



小吃简餐

馅料从制作到包完不超两小时

走街串巷

寻美味之二

这家馄饨店用“时间”锁住美味



→店主在为客人煮馄饨。



↑小店门面。

←店铺地址。
(手机导航软件截图)

↑店内的小料台。



↑皮蛋鲜肉馄饨。

在桂林市七星区毅峰路上，有一家名为“鲜上馄饨”的小店。这家店秉持“鲜不只于手工，更在于食材讲究”的初心，以纯手工制作的馄饨搭配严选食材，还原食物本真之味，不仅留住了老顾客，更吸引众多追求品质与口感的年轻人前来打卡。

★推荐理由 食材把控严格用料足

从皮到馅，再到汤，都能吃出店家的用心。尤其是他家的招牌鲜肉馄饨，用料充足。老板对食材的把控特别严格，吃着放心，每次吃完都还会买点回去放冰箱存着。

——家住驸鸾路的施女士

★记者探店 纯手工制作 食材新鲜美味

日前，记者来到鲜上馄饨店，墨绿底色搭配略带复古风的门面设计，若不是门口飘来的香气，或许会误以为是一家服装店。

店内的装修采用复古风格，木质桌椅与暖黄灯光相得益彰。开放式的操作区让顾客能清楚看到烹饪的全过程。店主全圆媛坦言：“我做了二十多年服装生意，对美感和设计感特别在意。哪怕是馄饨店，也希望客人吃得舒服满意。”

“老板，一碗香菇鲜肉馄饨，多加点紫菜。”“打包两盒速冻玉米馄饨。”记者采访期间看到，不断有顾客和外卖员入店内就餐、取餐。记者注意到，店内馄饨菜单品类丰富，除传统鲜肉馄饨外，还有香菇鲜肉、荠菜鲜肉、玉米鲜肉、皮蛋鲜肉等多种现煮口味，价格从8元到15元不等，丰俭由人。

“我们的馅料从制作到包完，不能超过2小时。”全圆媛一边煮馄饨一边对记者说，馄饨的口感要有层次，肉馅的新鲜度是关键。超过这个时间，口感会打折扣。这份对时间的敏感，源于她对食材的极致尊重。她还告诉记者，馄饨馅料只选用前腿肉，八分瘦两分肥，质地细腻，这是馄饨鲜嫩不腻的秘诀。汤底用鸡汤，放点盐、鸡精简单调味，再配上紫菜、葱花。虾皮、酸菜、胡椒等小料则由客人按喜好自取。

记者点了一碗皮蛋鲜肉馄饨。馄饨在清汤中浮沉，皮薄透光，隐约透出内馅色泽。轻咬一口，皮蛋的醇香与猪肉的鲜甜交织，汤底清淡却不寡淡，恰到好处地衬托出食材的本味。每一口都能尝到手工的诚意与新鲜的底气。

★小店故事

从服装人到馄饨主理人的“鲜味哲学”

全圆媛与馄饨的缘分，始于味蕾，成于执着。她是个不折不扣的“馄饨控”。因为经常跑外地，她几乎吃遍了各地有名的馄饨，也尝遍了桂林本地的馄饨。

“有些地方的馄饨皮太厚，有些馅料不够鲜，汤底又太浓，吃不出食材本身的味道。”

2020年12月，全圆媛决定自己开一家店。她说：“我想用最新鲜的原料，还原食物最本真的味道，做有‘家味’的馄饨。”

从服装跨界到餐饮，全圆媛把对“质感”的追求也带到了馄饨里。她定制了专属的馄饨皮——没有上海大馄饨那么厚，也比桂林传统小馄饨稍厚一点，既能承载饱满的馅料，又不会影响口感。馅料也从传统的鲜肉，逐步拓展到马蹄、藤椒、虾仁、蟹籽、牛肉等私房定制款，这些馅料还可做成速冻馄饨出售，用冰袋打包发往外地。

“全姐做什么馅都好吃，我们基本不挑，信她的口味。”一名熟客笑着说。正因为全圆媛对

食材和工艺的严格把控，加上她亲切爽朗的性格，店铺积累了不少忠实粉丝。很多人从老远跑来，就为这一碗“不将就”的馄饨。

“曾经有位南宁客人，吃完直接买了几盒速冻的馄饨带回老家。后来还通过微信找我订，说在南宁吃不到这个味儿。”全圆媛笑着说，这些来自外地的认可，让她更加坚信只要用心做，总有人懂得欣赏。

开店近五年，全圆媛早已从一位服装店主，转型为一名“馄饨手艺人”。问她累不累，她笑着说：“每天要去市场选好肉，回来调馅、包制、熬汤、打扫……说不累是假的。但看到客人吃得满意，甚至专门为了碗馄饨而来，就觉得一切都值得。”

未来，她还想尝试开发更多融合风味的馄饨。“我希望‘鲜上’不只是一家馄饨店，更是一个能让人安心吃饭、感受手艺温度的地方。”

记者刘琪 文/摄