

小吃简餐

口碑小店

走街串巷

寻美味之二百三十五

“田园饺子”以真材实料收获南北食客喜欢

老手艺包制一盘地道东北味

▼店铺门面。



▼手工饺子。



◀全家福水饺。

▲店铺地址。
(地图软件截图)

◀田凯波为客人煮饺子。

在叠彩区群众路口，有一块醒目的橙色招牌，上面写着“田园饺子”。店面不大，五六张桌子摆得整整齐齐，玻璃门上贴着“哈尔滨手工水饺”几个大字，朴素，但看着实在。一对东北夫妻靠真材实料和地道手艺，在桂林扎下了根。

★推荐理由 就像家里包的味道

我是沈阳人，在桂林待了十多年了。以前，同事带我来这家店吃过一次，我就彻底喜欢上了。他家的饺子一入口就知道是东北人的手艺，皮儿筋道弹牙，馅儿扎实饱满，酸菜味儿正得没话说。

——在桂林工作的安先生

★记者探店 饺子配面汤 吃出老手艺的温度

顺着食客的推荐，记者来到位于群众路口的“田园饺子”店。橙色招牌在路口很显眼，店里干干净净，老板田凯波正忙着招呼客人，语气热情，像在喊自家老朋友。

记者到的时候正是饭点，小店坐得满满当当，有带孩子的年轻父母，也有独自来打包的上班族。老板推荐了一份“全家福”饺子，里面有韭菜肉馅、酸菜肉馅、白菜肉馅和香菇肉馅四种经典口味。没等多久，一盘热气腾腾的饺子就端上来了，还配了一壶热面汤。

饺子个个皮薄馅足，捏纹整齐利落。咬开柔软的外皮，紧实的肉馅裹着鲜汁冒出来，菜香和肉香融在一起，没有浓油赤酱，全靠食材本味说话：韭菜肉馅鲜爽开胃，带点清甜，肉汁混着韭香，越嚼越香；酸菜肉馅酸爽解腻，酸菜脆嫩；白菜肉馅清润鲜甜，白菜和肉

馅搭在一起，口感顺滑；香菇肉馅则香味浓郁，用的是干香菇碎搭配胡萝卜碎，咬开满嘴菇香，回味无穷。

田凯波告诉记者，店里的饺子从和面、擀皮到调馅，每个环节都是手工完成的。“面粉选的是大品牌的，菜和肉也是我每天早上亲自去市场买的，家里小孩也吃这个，绝对放心。”他指了指后厨向记者说道，“我们用的调料和家里炒菜一样，就盐、酱油、花椒面这几样，不加乱七八糟的东西。”

记者注意到，墙上没有复杂的菜单，饺子就几种经典口味，再配点简单的面条和凉拌菜。价格也很实在，肉馅饺子14个12元，20个16元。店里不做推广，也没有团购。田凯波说：“我相信，客人今天吃着觉得好，明天自然会带朋友来。”

★小店故事 二十多年做好一盘让自己放心的饺子

田凯波来自黑龙江省哈尔滨市。2002年5月19日，这个日子他记了二十多年。这天，他和妻子告别东北老家，来桂林投奔亲戚。那时候他20多岁，刚到桂林很不习惯，“怎么天天都在下雨”，是这座南方城市给他的第一印象。

刚来的前两年，夫妻俩没确定创业方向，先做着小生意摸索。直到2004年，靠着东北人都会的包饺子功底，加上母亲以前在饭店做过的老手艺，他们在芦笛路开出了第一家饺子店，从此一头扎进餐饮行当，一干就是20多年。

2013年，芦笛路修建下穿通道，老店不得不搬。因为家住群众路口附近，为了方便照顾家里，他们辗转找到了现在的门面，在此扎根了13年。店名“田园”藏着夫妻俩的小浪漫：老板姓田，爱人姓袁，取两人姓氏的谐音，就有了“田园饺子”，简单又暖心。

时光荏苒，小店成了街坊邻里的“专属食堂”，也看着一代孩子长大。不少食客从小孩吃到了长大成人，又带着自己的孩子来光顾。“小时候妈妈带我来吃，现在我带宝宝来”，这是田凯波最常听到的话。有时候老顾客进门笑着问：“你还认不认识我？”他常常一下子认不出来，直到对方说起“从小在你这儿吃饺

子，当兵回来、结婚生子都还来”，他心里就涌上一股暖意。对他来说，这不是什么轰轰烈烈的成就感，而是被街坊真心认可的踏实和温暖。

这些年，不少人找上门想加盟、学手艺，劝他们开分店、做大做强。田凯波不是没动过心，可一直没迈出这一步。如今他既要照顾店，也要照顾家里老人，精力早就比不上从前。更重要的是，他始终认一个理：手工饺子的品质，必须亲力亲为才能守住，交给别人容易砸了招牌。现在店里请了一些本地员工，但和面、拌馅这些核心环节，还是夫妻俩亲自动手，一点不马虎。

为了守住地道东北味，店里的酸菜、粉条、冷面、红肠这些特色食材，一直都坚持从哈尔滨发货。正因为这份坚持，店里的食客南北各半：北方人来此寻找家乡味，桂林本地人也爱上了这份实在的面食香。

聊到以后，田凯波和爱人的想法很朴实：只要身体还撑得住，就把这家小店一直开下去。而支撑他走过二十多年的初心，始终没变：“做餐饮，自己能吃得下去的东西，才端给客人，我自己不吃的，绝不拿出来卖。”

这份朴素的初心，也许就是一家小店能走过二十多年的最大底气。

记者刘琪 文/摄