

小吃简餐

凭一勺秘制酱 在建干路生根

汪记酱饼：酱香弥漫街巷 脆饼留住食客

↓店铺地址。
(手机导航软件截图)



走街串巷

寻美味之二百一十三



↑店铺门面。

↑汪金原将秘制酱料刷在面饼上。

→酱饼。

在七星区建干路上一个不起眼的小档口前，总有络绎不绝的食客围着——这便是“汪记酱饼”。铺面虽小，门前的饼锅却总是热气蒸腾。刚出炉的酱香饼金黄酥脆，浓烈的香气漫过街头，往往酱饼出锅不到五分钟便被抢购一空。

老板汪金原来自湖北，两年多来，他凭着一张脆中带香的饼，让这份湖北风味，悄然融进桂林的市井烟火之中。

★推荐理由 脆香入味 根本停不下来

他们家的酱香饼真是一绝！外皮酥脆、内里柔软，酱香特别浓郁，越嚼越香。我每次路过都忍不住带上一份。最神奇的是，饼里并没有肉，却能尝出醇厚的肉香，配上酥脆的口感，根本停不下来。而且价格实惠，性价比很高！

——家住七星区桂花园的罗女士

★记者探店 三小时慢熬洋葱酱 热油激出酥脆灵魂

循着街头那股勾人的酱香走近档口，汪老板正娴熟地将揉好的面团擀成薄厚均匀的圆饼，随即稳稳滑入滚烫的饼锅。“滋啦”一声脆响，饼身迅速鼓起，浓郁的面香混着油脂香扑面而来。几分钟后，汪老板利落将饼翻面，待两面煎至金黄，便均匀刷上一层色泽深浓、油润发亮的秘制酱料，一张热气腾腾、香气扑鼻的酱香饼就此新鲜出炉。

“我家饼最大的特点就是脆、香，核心秘诀全在这独门酱料里。”汪老板一边利落切饼装袋，一边向记者介绍。与市面上普通酱香饼不同，他的秘制酱料以新鲜洋葱为基底，搭配十余种天然香料精心调配，需经三个小时文火慢熬，熬至酱料浓稠粘糯、香气完全释放才算合格。尽管酱中未放一点肉，但凭借精准的配比与充分的慢熬，洋葱的甘甜与香料的醇厚深度交融，竟升华出近似肉香的浓郁风味，不少食客都误以为其中加了肉茸，这便是无肉胜有肉的匠心所在。

除了酱料格外见功夫，饼的口感把控也别有讲究。汪老板坚持采用半发面制作

饼坯，松软中带着韧劲，更舍弃常见的电饼铛烙制，改用多油高温煎炸。“油多才够香，才能煎出这种外脆内软的独特口感。”他解释，煎制时油温需精准控制在180度左右，火候大一分易焦糊，小一分则不脆。这般恰到好处的火候，才能锁住内里绵软与表层焦脆，更能牢牢裹住酱香，每一口都咔嚓作响，脆劲十足，酱香满口。

小店从上午11点营业至晚上8点，每逢周末、饭点或是放学时段，档口前总会排队，不少食客专门掐着点来等刚出锅的饼。周边学校多，桂林理工大学的学生、附近中学的孩子都爱来，还有好多老顾客专程绕路过来，就好这一口热乎脆香。”汪老板笑着说道，忙起来的时候，饼刚出锅就被等候的客人接走，连半点晾凉的工夫都没有，忙得脚不沾地却乐在其中。

记者趁热尝了一口酱饼，咸甜交织的酱香在舌尖散开，外皮脆得掉渣，内里软而不黏，越嚼越香，一份4元的酱饼足够饱腹。

★小店故事 做好一张饼 想添一杯饮

90后汪老板的酱香饼创业路，始于一段温暖的双向奔赴。他说：“我妻子是桂林人，以前我在武汉做酱香饼生意，后来为了她，就跟着回桂林开了这家小店。”话语简单，却满是牵挂与担当。虽然做饼的基本手艺几天就能上手，可为了调出真正贴合桂林口味的专属风味，汪老板花了不少心思、下了不少苦功。

“酱香饼本是地道湖北特色，口味偏厚重。我在原有配方基础上反复调整改良，让饼皮更脆、酱料更香。桂林人大多爱吃辣，我也特意增加了辣椒选项，让大家吃得更合口。”汪老板回忆，刚开店时尝试过广告宣传，效果却不理想，后来全靠实打实的味道，慢慢攒起了回头客。

直到今年5月，他随手用手机拍下自己沉浸式制作酱香饼的过程，发在抖音上，视频里滋滋作响的煎饼声、浓郁扑鼻的酱香、金黄诱人的饼身，再配上贴合市井烟火气的背景音乐，竟意外走红。不少网友循着视频来打卡，小店生意也跟着红火起来。

“其实就是把做饼的日常拍下来，没想到这么多人喜欢，”汪老板说，流量来了，他依然清醒，“越是火，越要把味道守住。”

如今，“汪记酱饼”不仅在建干路设有主档口，还在桂林航天工业学院附近增设了一处摊位，由朋友帮忙经营。汪老板每天天不亮就起床备料，和面、熬酱一气呵成，提前备好足量面团与秘制酱料送往两个点，严格把控每道工序，确保两边风味一致。从清晨备料到日间煎制、售卖，几乎所有环节都由他独自承担，终日忙碌，却从未抱怨。“不觉得累，干一行爱一行嘛。只要把饼做好，让大家吃得满意，再辛苦也值。”

谈及未来，汪老板心里已有了清晰的规划：“接下来打算再开一家新店，除了招牌酱香饼，还想增加鲜肉饼、韭菜饼和甜口酥饼这些品类，再添些清热解腻的饮品，让客人有更多选择。这样既能解馋，也能吃得舒服、喝得舒心。”

记者刘琪 文/摄