

小吃简餐

程师傅烧饼面疙瘩：

# 用老手艺烙出市井烟火味



走街串巷

寻美味之二百零五



←梅干菜五花肉烧饼。



↑店铺地址。(地图软件截图)



←程师傅在制作烧饼。



←小店门面。

在叠彩商贸城旁的泰和路，烟火气息格外浓郁。在这条汇聚各类风味小吃的街道上，“程师傅烧饼面疙瘩”算不上起眼，却凭着地道的炭火烧饼与陕西风味面食，吸引了不少北方游客与本地老饕频频光顾，成为泰和路上一处温暖的美食地标。

## ★推荐理由 饼酥面香 梅干菜五花肉香到上头

程师傅做的面食用料实在，吃得也放心。梅干菜五花肉烧饼是必点，梅干菜五花肉的馅料味道调得很合适，咸香口，烧饼外皮烤得金黄，咬下去十分酥脆，香到上头。除了烧饼，他们家的面疙瘩也很好吃，软滑入味，中午来上一碗配个烧饼，相当满足。

——家住定江镇的唐先生

## ★记者探店 炭火烧饼 一口咬出咸香回甘

日前，记者循着麦香走进泰和路上的这家小店。简约的门面干净整洁，最引人注目的是店内冒着热气的传统炭火炉——麦香与炭火味交织弥漫，瞬间勾起食欲。炉前的程师傅正熟练地将饼坯贴进炉膛内。这个动作，他每天要重复上百次，手臂上的火斑，正是多年坚守手艺的勋章。

“烤得好才酥脆。”这是程师傅常挂在嘴边的话。不同于如今流行的电炉烤制，他始终坚持用炭火，只因坚信炭火能赋予烧饼独有的烟火香气。“我们家梅干菜五花肉和葱油馅的烧饼卖得最好。”程师傅一边麻利地包着饼坯，一边向记者介绍，他手中的饼坯大小均匀、收口利落，每个都保证馅料充足却不破皮露馅。

程师傅告诉记者，烧饼的面团也颇有讲究，要用发面制作而非死面，“发面烤出来的烧饼更酥脆松软，死面的偏硬，没这么酥香。”除了招牌烧饼，店内的陕西风味面食也备受青睐，手工面疙瘩、现包饺子都是畅销品。“都是我们自己手工做的，手工面食才有灵魂。”程师傅言语间满是自豪。

在程师傅的推荐下，记者品尝了一份刚出炉的梅干菜五花肉烧饼。从取出饼坯、包入馅料、收口塑型到撒上芝麻，再送入炭火炉烘烤，整套工序一气呵成。“每个烧饼都要烤4分钟左右。”程师傅介绍，烘烤过程中，面皮逐渐变得金黄酥脆，内里的油脂慢慢融化，与面香、馅料香完美融合。刚出炉的烧饼鲜香四溢，咬上一口，梅干菜吸足了五花肉的油脂，咸香回甘，肉香、菜香与面香在口腔中交织，越嚼越有滋味。

“做吃的，就得实在。”程师傅擦了擦手说道，“烧饼要烤到外酥里嫩，面条要擀得筋道够味，食材新鲜、火候到位，才对得起食客。”在食材选择上，他有着自己的坚持：“梅干菜要选优质的，肉也要挑新鲜的，这样吃起来才爽口。”每天清晨，程师傅都会亲自去市场挑选最新鲜的原料，这份对食材的挑剔，源于他对美食的初心：“好食材才能做出好味道。”

## ★小店故事 匠心手作 用老手艺烙出市井烟火味

程师傅名叫程广华，来自全州。他的餐饮之路，要追溯到十几年前。彼时，他在桂林市中心一家面食店打工，跟着店内的陕西师傅学艺。之所以选择学习这类面食手艺，是因为他看中了其在桂林的市场空白：“当时其他口味的小吃做的人多，这种北方风味的很少见。”

2020年前后，程师傅萌生了自己开店的想法，便在八里街海伦堡菜市旁开了第一家店。从帮人打工到自己当老板，这一路走来并不轻松。问及创业初期的困难，程师傅轻描淡写地说：“最开始确实难，包馅、发面、控火候，样样都得反复练。”但凭借着对这份手艺的热爱与坚持，他一步步从生疏走向熟练，从学徒蜕变成独当一面的师傅。

去年，因原店铺合同到期，程师傅将店搬到了如今的泰和路上。虽然地点变了，但味道始终如一，客源也更加广泛起来，既有附近社区居民的老主顾；也有北站附近住宿的外地游客，想在这里寻找家乡的味道。“很多人说在我们这里找到了家的味道。”程师傅笑着说。

“我们早上7：30开门，晚上9：30打烊。”程师傅说，这样的营业时间他已经坚持了数年，“我觉得也不算特别累，就是时间有点长。夏天最难熬，站在炭火炉边，周围温度往往高达四十多摄氏度。冬天好点，还能取暖。”

程师傅告诉记者，妻子是自己最得力的帮手，也是最坚实的后盾。夫妻二人分工明确、配合默契：程师傅主要负责烤饼和发面，妻子制作馅料、饼坯和接待客人。谈到未来的规划，程师傅朴实地说：“要是做得好，也想多开一家店，但主要看人手，关键是要保证味道不能变。在我心中，守住品质远比盲目扩张更重要。”

“现在一天能卖100多个烧饼。”这个数字与一些网红店的销量不能比，但对程师傅而言，每一个烧饼都是用心制作的成果，每一位回头客都是对小店最好的肯定。他告诉记者，自己不想追求爆红，只希望用稳定的品质留住食客的心，用老手艺继续传递这份藏在市井里的烟火温情。

记者刘琪 文/摄