

小吃简餐

蒋胖子全州出榨红油米粉：

坚守十一年 只做家乡味

走街串巷

寻美味之二百零八

→出榨米粉。

↓店铺门面。

↓红油米粉。

←榨好的米粉。

←红油。

→店铺地址。
(手机导航软件截图)

在八里街八里三路与川东三路的交叉口，有一家深受街坊喜爱的粉店——蒋胖子全州出榨红油米粉。每天天未亮，店里已灯火通明，蒸汽袅袅。店主精心熬汤、榨粉、炼红油……十一年来，正是这份坚守，牢牢抓住了食客们的胃和心。

★推荐理由 现榨粉脆韧感足 汤头鲜美

到这家店吃粉一定要赶早。粉是现榨的，脆韧感很足，配粉的汤头也鲜美，加上肉末、黄豆，浇上辣椒油，特别满足。

——家住欧洲小镇的市民莫先生

★记者探店 “出榨”工艺守住家乡味

日前，记者来到蒋胖子全州出榨红油米粉店。彼时已接近打烊时分，店内仍有不少食客，带着全州方言的谈笑声、嗦粉声交织在一起，成为市井生活中最亲切的背景音。

店主蒋巍告诉记者，自家米粉的独特之处，全藏在“出榨”工艺里。“每天凌晨开始忙活，五点多第一锅粉就能出锅。”蒋巍说，所谓出榨，是将磨好的米浆倒入特制压榨机后，细长的米粉就落入滚水，瞬间定型。“出榨粉用纯米制作，没加任何添加剂，所以保质期特别短，要在一小时内用完。”他解释道，这个时间段的米粉带着一种微妙的脆韧感，口感最佳；时间稍长，或是遇水过久，就会失去脆韧感且容易断裂。

店铺一角，大骨汤在锅中翻滚，另一边，蒋巍正照看着一锅辣椒油。“我们制作的红油也十分讲究。”他告诉记者，辣椒要先打碎再“发水”，让水分充分渗透进辣椒里，再入油锅慢熬，直至将水汽彻

底熬干。“只有这样，辣椒的香味才能完全释放出来。”提炼三斤红油要用一斤左右的辣椒，虽成本不低，换来的却是辣而不燥、香入骨髓的醇厚口感。

这份对风味的执着，贯穿在制作的每个细节里。从挑米、到熬汤用的骨头、黄豆、肉末，蒋巍都亲力亲为。“米质决定米粉口感，骨头决定汤底厚度，辣椒的配比决定红油的风味层次，哪个环节都马虎不得，稍有差池，入口就能尝出来。”

记者随后品尝了一碗米粉。一口下去，粉体爽滑中带着弹脆，汤头鲜辣暖胃。

蒋巍坦言，一碗地道的全州红油米粉，精髓在于汤、粉、油三者的融合。慢熬的骨汤是底韵，出榨米粉是筋骨，红油则是灵魂。十一年来，他始终秉承古老的“出榨”工艺，锁住食材最本真的鲜，给大家带来地道的全州家乡味。

★小店故事 从热爱到坚守 专注做好一碗粉

匠心坚守背后，是蒋巍从小对红油米粉的热爱。“全州人都是吃红油米粉长大的。”他笑着说道。2013年，他发现市区周边专做全州红油米粉的店铺寥寥无几。凭着记忆中家乡的味道和从长辈经营的米粉店中学来的手艺，他反复试验、摸索，终于在2014年成功在八里街开店，也成了较早专做全州红油米粉的店家之一。

“一碗好吃的红油米粉，汤要鲜、粉要脆、红油要又辣又香。”谈及自己坚持的标准，蒋巍语气认真。开业后，他每天坚持凌晨三点半开工、六点开门，一直忙到下午三点。如此高强度的工作，他一干就是十一年。“累，是真的累。”他坦言，这些年几乎不敢休息，家里有事还要请人帮忙顶替，赚的每一分都是辛苦钱。而支撑他的，除了养家的责任，更是内心对这份手艺的热爱。

据蒋巍介绍，店铺生意最好的时候是在2015年至2018年。几乎每天能卖出上千碗。如今市场竞争激烈，店铺周围米粉店越开越多，但自己店里每天仍能卖出六百多碗。蒋巍把这一切归功于“专注”：“我只做红油米粉一样东西，专注才能做得好。”

蒋巍说，店里客源也很有特色，“八里街一带住着不少全州老乡和湖南人，他们喜爱香辣，是店里的常客，也有不少居民渐渐爱上红油米粉。“喜欢吃的人就很喜欢，吃不惯的可能会觉得不如桂林米粉好吃。”蒋巍对此很坦然，“我们不用迎合所有人，服务好喜欢这个味道的人就足够了。”

近年来，蒋巍也曾尝试多开些分店，但最终因精力有限、成本过高等原因放弃了，如今他只专心经营八里街和金河路的两家店。“店开多了，精力分散，反而难把味道做好。”现在，他更愿意把心思花在原料和工艺上：米要挑，骨头要选新鲜的，辣椒要本地香椒和印度辣椒混合，油只用大品牌……每一步都不将就。

“红油米粉是全州人喜闻乐见的传统食品。”蒋巍说，现在有许多在外打拼的全州人喜欢来光顾，一句家乡话、一碗粉，仿佛能瞬间拉近人与家乡的距离。面对未来，他没有盲目扩张的计划，只想继续坚守初心。“竞争越大，越要靠真材实料和匠心来赢得口碑。我们做的不仅是米粉，更是一份能让人想起家乡的滋味。”

记者刘琪 文/摄