

二两鱼汤粉：

现熬鱼汤鲜醇无腥 小火慢炖家常味道



走街串巷

寻美味之三百三十三

「粉超」系列

→文良宇在煮制海鲜粉。



→酸辣海鲜粉。



↑店铺门面。

←店铺地址。
(地图软件截图)

在象山区龙船坪路百年荟广场上，喧闹的街头，可以看到一片清雅的乡野景致。两间相连的茅草顶小屋静静伫立，暖黄色墙面搭配蓬松的茅草屋顶，与周围的商铺和穿梭的车流形成鲜明反差，辨识度直接拉满。这里便是“二两鱼汤粉”，一家凭借一锅纯鲜鱼汤底、真材实料，在街巷深处悄悄走红的口碑小店。

★推荐理由 鱼汤鲜醇 就像家里慢熬的味道

我吃东西比较挑，他家鱼汤喝一口就觉得不一样，没有那种“科技味”，就是和家里一样纯粹用鱼熬出来的鲜甜。老板年纪不大，做事格外认真，每次看他煮粉，用料十分实在。我推荐给不少朋友，个个都赞不绝口。

——家住建安小区的宁先生

★记者探店 只做堂食守原味 现熬鱼汤见匠心

顺着食客推荐，日前记者来到位于百年荟广场上的二两鱼汤粉店。两间茅草顶小屋十分显眼：左边是出餐操作间，右边则是用餐区。门口一排实拍菜品展示牌，直观呈现每碗鱼汤粉的真材实料。

记者到店时已过用餐高峰期，但操作台前，老板依旧忙碌不停。在他的推荐下，记者点了一碗酸辣海鲜粉。

只见老板先舀出一勺浓稠奶白的鱼汤作为汤底，倒入小锅中，搭配鲜虾、白贝、墨鱼丸等食材，再加入酸笋、酸辣辣椒同煮。“我们的汤底是用鲫鱼现熬的，每天现杀、现煎、现熬，只放姜和水慢熬，40斤鲫鱼仅熬出两桶鲜汤。”老板文良宇边煮粉边介绍。谈及很多人担心“汤白是加了添加剂”的疑问，他笑着摆了摆手：“纯鱼汤熬透了自然就是奶白色的，只是我们熬的量更

大、时间更足，和家里自己熬的鲫鱼汤味道、颜色都没区别，大家可以放心吃。”不到两分钟，一碗热气腾腾的海鲜粉便出炉了，食客可以根据自己的口味添加花生、酸菜、紫苏等小料。先舀一勺汤入口，鲜而不腥、浓而不腻；嗦一口米粉，爽滑筋道，海鲜的鲜甜与鱼汤的醇厚很好地融合在一起，再加上桂林特色酸笋、酸辣辣椒的点缀，鲜中带着酸辣，一口开胃，越吃越开胃，让人回味无穷。

小店每天从早上7点营业到晚上8点，除了鱼汤海鲜的搭配，还有猪杂、斑鱼、鱼头等选择，价格从8元到18元不等。小店坚持不做外卖，老板有自己的考量：“外卖配送二三十分钟，热天容易影响口感，冷天鱼汤易凉、鲜味大打折扣，宁可少赚点，也要保证品质。”

★小店故事 从烧烤店到粉店 一碗桂味鱼汤圆了餐饮梦

文良宇告诉记者，他1998年出生于桂林，大学学的是英语专业，毕业后曾在媒体行业打拼了一段时间，虽然工作稳定，但从小埋藏在心底的餐饮梦，始终让他念念不忘。不久后，他毅然辞职，开了一家烧烤店，一干就是三年。可昼夜颠倒的作息让他渐渐觉得，这并非自己想要的。就在他陷入迷茫之际，家里做水产生意的优势，给了他新启发：“湖南鱼粉名气很大，而我们家有稳定的供货渠道，何不结合桂林人的口味，做一碗鲜而不腻、接地气的桂林鱼汤粉？”

有了想法，便立刻行动。他专程奔赴湖南，走访当地多家鱼粉店品尝学习、虚心请教。回到桂林后，他没有照搬照抄，而是坚持原始本味又融合桂林风味的做法，反复调试。2024年，这家“二两鱼汤粉”正式开业。店名里藏着巧思：“二两”是桂林米粉的经典分量，承载着桂林情怀；“鱼汤粉”则点明了店铺特色，简单好记，又透着桂林烟火气。

开店这条路并非一帆风顺。起初熬汤时，他也因掌握不好煎鱼火候，熬出的鱼汤腥味很重，很多食客吃不惯。然而，他没有放弃，反复调整火候和熬制时间，慢慢摸索出了更合适的口味。

如今，在选材上，文良宇也有着自己的严

格讲究。汤底只用当天现杀的鲫鱼，配菜则尽量选用刺少、肉质鲜美的鱼，比如斑鱼、黄骨鱼等。“我们这片区老人居多，我特意选刺少的鱼，就是怕老人们吃的时候不小心卡到喉咙，多一份细心，也能让大家吃得更放心。”除此之外，他还结合桂林人的口味偏好，延伸出了猪杂、牛肉等多种品类，满足不同年龄段、不同口味食客的需求。

文良宇笑着说，开店以来，最让他难忘的，其实不是收获好评的高光时刻，而是日常经营中那些温暖的小瞬间。“有很多老客，就认准了我煮的粉。有时候我妈来店帮忙煮粉，人家还会特意问‘老板去哪里了？’”

如今，很多老客一进门，不用多问，文良宇就知道对方爱吃什么口味、加不加酸辣；甚至有不少客人，宁愿多等一会儿，也要吃他亲手煮的粉。这份沉甸甸的信任，成了文良宇坚持下去的最大动力。他说：“虽然没做和专业对口的工作，在外人看来或许有些遗憾，但看着客人吃得满足，我心里同样充满成就感。之所以能一直坚持下来，最主要的原因，就是放不下这些信任我的客人，也放不下这锅承载着初心与热爱的桂味鱼汤。”

记者刘琪 文/摄

兴业银行桂林分行：

以金融创新为文旅企业注入“及时雨”

本报讯（通讯员刘芸彤）针对桂林部分文旅企业在旅游旺季面临的临时性资金周转难题，兴业银行桂林分行主动靠前服务、精准施策发力，以金融创新破解行业融资痛点，全力护航本地文旅产业稳健发展。

本地某文旅企业便是受益主体之一。每逢旅游旺季，该企业需提前垫付大额酒店客房、交通票务及市场推广费用，极易出现阶段性现金流紧张状况。而文旅行业普遍“轻资产、缺抵押”的特性，让企业传统信贷融资屡屡受阻。在实地走访调研中，分行精准捕捉到企业融资堵点，果断跳出传统信贷业务思维定式，积极探索适配文旅行业的金融解决方案。

兴业银行桂林分行主动引导企业完成资金流授权，通过联动专属资金流信息平台，全面

整合梳理企业在我行的历史金融交易、经营流水等核心数据，同步推送至线上审批系统开展多维度综合授信研判。该模式成功打破传统抵押物限制，将企业持续稳定的经营流水转化为有效授信依据，真正实现以“流水信用”破解“融资难题”。最终，兴业银行桂林分行以股权质押为补充担保方式，成功为企业审批发放3500万元流动资金贷款，高效缓解了企业旅游旺季运营资金周转压力，为企业抢抓市场机遇提供了坚实金融支撑。

山水为媒，金融赋能。下一步，兴业银行桂林分行将持续深耕地方文旅市场，不断优化金融产品与服务模式，以精准、高效、创新的金融活水，持续润泽桂林文旅产业发展，助力区域文旅产业提质升级。