



走街串巷

寻美味之一百八十七

粥粉面点

小区里的“不二家米粉” 用真诚熬煮温暖烟火气



↑门面招牌。

←老板为
顾客切卤菜。

↓“不二家米粉”的卤菜粉。

在临桂区兴汇城小区底商，有一家名为“不二家米粉”的小店，已悄然飘香近三年。它没有临街的喧嚣，亦无夺目的招牌，安静地扎根于居民楼底层的烟火气中。若非熟客引路，或循着那独特卤香，食客很容易与这份深藏的“临桂味道”擦肩而过。这里，已然成为街坊四邻心照不宣的“私家厨房”。

★推荐理由 卤水醇香 恰到好处

米粉爽滑筋道，挂得住卤水。秘制卤水是灵魂，咸鲜适中，回味悠长，香料味恰到好处，不会抢了米香和肉香。自制的卤菜是点睛之笔，尤其是锅烧，酥脆化渣，香而不腻。

——家住兴汇城小区的黄女士

★记者探店 灶台烟火间的鲜活日常

走进“不二家米粉”店，店面不大，30余平方米，布局简洁实用，透着家常的亲切感。堂食区占据前半部分，紧凑地摆放着几张木制桌子和十余张凳子。地面瓷砖光洁，墙壁虽有岁月痕迹，但整体干净明亮，勤快的老板娘时刻保持着小店的整洁。

最引人注目的，莫过于那毫无遮挡的开放式后厨，仅由半人高的服务柜台与堂食区相隔。食客落座后，抬眼间便能清晰看到老板龙剑忙碌的身影。他时而弯腰查看炉火上咕嘟作响、氤氲着浓郁香气的大锅，时而手起刀落，利落地切着金黄油亮、酥脆诱人的锅烧，动作精准而富有韵律感。锅铲与铁锅碰撞的清脆声响、油炸卤菜时“嗞嗞”的欢唱声以及油烟机努力工作的“呼呼”声，共同谱写着后厨独特的“晨间交响乐”。

间自然流淌。

龙剑和妻子手脚麻利，一碗碗码着锅烧、牛肉、叉烧的卤菜粉，淋上灵魂卤汁，被迅速递到食客手中。大家熟练地根据口味，自行添加酸豆角、酸笋、油辣椒、葱花、蒜米等配料。筷子翻飞搅拌间，卤水的醇厚、米粉的柔滑、配菜的香脆爽口便完美交融。吸溜一口米粉，再咬一块酥得掉渣的锅烧，满足的笑容在食客脸上荡漾开。小小的堂食区人声渐沸，吸粉声、谈笑声、后厨的切菜声，交织成一曲充满生活气息的社区晨间交响乐。

午间时分，这里又化身为附近工作者解决午餐的便捷地点。许多熟客一周能来三四次，这碗粉早已成为他们日常生活里一种习惯性的安心之选。

龙剑告诉记者，小店主要依靠住在附近的住户和在周边上班的人群，顾客群体非常固定，基本都是回头客。更有趣的是，许多老顾客因为常来吃粉而相互熟识，店里经常能听到他们聊聊家长里短，增添了几分温馨的社区邻里情。

★小店故事 真诚待客 在小区里扎下了根

支撑起“不二家”这碗地道风味米粉的人物，是老板龙剑。聊起桂林米粉，他的话匣子便打开了，眼神里闪烁着对这门手艺的热爱。“跟米粉打了挺久交道。”龙剑一边娴熟地烫粉、加卤水、铺卤菜，一边回忆说，

“在开这家店之前，也在别的地方开过两家米粉店。这行当，看着一碗粉简单，里头的门道深着呢。”前两次不算成功的开店经历，让他更深刻地认识到品质和坚持的重要性。

对于桂林米粉，龙剑有着自己的“独到见解”，凝结成他坚守的“不二法门”。

他说：“卤水是灵魂，各家有各家的秘方，但核心是舍得下料、花时间、用心熬。香料配比、火候掌控差一点，味道就不同了。”他向记者透露，他的卤水选用上好的八角、桂皮、草果等数十味香料，配以精心挑选的猪骨、牛骨以及特定部位的肉类，一起投入大锅中。秘诀在于文火慢炖数小时，让时间充分萃取出香料的芬芳与骨肉的醇厚，最终熬成香气醇厚、回味悠长的卤汁。这锅每日新鲜熬制、无法工业化复制的“活卤水”，是“不二家”味道的根基。

对于卤菜，他则认为是“门面”和“诚意”。他说：“锅烧要脆而不硬，肥而不腻；牛肉要入味有嚼头；叉烧要紧实不柴。这些都是自己亲手做，才能保证那个‘鲜’和‘香’。”这份对每个环节近乎苛刻的自我要求，源于他对品质的执着和对顾客的诚意。看着金黄油亮的锅烧在他刀下变成均匀的薄片，本身就是一种匠心的体现。

他告诉记者，店不算大，看到街坊邻居吃得开心，熟客越来越多，有些搬走了的客人还特意开车回来吃，自己心里很满足。“用心做好每一碗粉，对得起老顾客的信任，这是我最大的心愿。”

“不二家米粉”以稳定的品质、地道的风味，更以其浓浓的人情味，在兴汇城扎下了根。它没有华丽的包装，没有铺天盖地的营销，有的只是老板对传统味道的执着守望，对街坊邻里的真诚相待。那锅每日飘香、凝聚着光阴与匠心的秘制卤水，那些亲手制作、饱含诚意与技艺的卤菜，共同熬煮出了这家深藏社区小店的“不二”魅力。

记者石艳红 文/摄