



小吃简餐

三十余款时令汤品 每一盅皆是鲜味盛宴

↓小店位置。(手机导航软件截图)

走街串巷

寻美味之一百九十五

←小店门面招牌。



↑虫草花肉饼汤。



↑陈冬华正在为顾客点单。



↑四神猪肚汤。

初秋的桂林，微风轻拂，带来丝丝惬意。走进临桂区“黄先生的汤”店，一股融合了中草药香气与食材鲜香的独特气息扑面而来。店主黄少鑫在柜台前热情地招呼着熟客，他的爱人陈冬华则在厨房里准备着食材。这家开业不到两年的小店，凭借着令人回味无穷的汤品，已然成为街坊邻里口耳相传的美食打卡地。

★推荐理由 三十余款好汤，总有一款暖你心

走进这家小店，每一款汤都仿佛带着家的温度。这里没有过多调味料修饰，全凭食材本身的优质与火候精准掌控。这家店还会根据不同季节调整汤品，春夏之交，会有清爽的冬瓜薏米汤；秋冬时节，则有温润的老鸭汤。三十余款汤品随季节更替，总能给顾客带来意想不到的味觉惊喜。

——家住奥林匹克花园小区的廖女士

★记者探店 隔水蒸炖的甘甜汤品与闽南风味

走进位于临桂区奥林匹克花园小区“黄先生的汤”店，扑鼻的香气迎面而来，不是浓烈药材味，而是各种食材在隔水慢炖中释放出的醇厚香气。不足50平米的小店内，座无虚席，有西装革履的上班族，趁着午休来这儿享受片刻的惬意；也有穿着休闲的附近居民，把这里当成了自家的“小食堂”。

“今天有刚炖好的四神猪肚汤，猪肚可新鲜啦！”店主黄少鑫向熟客推荐着。记者点了一份招牌四神猪肚汤，只见汤色清澈见底，猪肚切得均匀整齐。入口软糯又不失嚼劲，汤水甘甜醇厚，没有丝毫腥味。搭配的闽南咸饭更是点睛之笔，香酥的红葱头油均匀地裹着粒粒分明的米饭，与清爽的汤品相得益彰，一口汤一口饭，让人回味无穷。隔壁桌的老先生独自享用着虫草花肉饼汤，他告诉记者：“我每周来两三次，就爱这口清爽不油腻的感觉。”

傍晚时分，小店迎来一天中最热闹的时刻。“尝尝我们的招牌老鸭汤吧，今天选的鸭子特别好。”黄少鑫向一对年轻情侣介绍道。他坦言，食材新鲜度是他们最看重的一点，这也是味道好的关键所在。

记者注意到，小店的点单台上很多汤品已经处于售罄状态。黄少鑫告诉记者，现在店里有三十余款汤品，每天供应约二十种，并会根据季节进行调整，具体种类要看当天采购的食材而定。很多熟客根本不看菜单，直接点自己常喝的那款。一位正在点单的顾客告诉记者，“有时候来晚了，想喝的汤卖完了，但尝试新的口味也会带来不一样的惊喜。”

更贴心的是，小店还提供预订服务。黄少鑫的手机不时响起提示音，那是顾客群里的预订信息。“我们建了个顾客群，方便熟客提前预定。”黄少鑫展示着手机里活跃的群聊，“这样既能保证客人喝到想喝的汤，我们也能精准控制每天的炖制量，避免浪费。”

这种“限量+预订”的模式，非但没有让顾客却步，反而成了品质的保证。黄少鑫告诉记者，每一盅汤都是当天新鲜炖制，绝不过夜，因此更加凸显了汤品的鲜甜本味。记者观察到，几乎每桌客人离开时，碗里都已见底，这无疑是对味道最好的肯定。

★小店故事

结识老中医成为煲汤人

黄少鑫是福建人，十多年前来到桂林发展。一个偶然的机会，他结识了一位老中医，对药膳养生产生了浓厚兴趣。黄少鑫一边擦拭柜台一边说，“结识了这位中医朋友后，我逐渐了解到药膳文化的博大精深，它不仅能调理身体，还能给人带来美味享受。我当时就决定转型从事这一行业。”

2023年，他毅然辞去原来的工作，开了这家药膳汤店。他的爱人陈冬华也从全职太太变身成为店的“后勤主管”，负责每天清晨采购新鲜食材和准备菜品。

陈冬华告诉记者，每天六点她就要去市场挑选新鲜食材，回来还要仔细清洗处理，确保每一味药材和食材都符合标准。刚开始确实很艰难，但食材是汤的灵魂，宁可少做几盅，也绝不在食材质量上妥协。

此外，这家小店还接受“专属定制”，顾客可以提前跟店长预定店里菜单上没有的汤品。在这里，顾客不仅能品尝到美味汤品，还能感受到家一般的温暖与关怀。店家还根据福建传统的“外祛湿、内健脾、微润肺”养生理念，针对不同季节和不同人的体质需求，提供个性化的汤品推荐。

“看到顾客喝完汤后满意的表情，我们就觉得一切付出都是值得的。”黄少鑫告诉记者。如今，夫妻二人分工明确，默契配合。黄少鑫负责前台接待和汤品制作，陈冬华则负责食材采购和后勤准备。虽然辛苦，但两人都觉得生活变得充实而有趣。

记者石艳红 文/摄