

2026年4月2日 星期四

编辑徐超/版式设计杨斯诗/校对莫明丽

环城北二路“粉小匠”：

## 三代人匠心传承 让家乡味香飘全国



走街串巷

寻美味之二百二十五

粉超系列



店长黄女士给米粉加卤水。



店铺门面。



店内有不少食客在吃米粉。



卤菜粉。

小店地址。  
(手机导航软件截图)

在七星区环城北二路澳洲花园小区对面，有家名为“粉小匠”的米粉店静静守着一方烟火。店主徐海燕用祖传的卤水秘方，坚守本味，让这碗桂林米粉，不仅深受街坊邻里喜爱，更慰藉着无数游子的乡愁，让家乡味飘向大江南北。

## ★推荐理由 一口回甘 唤醒味觉记忆

这家店的米粉软糯爽滑、卤香醇厚，吃完不口渴还回甘，就是几十年前的老桂林米粉味道。

——米粉店食客胡先生

## ★记者探店 用料讲究 每一口都见真功夫

近日，记者来到“粉小匠”米粉店。该店装修简约，品类除了桂林米粉，还有螺蛳粉、麻辣面等，满足不同食客口味。店内食客络绎不绝，有附近的居民、周边学校的学生，还有不少专程驱车赶来的老食客。

操作间内各类食材摆放得整齐有序，员工熟练地将米粉浸入沸水，片刻后快速捞起，甩干水分盛入碗中，再精准舀上一勺卤水。店长黄女士告诉记者：“舀卤水是有讲究的，除了把控用量，一定要先把勺子探到锅底，再上下把卤水充分搅匀，这样每一碗粉的味道才能均匀。”

记者点了一碗搭配锅烧和牛肉的桂林米粉，将酸豆角、葱花、辣椒等配料轻轻拌匀，醇厚浓郁的卤香瞬间四散开

来，萦绕鼻尖，让人食欲大增。米粉入口后软糯爽滑，锅烧酥脆不腻，牛肉入味紧实，酸豆角脆爽解腻，葱花清香提味，多重口感交织在一起，层次丰富。一碗下肚，口腔里依旧萦绕着卤水独有的浓香，不口干、不腻味，还有丝丝清甜回甘，让人回味无穷，这是老桂林米粉独有的魅力。

徐海燕坦言，桂林米粉店有很多，每家味道各不相同，核心就在于卤水。他们家的卤水秘方历经三代传承，精选多种香料与中药材搭配，下料先后顺序、火候大小、熬制时长都有严格讲究，丝毫不敢马虎。正是这份代代坚守的精细把控，成就了这种独特滋味。

## ★小店故事 传承三代人 守住老味道

“粉小匠”米粉店的故事，要从20世纪位于桂林十字街的石记米粉摊说起，那是老桂林人心中难以磨灭的味觉印记。

徐海燕的姑奶石伯娘与出身中医世家的丈夫，于20世纪70年代在十字街经营米粉摊，精心调制的卤水，成为许多老桂林人的味觉记忆。后来，石伯娘将熬制卤水、烫粉调味的全套手艺倾囊相授给徐海燕的父亲，让这份老味道有了第一代传承。慢慢地，徐海燕的父亲成了经营米粉摊的主力，街坊食客跟着石伯娘的儿子一起，亲切地喊他“表哥”，而徐海燕和姐妹从小就在粉摊帮忙，被唤作“米粉妹”。

徐海燕成年后考入艺校，后来成为国家级非物质文化遗产项目广西文场代表性传承人何红玉的嫡传弟子，走上了文艺道路。父亲年纪渐长后，徐海燕的哥哥接过手艺，带着这份老味道来到了深圳，让桂林米粉在异地落地生根。

几年前，徐海燕在微信上看到朋友们纷纷念叨想念她家的米粉，心里很不是滋味。应朋友们的期盼，徐海燕与哥哥尝试将米粉打包配送。于

是，徐海燕和哥哥一拍即合，开始尝试将米粉、卤水、配料分开打包配送，没想到一经推出就收获无数好评，订单源源不断。为了还原堂食口感，他们历经一年试验，成功推出无添加剂的包装米粉并创办工厂，专门加工卤水、锅烧、叉烧、牛肉、牛腩、酸豆角等核心原材料，建起一条完整、标准的食品供应链，成立品轩王食品有限公司。如今，产品销往全国乃至海外，也为外地桂林米粉店提供技术支持。

在深耕线上与供应链的同时，徐海燕始终眷恋实体店的烟火气。继桂林理工大学雁山校区开出实体店后，2025年初，她又开设了“粉小匠”米粉店，继续守护这份老味道。

从十字街的米粉摊，到标准化产业，变的是经营形式，不变的是代代相传的匠心。徐海燕说，这么多年，他们做桂林米粉的准则始终是坚守品质，传承最传统的味道，希望这碗承载着三代人心血的米粉，能一代代传承下去，让更多人爱上桂林的舌尖醇香。

记者周子琪 文/摄