

小吃简餐

卤香醇厚 粉韧爽口

七苟米粉店： 一口“鲜香甜” 留住众多食客的胃

走街串巷

寻美味之二百零六

↓店铺门面。



↑卤菜粉。

←店铺地址。
(导航软件截图)↑李明在操作台
切配米粉。

在秀峰区福利路与西二环路交叉口，有家名叫“七苟”的米粉店。这家小店没有华丽装潢，凭借一碗卤香浓郁、粉韧爽口的地道桂林米粉，受到附近居民、货车司机和过路行人的青睐，更被不少老桂林人称为“藏在市郊的米粉老味道”。

★推荐理由 卤水够香 卤肉够味

他家的卤菜粉，卤水带着独特的肉香和香料味，淋在粉上鲜而不咸。配粉的卤菜也做得很好，锅烧炸得金黄酥脆，牛肉和牛下水卤得入味，老桂林人吃一口，就知道是正宗的担子米粉。

——家住福利路的居民廖先生

★记者探店 精髓全在卤水里 鲜香开场甘甜收尾

在食客推荐下，记者来到七苟米粉店，刚到店门口，便看到不少专程驾车来吃粉的食客。

小店内部环境整洁朴素，几张木桌椅已磨出温润的光泽；墙面虽有些斑驳，但角落里的配菜碗摆放得整整齐齐。只见店老板李明系着围裙，从锅中舀起一勺卤水，缓缓浇在米粉上，动作沉稳而熟练。

“锅烧和肚子来点没有？”李明一边用方言和老顾客交谈，一边为米粉配菜。“我们是传统的担子米粉，手艺还是老一套。”李明告诉记者，店里主打卤菜粉，精髓全在一锅“鲜香甜”的卤水里。“鲜靠的是真材实料：熬卤水时牛肉是基础，还要加骨头、猪肉、下水等，卤水才醇厚；香靠的是卤水里的几十种香料，每一味都要自己加工炒制，直接用现成的香料粉，味道根本出不来；甜不是靠多加糖和味精，而是食材和卤水长时间交融出来的回甘，吃完粉回味微甜、不口干。”

谈到卤水的配方，李明自信地说：“我们二十多年没变过。以前有个小伙子跟着我吃粉，现在都带着孙子来了。味道要是改了，人家一口就能尝出来。”

操作台旁的竹篾子里，整齐码放着当天准备的卤菜，有锅烧、牛肉、牛肚……“每天换着来，保证新鲜。”李明说，所有卤菜都是看当天有什么好食材就卤什么。

记者点了一碗卤菜粉品尝，裹上卤水的米粉，浓郁却不觉厚重；牛肉入味，金黄的锅烧外皮酥脆，咬下去还会迸出油脂的香气；配上脆酸笋、酸豆角和炸黄豆，再舀一勺店家自制的油辣椒，酸辣鲜香在口中交织。嗦完粉，再来一碗骨头汤，堪称绝配。一碗粉下肚，的确如李明所说——鲜香开场，甘甜收尾，口腔清爽，毫无口干之感。

★小店故事 坚守品质匠心传承 打造地道老味道

李明今年五十出头，住在叠彩区董家巷。谈起为何投身米粉这一行，他笑称：“以前做过酒店厨房、干过工程，饿不死也富不了。后来想想，不如出来创业搏一把。”

他二十多岁时，跟着做米粉的朋友入行，没做几年，就萌生了拜师学艺的想法。2000年前后，学艺归来的他在瓦窑开了自己的第一家米粉店，最早叫福星米粉，后来改为“七苟”。“刚开始会遇到各种难题，如何做出自己店里的卤水特色，要自己摸索。就像从一张白纸写到满页，得一步一步来。”

这一干就是十多年。2018年，由于各种原因，李明把瓦窑的店关了。他几经寻找，在福利路又开了家米粉店，店名仍叫“七苟”。“七苟其实是我师傅的名字，他人很勤恳，做生意很实在，虽然现在不做这行了，但我想把这份实在传下去，所以叫这个名字”。

如今，李明的这家店已经经营8年。他每天坚持清晨五点半开门，下午四点收摊。记者问他做这行最难的是什么，他回答道：“不是熬卤水炸锅烧，而是每天都能坚持开门营业。一年365天，起早贪黑，风雨无阻，就算身体不舒服也得扛着，这才是最难的。”

“我这家店老客比新客多。”李明语气里带着自豪。他说，有许多客

人是从瓦窑的老店一路跟过来的，“他们认准这个味道，我们搬到哪里，他们就跟到哪里”。

尽管生意还算稳定，但李明也坦言，近几年销量有所下滑。即便如此，他也没想过改变经营方式。“我不做加盟，也不收学徒。”他说，曾有几个年轻人来学手艺，但都没坚持下来，“要么吃不了苦，要么想赚快钱。熬卤水不能在店里，得去专门的地方，过程烟熏火燎的，夏天尤其难受，但做粉还是得有爱好，没爱好根本做不好。”

问起未来的打算，李明告诉记者：“现在这个岁数，改行也没意义了，只能踏踏实实做，就像做粉一样，一步一个脚印。”对于开分店的想法，他表示：“开分店不是挂个牌子就行，我现在就专心把这一家做好，让人吃一口后想着第二口，吃完还想明天再来就够了。”

记者采访完，店内还有几位老顾客在不紧不慢地喝着碗里的汤。李明则忙着收拾台面，动作轻缓而熟练，仿佛这二十多年的光阴，都沉淀在这一舀一勺、一洗一抹之间。门外车流渐疏，路口的红绿灯安静地交替闪烁，而这方寸小店里的卤香，依旧温热地飘着，像一句无声的约定，等着下一个走进来的客人。

记者刘琪 文/摄