

2026年3月27日 星期五

编辑徐超/版式设计杨斯诗/校对覃骥

编者按

“潮动三月三·(桂林)首届‘粉超’——米粉超级联赛”将于下月启幕,本报“口碑小店”栏目即日起进入“粉超”模式,记者将踏遍桂林的街头巷尾,走进一家家藏着惊喜的米粉小店,挖掘每一碗米粉背后的故事,呈现不同门店的特色风味与匠心坚守,为读者解锁桂林米粉的多样打开方式。

口碑小店

走街串巷

寻美味之二百二十三

粉超系列

潘家村“阿细米粉”:

守心守味十余载 滋味口碑不打折



↑潘小云在切卤菜。



↑丰富的配菜。



↑店铺门面。



↑卤菜粉。



→店铺地址。(手机导航软件截图)

在叠彩区花卉基地旁的潘家村,一家名为“阿细米粉”的小店在村间巷陌里经营了近15年。每天一早,门口便停满了专程赶来吃粉的车辆。店主潘小云总带着爽朗的笑容迎送客人,一口地道的大河乡土话,配上滋味醇厚的米粉,让这家小店成了不少食客心心念念的美味地标。

★推荐理由 吃了还想吃 不会腻

阿细家的米粉,你说不上它哪样特别突出,但就是吃了还想吃,不会腻。卤水熬得很好,没有哪一味香料抢了风头,吃完也不会口干。我儿子在外地上学,不论是放假回家还是临开学前,总会特意绕路过来吃上一碗。

——家住三里店的市民廖女士

★记者探店 烟火气里见诚意

“妹子,要什么菜?”记者日前来到阿细米粉店,还没进门就听见潘小云热情的招呼声,她脸上挂着灿烂的笑容,眉眼间满是爽朗,瞬间让人觉得亲切又温暖。与藏在巷弄里的小食店不同,这家店的空间格外敞亮,操作区有三位师傅各司其职:一人冒粉,一人切配卤菜,一人收碗洗碗,分工明确,动作行云流水,忙而不乱。

记者看到,操作台上的锅烧、牛肉、叉烧、猪耳朵、牛肚等多种卤菜码得整整齐齐,卤香混着米粉的米香,勾得人食欲大开。“我们家米粉五元二两,卤菜品种丰富。”潘小云一边给客人配菜,一边笑着向记者介绍。店里不用常见的不锈钢碗,清一色都是厚实的大瓷碗。“瓷碗能装更多,拌粉的时候也更顺手,味道能裹

得更匀。而且自己清洗和消毒,客人吃着放心,我也安心。”

记者买了一碗卤菜粉品尝。大瓷碗端上桌,卤菜铺得满满当当,混着配菜拌匀后入口,米粉爽滑弹牙,卤水味道咸香。卤肉的鲜香与卤水融合得恰到好处,锅烧外酥里嫩,牛肉紧实入味,吃完一碗,唇齿留香,不会口干。潘小云说,这是因为卤水全程靠肉吊鲜,不加任何添加剂,“我不吃的东西,绝对不会端给客人,品质永远是第一位的。”

据介绍,小店从清晨五点半开始营业,一直到下午三点。即便过了饭点,也总有食客陆续赶来。不少人向记者表示,他们从市区甚至周边县城开车过来,就为了吃一碗阿细米粉。

★小店故事 两代人的手艺 守心守味的坚守

潘小云告诉记者,因为自己在家中排行最小,所以大家都叫她阿细,店名也就顺理成章地叫做“阿细米粉”。她的手艺是从母亲手中传承下来的。潘小云的母亲在潘家村开了几十年米粉店。那时,刚生完孩子在家休养的潘小云,只是闲来无事到店里帮忙,没想到这一帮,就接过了这份烟火缭绕的事业。

2011年,她在村里开了间属于自己的米粉店,十多年来,小店搬了三次地方,最终在现在的店面扎下了根。从最初的不情愿,到如今的热爱,潘小云把青春和心意,都融进了这一碗碗米粉里。

“年轻的时候爱美,觉得做米粉又累又不体面,一点都不喜欢这个行当。”潘小云笑着回忆。可在经营过程中,她发现每天和不同的客人打交道,听他们说说笑笑,相处久了都成了朋友,这份事业也变得格外有温度。如今她能准确记住老顾客的口味,谁不吃辣,谁不要豆子,谁爱多加牛肉,她都记得一清二楚。这份用心,让客人们倍感温暖。

做米粉看似简单,实则处处是门道。潘小云觉得,最难从来不是熬卤水、做卤菜,而是日复一日地坚持早起。为了让米粉的味道跟上食客的口味,她在母亲传下来的手艺基础上不断改良,卤水反复调试,既保留了传统米粉的精髓,又做出了更符合当

下人口味的味道。“百家百味,而我们家的味道,就是那碗吃不腻的家常味。”潘小云说。

十多年的坚守,阿细米粉不仅征服了本地的食客,最让潘小云有成就感的,是那些远道而来的客人。

“我喜欢玩抖音,应该算是桂林比较早直播卖米粉的老板。”潘小云说常有从北京、上海等地远道而来的食客专程来到店内吃粉。不少人吃完也念念不忘,回到家第二天就联系她邮寄真空包装的米粉。还有游客在社交平台表示,来桂林旅游,没吃阿细米粉,那就算是白来了一趟。这些年,她寄出去的米粉也遍布天南海北,最远的地方连她自己都说不上名字,只知道坐飞机都要飞很久。这份跨越山海的喜爱,成了她坚持下去的最大动力。

谈及未来发展,潘小云说,自己没有什么是宏大的规划,只想一步一步做稳,把品质把控好,把味道守住。“吃进嘴里的东西骗不了人,只要店开着,就一定要让客人吃得放心、吃得开心。”

记者离开时,门口又来了一些客人。潘小云连忙招呼客人,笑容明亮而温暖。潘小云用她的真诚、用心和阳光,做出了一碗有人情味的米粉。而这份人情味,或许就是它让人百吃不厌的真正秘密。

记者刘琪 文/摄