜一起放进锅里爆炒，经过大火催化之后，烧鸭的香味渗透进米饭里，吃起来也是让人欲罢不能。

★小店故事

开店的老板很“随性”

这家小店的老板叫周瀚明，熟客都叫他周大哥。2019年，周瀚明在丽君小区门口开起了这家店。他的认真赢得了顾客的好评，但他的“随性”也给顾客留下了深刻的印象。

“他只做中午的生意，烧鸭卖完了就直接关店休息，而且周末还给自己‘双休’放假，我特别羡慕他。”一位熟客打趣说，有时店里米粉用完了，他跟顾客说一声就直接出门采购，就这么把顾客“晾”在店里。回来以后，他直接钻进厨房就开始做粉，给人感觉实在是太“自由”了。

“我原本在企业上班，后来不习惯约束，就转行出来学了手艺，开了这个店。”周瀚明说，他的小店就自己一个人做，做饭、收银、收拾碗筷全得他亲自上阵，所以才要“能得闲时且得闲”。

周瀚明开店之所以这么“随性”，其实是想多留些时间给家人。在他的小店里，有一面“身高墙”，他的儿子每过一段时间就会在这里量身高，做一个记号。店里的一位顾客

告诉记者，2023年的时候，周瀚明还关了好长一段时间的店，搞得他们还以为发生什么大事，专门打电话问他，结果才知道是他喜得二胎，要照顾家里的小儿子，所以休息了半年。

不过，这么“随性”的周瀚明对厨艺一直都格外认真。他每天都自己在店里做烧鸭。他觉得，用明炉烤制鸭肉才能把握好火候，才能

“有那个味道”。为了让桂林人喜欢上烧鸭粉，他还专门做了口味上的调整，把烧鸭粉改良成了用卤汁干拌的吃法。为了让烧鸭汁能充分挂在米粉上，他摸索出了一套自己的配方，让拌在粉里的卤汁不那么油腻，吃起来还有一丝回甘。

“能把店开下去，我就很知足了，做好这一件事就是成功。”周瀚明说，现在孩子逐渐长大，他也能把更多精力投入到小店里面，今后会一如既往地为顾客做好美食。

记者阳聃甫 文/摄