



走街串巷

寻美味之一百八十六

粥粉面点

净瓶路这家早点铺 水煎包酥脆可口

↓小店位置。(手机导航软件截图)

←浓郁的胡辣汤和葱香小油条十分搭配。

↓小店门面。

↓刚出锅的水煎包底部金黄酥脆。



在瓦窑净瓶路上,有一家早餐店每天清晨总会不间断地飘出水蒸气,这是老板娘用大锅在做水煎包时的情景。在这家名叫“北方水煎包”的铺面里,除了喷香的水煎包,市民们还会点上一碗热乎乎的胡辣汤,就着金黄酥脆的小油条,喝得额头微微冒汗。凭借扎实的口感,这家店做的北方早点正用最朴实的方式融入桂林的街巷。

★推荐理由 物美价廉的北方早点

来这家店的顾客很多都是住在附近的熟人,老板娘人很热情,吃早点时总会跟大家聊上几句。我以前从没吃过北方口味的小吃,所以吃这家店的胡辣汤、水煎包还有小油条都觉得很惊喜。尤其是水煎包,包子皮是柔软的,底部被煎得金黄酥脆,吃起来特别香,而且价格还很实惠,一家四口16块钱就吃得饱饱的。

——家住净瓶路的王女士

★记者探店 一天能卖800多个水煎包

在瓦窑净瓶路加州花园小区大门对面,记者看到了这家名为“北方水煎包”的小店。不到20平方米的店铺被厨房占去了大半,只有门口摆放着几张供顾客用餐的小桌。虽然环境稍显拥挤,但是小店的人气却很旺,经常有顾客排着队,守着那口制作水煎包的煎锅,等着最新出炉的包子。

记者来到小店的时候是上午10点,虽然已经不是早餐的高峰期,但用餐的小桌依旧坐得满满当当。小店最显眼的就是门口的两口煎锅,做好的水煎包整齐地码放在锅里,而煎锅旁边的柜台上则摆放着小油条、豆浆、小米粥。

“稍等我一下,我把这锅包子先做好。”老板娘一边打开煎锅的锅盖一边说。煎锅里已经整整齐齐地放满了包子,老板娘往锅里倒上一壶淀粉水,锅里瞬间嗤嗤地开始冒出热气。盖上锅盖,这些水蒸气就会把包子蒸熟。待时间差不多了,老板娘会把锅盖揭开,把多余的水烤干,留下的淀粉就形成了包子底部

的脆壳。

记者点了胡辣汤、水煎包和小油条。最先端上来的就是热气腾腾的胡辣汤,两掌宽的海碗盛得满满当当,用勺子搅动能看到里面有腐竹、木耳、粉条、肉末等配菜,微微辛辣的味道十分开胃。刚出锅的水煎包和小油条也各具特色,水煎包有韭菜鸡蛋和猪肉大葱两种馅料,韭菜的包子味道清爽,大葱的则酱香味十足,它们的底部都被煎出了一层金黄的脆壳,咬在嘴里咯吱作响。炸出来的小油条自带咸味,里面还能看到些许葱花,咬在嘴里有些许软绵的韧劲。不论是水煎包还是小油条,搭配上热乎乎的胡辣汤都十分美味。

“这些都是我河南老家的做法,口味跟桂林不太一样。”老板娘说,来她店里吃早点的顾客很多都是北方美食爱好者,店里卖得最好的就是胡辣汤和水煎包,“顾客都喜欢刚出锅的包子,有时一天能卖出800多个。”

★小店故事

河南老板娘在桂林做北方早点

北方水煎包这家小店的老板娘姓曲,熟客都亲切地叫她曲大姐。曲大姐来自河南南阳,10多年前来桂林做生意,后来自己退休了闲不住,就跟侄子一起开了这家早餐店,把自己老家的味道带来了桂林。

“河南老式水煎包的做法跟锅贴有些类似,都是先用油煎底部,再倒上面糊水盖上锅盖蒸熟。”曲大姐说,她为了做好水煎包,专门找人定做了两口大锅,每口锅都能同时煎80个包子,并且为了保证受热均匀,煎锅还能匀速转动。“煎出来的包子口感酥脆,但是必须得趁热吃,不然放凉了就会变得特别油腻,所以我们每天都是现包现煎,材料用完了就提前收摊。”

除了包子,曲大姐

做的胡辣汤也是正宗河南口味。曲大姐说,河南的胡辣汤也跟米粉一样分好几个派系,逍遥镇派口味偏咸,特别麻辣,素胡辣汤派则以酸辣为主,北舞渡派是用骨汤做底,味道更温和。她店里做的就是最“霸道”的逍遥镇胡辣汤,麻辣味十分浓郁。

曲大姐告诉记者,她这家店已经开了3年了,积累了不少熟客,除了跟她预订水煎包,很多住在附近的居民还会拿着自家的碗过来买胡辣汤,“我做的基本上都是街坊生意,不管是胡辣汤、水煎包还是油条,都是刚出锅热乎的时候好吃,放凉了味道就不对了,所以我也一直没上外卖平台,可不能为了冲销量把品质搞差了。”

记者阳聘甫 文/摄