

小吃简餐



走街串巷

寻美味之三百三十六

这家重庆炸酱面凭口味与匠心抓住附近居民味蕾：

# “低调”小店藏着地道川渝滋味



←店铺门面。

→店铺地址。  
(地图软件截图)



←张杏花为客人制作炸酱面。



←干拌炸酱面。



在叠彩区芳华路口的帝景华庭小区入口，有一家不起眼的小面馆，如果不是特意寻找，很难发现。面馆招牌早已被日头晒得褪了色，店面不大，狭长的门面里摆着几张桌子，到了饭点，店里经常找不到座位。就是这样一家朴素到有些“低调”的小店，凭着地道的炸酱面和十年如一日的用心，成了附近社区居民离不开的“家庭厨房”。

## ★推荐理由 吃一次就记住的味道

在桂林吃过不少川味面馆，就这家最对胃口，吃过一次就记住了。他家的炸酱面有嚼劲，料也给得足，干拌的那种，炸酱香而不腻，黄金豆咬下去酥酥脆脆，拌匀了香气直冲鼻子。

——家住群山花苑小区的周先生

## ★记者探店 干拌炸酱面 一口筋道藏匠心

顺着食客的推荐，记者来到这家重庆炸酱面店。褪色的招牌底下，店里收拾得干净整洁，老板张杏花正在档口忙着煮面、拌料，她说话热络，像招呼自家亲戚。见记者进店，张杏花热情地推荐：“第一次来一定要试试我们的干拌炸酱面，这是招牌，老顾客们都吃不腻。”

说罢，她便忙活起来。面条下锅煮到恰到好处，捞起沥干，只见她熟练地加入酱油、香油、陈醋、辣椒油、花椒面，快速拌匀，让每一根面条都裹满酱汁。再铺上当天现炒的炸酱、榨菜、酸豆角、酥脆的黄金豆，最后撒上一把新鲜葱花和香菜，一碗香喷喷的炸酱面就做好了。

端上桌的瞬间，浓郁的酱香与椒香扑面而来，让人食欲大开。挑起一筷子

面，能感受到那股筋道与弹性。入口后，面条紧实有嚼头，麦香浓郁。搭配肥瘦相宜的炸酱，香而不腻，酱料醇厚入味。黄金豆酥脆爽口。店里的老顾客李先生笑着说：“没有黄金豆，这碗面就少了灵魂。”面条就着酸脆榨菜、酸豆角，解腻又爽口，与酱香、椒香、豆香交织在一起，咸香麻辣，层次丰富，一口下去，满嘴都是川渝的味道。

除了招牌干拌炸酱面，店里的汤面、手工抄手和水饺也是人气单品。从擀皮、调馅到包制，全部纯手工，张杏花和她的姐姐一天到晚忙不停，现包现煮，保证新鲜。小店价格也很亲民，全线产品7到10元不等，分量扎实。“我们房租不高，所以定价也不贵，但用料一点都不省。”张杏花说。

## ★小店故事 十年坚守 以真心守好一碗面

张杏花是四川省达州市人，2013年她跟随老乡来到桂林，最初几年在家带孩子，但闲不住的她经常四处走走看看，默默观察桂林的餐饮市场。她发现，虽然桂林本地人习惯吃米粉，但对外来面食的接受度也在慢慢提高。而她手里，正好有一份来自家乡的“秘方”。

“我们家做面馆生意有20年了。”张杏花说，她有不少家人在四川和重庆开面馆，规模比她大得多。2016年，孩子稍大一些，她终于腾出手来，在帝景华庭小区路口租下一间小小的门面，开了这家重庆炸酱面店。她解释道：“达州和重庆挨着，口味几乎一样，而且我们最早的师傅就是重庆人，配方、手艺都是一脉相承的，所以便取了这个名字。”

开店容易，守店难。最初的半年，生意并不火爆，靠的是街坊邻居口口相传，慢慢积累人气。直到那年7月，她试着上线外卖平台，周边更多的人通过外卖尝到了这碗面，小店才真正“火”了起来。

“到了现在，我们做的都是回头客生意，外卖生意做得少。”张杏花说。这句话她重复了好几遍，语气里没有炫耀，只有笃定。她坚信，社区小店的生存之道，不是花哨的营销，而是实打实的产品和对人的真诚。

十年间，店里始终只有她和姐姐两个人。从早上7点营业到晚上7点半。“我们早上6点起床，晚上9点才

能到家。虽说7点半关门，但有客人来了，我们照样做，照样等。”张杏花说，一天十几个小时，她们几乎没有停歇的时刻。此外，她也没想过扩张或开分店，“孩子还在上学，精力就这么多了。稳着做，把自己这家店做好就行了。”

张杏花对面条的要求很高。她家的面是专门定制的“干水面”，由重庆的师傅加工而成。“这种面有筋道，放久了也不会坨，市场上买不到。”她自信地说。

除了面条，炸酱用的肉是她每天早上亲自去市场挑选的新鲜猪肉，花椒、辣椒等调料也全部从四川选用品质好的。张杏花说：“我们用的都是最好的料，周边居民有目共睹。”

问她有没有成就感，她愣了一下，然后笑着说：“我觉得还可以。最起码，人家来了一次，第二次还会来，见面也熟了，像朋友一样。”她表示，很多新客人都是老客人带来的，而这些新客人，最后也都变成了“老面孔”。

从四川到桂林，从家族老店到街角小店，张杏花用一碗炸酱面，把川渝的麻辣和桂北的人情融在了一起。她说，只要身体还撑得住，这家店就会一直开下去。而支撑她的，从来不是多大的野心，而是一份朴素的信念：用最好的料，做最真的味，对得起每一位进门的客人。

记者刘琪 文/摄