



走街串巷

寻美味之一百九十八



小吃简餐

“螺满地”螺蛳粉：

# 从城南到城北 有人追着这碗粉吃了17年



市区中山北路的“螺满地”螺蛳粉店，是不少市民心目中的宝藏小店。店老板带着柳州的祖传手艺远道而来，精心熬出一锅浓醇鲜香的汤底。正是这口汤，让螺蛳粉特有的“臭”与“香”完美交织，成了许多顾客反复打卡的理由。

## ★ 推荐理由 粉汤浓郁 辣椒油不辣胃

我老家是柳州的，这家螺蛳粉的汤藏着桂林很多粉店都吃不到的柳州“老底子味”。汤头一喝就知道是螺蛳骨头汤，很鲜甜，每次吃完粉，都会把汤喝光。他们家的辣椒油也是一绝，闻着就香气扑鼻，吃起来嘴巴辣得过瘾，但胃不会烧得慌。

——家住迴龙小区的肖女士

## ★ 记者探店 品种丰富 浓汤是灵魂

近日，记者来到“螺满地”。小店虽临街，但不算显眼，稍不留意便可能错过。不过，只要在店门口稍作停留，就能闻到浓郁的螺蛳香味。

店铺由两个小门面组成，其中一间大部分区域为操作间和厨房，另一间则供顾客堂食。记者到店时，有人埋头专注嗦粉，有人边吃粉边追加卤味，氛围充满烟火气。

据了解，店铺营业时间从上午10时到凌晨1时。菜单贴在操作区前，螺蛳粉品类除经典原味外，还有叉烧、干捞、肥肠、螺肉、酸辣炒等多种选择。可添加的卤味配菜也很丰富，卤蛋、鸭脚、猪脚是标配，另有卤鸭肠、卤小肚、豆腐泡等，品类多达20种。

“你家的粉和别家有啥不一样？”当记者问老板莫修凯时，他笑着说：“吃一碗就知道了，吃过的人大多成了回头客。”

莫修凯表示，这份自信，就藏在每一碗精心调配的螺蛳粉里。店里点单量最高的是原味螺蛳粉。听从老板推荐，记者点

了一碗一两的原味粉，额外加了鸭脚和豆腐泡，价格为10元出头，性价比颇高。

不一会儿，只见莫修凯熟练地将米粉和空心菜烫软，依次加入酸笋、酸豆角、花生米、腐竹，最后舀上一大勺红得透亮的浓汤，瞬间香气四溢。莫修凯说，店里还有酸萝卜、辣椒醋、紫苏叶等配料可自由添加，吃起来口感更佳。

螺蛳粉上桌后，记者先喝了一口汤，鲜味瞬间让人眼前一亮。汤底既有螺蛳的醇厚，又有大骨的鲜甜。莫修凯告诉记者，这手艺是祖传的，从汤底熬制到红油炼制，每一步都遵循老规矩。据介绍，汤底需用大骨与螺蛳一同熬煮7小时以上，直至螺蛳和大骨的鲜味完全融入汤中。汤底地道醇厚，米粉的嚼劲也恰到好处，搭配脆爽的酸笋，一口粉一口汤，让人根本停不下来。吸满汤汁的豆腐泡，一口咬下便汁水迸发；酥烂的鸭脚轻轻一抿便骨肉分离。吃完粉后，记者额头微微冒汗，十分满足。

## ★ 小店故事

### 从南溪山到北极广场 17年守好“老规矩”

莫修凯来自柳州鹿寨。他告诉记者，来桂林已有17年，一直经营螺蛳粉店。

谈及“螺满地”这个店名的由来，莫修凯的语气里带着几分亲切的巧思：“以前桂林的乐满地特别火，‘乐满地’用桂柳话读起来，和‘螺满地’的发音很相近，既顺口亲切，也方便顾客记住。”他说，当初取这个名字，就是希望食客们在嗦粉时，能从这熟悉的称呼里，感受到一份接地气的烟火温情。

“我的店最早不是开在这的。”莫修凯一边工作，一边跟记者聊起了小店的故事。

2008年，莫修凯带着一身手艺初到桂林，第一家店选择开在南溪山公园附近。那时螺蛳粉还不像如今这般风靡，但凭借着良好口碑，慢慢积累了一批忠实的顾客。后来因门面拆迁，他于2011年便将店搬到了北极广场。

从最初只有几张桌子的小店，

到如今熟客满座的热闹景象，莫修凯始终坚守着一套“老规矩”：汤底必须每天现熬，红油坚持手工制作，就连米粉也是从柳州本地进货，只为保证地道的弹韧嚼劲。曾有供货商劝他改用现成的调料包做汤底，既能节省时间又能降低成本，却被他一口回绝：“手艺是祖宗传下来的，味道绝不能变。我得守好这口原味，不能砸了这份传承。”后来考虑到桂林人口味偏清淡，莫修凯就调整了汤底的咸度，让其更贴合桂林人的味蕾。

如今，每到饭点，来嗦粉的顾客络绎不绝。有附近的居民、上班族，还有不少特意从城南过来的老顾客，他们追着这家店的味道，从南溪山跟到了北极广场。莫修凯感慨道：“只要大家爱吃我做的螺蛳粉，我就会一直做下去，把这份来自柳州的老味道，好好地带给每一位桂林食客。”

记者刘琪 文/摄