



桂林米粉

小锅现煮 猪杂新鲜

走街串巷

寻美味之一百八十八



这家煮粉店几乎每天都排长队

↓处理好的猪杂放在冰格上保鲜。



↓小店门面。



→李喜财在煮粉。



↑各种猪杂配料十分丰富。

→小店位置。
(导航软件截图)

★小店故事

老板从奶奶手里接过煮粉的“接力棒”

“我从小就是在米粉店里长大的。”李喜财是“老味道米粉铺”的老板，他告诉记者，他还在穿开裆裤的时候，奶奶就是一边开店一边带他，所以从小他就对做米粉的步骤

“门儿清”。“我从奶奶手里把店接过来继续做，这么多年的开店时间也算是对得上我们‘老味道’这个店名了。”李喜财说，在桂林，开米粉店无非是做街坊的生意，在兼顾就餐快捷的同时把味道品质做好了，顾客自然也就喜欢常来。

每天忙完早餐时间的生意，李喜财就会跟店里请的阿姨们一起，处理中午煮粉要用的猪杂。他说，猪肝要斜着切成薄片，肥肠洗净得先焯一遍水，其他像瘦肉、粉肠、猪心等等配菜也要细细切好，等到中午饭点的时候再放在冰格上保鲜。

“卤菜粉是招牌，但是小锅煮粉也是顾客喜欢的午餐。”李喜财说，每到中午，来吃煮粉的人排起长队，他那口灶台一到中午就是全程大火猛烧，根本没时间停下来。“忙起来的

时候，都没空看灶台之外的地方。现在请了阿姨来帮忙冒米粉和点单，不然我连哪个顾客点了哪碗粉都记不清楚了。”

李喜财说，前段时间，自己的小店还被推荐到了网上。他说，今年3月的一天下午，店里的阿姨突然跟他说，来了一个几百万粉丝的自媒体达人，在店里吃了米粉还发了探店视频。李喜财半信半疑地点开链接，看到自家小店的招牌和米粉出现在博主的视频，他心里格外惊喜。“看到我做的米粉获得认可，心里特高兴。”

如今，李喜财依旧保持着亲自处理猪杂和煮粉的习惯，每天从清早忙到下午。“煮粉想味道好，就是得当天买来当天煮，备菜、煮粉这些事情自己亲自来把关，心里更踏实。”

接受采访时，李喜财摩挲着案板上的刀痕对记者说，这些痕迹比任何奖牌都珍贵。

记者阳聃甫 文/摄

★推荐理由 猪杂新鲜分量多

这家店用的猪杂种类有猪心、粉肠、大肠、猪肝、瘦肉……三鲜粉里还额外加了蘑菇，汤头看着更浓郁；要是酸辣粉，粉汤就是一片红，看着十分开胃。每一碗粉给的猪杂分量很足，并且吃着都特别新鲜，怎么吃都不会腻。

——家住瓦窑村的朱女士

★记者探店 下雨天小店门前依然排起长队

21日中午，天空下着小雨，但老味道米粉铺门前停满了电动车，门口煮粉的灶台旁则排上了长长的队伍，他们都是来吃米粉的顾客。

小店的就餐区只有几套木桌，靠近电风扇的位置已经被食客坐满，记者好不容易才等到空位。

“要三两酸辣粉，在这里吃。”正在排队的顾客一边说一边扫码下单。只见灶台后的老板往小煮锅里倒上一碗骨汤，一个转身的工夫，手里的大勺就已经把酸笋、辣椒、豆豉等配料加到锅里了。汤汁逐渐变红时，老板从一旁的冰格上挑拣着切片的猪杂，加入沸腾的煮锅里大火煮上几分钟，再一股脑将汤汁和配菜倒在准备好的米粉上，一碗煮粉就做好了。

记者点了一碗酸辣煮粉，刚出锅的煮粉香气扑鼻，用筷子把配菜拌匀，每一根米粉都裹满了酸辣汤汁，送进嘴里让人直呼过瘾。切成小段的猪大肠颇有嚼劲，没有异味；猪粉肠则像配角，只在咀嚼的时候才露出一股鲜甜的滋味；切成薄片的瘦肉口感软嫩；吸饱了酸辣汤汁的猪肝口感绵密，是这碗煮粉的点睛之笔。最后，酸辣爽口的酸笋和清新脆嫩的莴笋叶中和了汤汁的“重口味”，既化解了猪杂的厚重油腻，又给煮粉增添了不少爽脆的口感，让所有食材的鲜味在口腔里发生奇妙的连锁反应，吃到最后忍不住连酸辣汤也喝到几乎见底。