

粥粉面点

精心挑料 慢熬鲜汤

生料大肉煮粉： 真材实料 味道自然好

走街串巷

寻美味之三百三十七



↑店铺地址。
(地图软件截图)

→莫琳
为客人选配
生料。



↑老友生料米粉。

↑特色酸笋。

→店铺门面。

在桂林叠彩区中山北路上，藏着一家靠口碑走红的生料大肉煮粉店。老板莫琳与丈夫坚守小店多年，不用“科技狠活”，不搞花哨噱头，凭着真材实料的生料、手工腌制的嫩肉、慢火熬制的鲜汤，把一碗家常煮粉做成了很多本地人隔三差五就要来嗦的心头好。不少食客从三里店、瓦窑、八里街专程赶来，就为这口踏实的好味道。

★推荐理由 料足味正食材丰富

别家三鲜粉大多只有瘦肉、猪肝、粉肠几样基础食材，这家店还额外增添了脆肠、猪心。汤底清亮醇厚、鲜而不腻，猪杂吃起来也特别新鲜，酸辣粉的酸辣不冲，风味恰到好处。

——专程从三里店赶来的老食客陈先生

★记者探店 鲜嫩香全藏在一碗煮粉中

循着食客口中的“宝藏煮粉店”，记者来到位于叠彩区中山北路的生料大肉煮粉店。门头不算起眼，一进店，冰柜和灶台就在就餐区前，每一碗粉都在顾客眼皮子底下现煮，满是烟火气。

在老板的推荐下，记者点了一份10元招牌老友粉，上桌瞬间，浓郁的豆豉混着酸笋香气扑面而来，各类生料铺满碗面，分量扎实。生肠、猪肝、瘦肉、双边肠、猪心五种新鲜食材层层搭配，视觉与味觉双重满足。

这碗粉口感层次丰富，生肠脆爽弹牙，猪肝嫩滑无腥，瘦肉紧实不柴，双边肠嚼劲适中，猪心入味醇厚。爽滑米粉浸润老友汤底，加上鲜嫩生料，粉香、肉香、汤香交织在一起。一口粉、一口肉、一口热汤，回味悠长。

老板莫琳告诉记者，自家的肉类均

为手工腌制，凭借多年手艺把控调味与腌制时长，最大程度保留肉质鲜甜。汤底则选用筒骨搭配整鸡慢火细熬。“我们最早用猪头骨熬汤，虽然成本更低，但汤底浑浊、杂质多、口感不好。后来换成更贵的筒骨配整鸡，现在熬出来的汤底清亮醇厚、鲜味浓郁，清淡不油腻，暖身又暖胃。”莫琳说。

店内酸辣口味也独具匠心。区别于传统一锅爆炒的做法，店家提前将酸笋单独炒制调味，既能加快出餐效率，又能锁住酸笋香气，弱化刺鼻异味。搭配店家自制的发酵辣椒，现炒提香，风味浓郁独特，为整碗煮粉增色不少。

除招牌老友粉外，店铺还有三鲜粉、酸辣粉、炒粉等多样品类，售价6.5元至20元。

★小店故事 跨行转型深耕餐饮 夫妻同心凭口碑出圈

莫琳告诉记者，这家煮粉店于2021年开业，虽然年头不长，但背后是两口子对餐饮的一份实在坚守。

开店前，莫琳和丈夫一直在国外的旅游购物店工作，后来因各种原因，俩人便回了国。好在丈夫擅长做菜，他们便在清风小区开了家私房菜馆。食材新鲜，手艺扎实，慢慢被街坊邻居认可。

2021年，借着家族闲置门面的便利，夫妻俩一商量，决定再转一次型。“我们觉得私房菜生意不够稳，想来想去，还是开煮粉店，更接地气。”莫琳说，他们没找师傅教，全靠自己琢磨，生料怎么腌、汤怎么熬、配菜怎么做，一遍遍试，慢慢做出自家的味道。

开店初期，小店品类简单，仅有酸辣粉、三鲜粉两款基础单品，门头也只是一张简易红纸招牌。莫琳笑着告诉记者，开业第一天，他们备了不少料，结果整天营业额很低。说不失落是假的，但两口子互相打气，想着真材实料的东西，总会有人认。

之后一边做一边改，听食客建议，陆续加了老友粉和各类生料煮粉，味道越调越稳。到现在，他们的初心依然没变：丈夫每天清晨五点半就去屠宰场挑新鲜生料，不用冻货、不存隔夜货；生料手工腌制，不加乱七八糟的东西；骨汤天天现熬，不偷懒；分量给得足，价钱定得公道，不

搞花哨营销，就靠味道留人。

生意就这样一天天好起来。从起初的冷清，到后来中午、晚上忙不过来。最忙的时候，莫琳一个人又煮粉又打包又收钱，常有老客人主动帮她收碗筷。说起这个，她自己都觉得暖心。

几年下来，店里攒了一批老顾客，也留下了不少暖心小事。有小朋友本来不爱吃粉，结果被这家的味道圈粉，回回吃光一碗；外地来的小情侣，一看清汤三鲜粉嫌淡，尝了一口立马改观，又加单；九岗岭有一对退休老夫妻，舍近求远，天天骑车专门来嗦粉；还有老客人把这当食堂，几乎天天报到。专门从外地跑来的也不少，就为这一口鲜香地道的生料煮粉。

莫琳自己总结，小店能做长久，就三条：用料真、味道正、待人诚。“食材不掺假，味道有特色，分量足、价格亲民，待人热情不敷衍，人才愿意一来再来。”

如今小店营业时间从早上7点到晚上12点，两口子加上阿姨、家里人一起忙。位置不算多起眼，但在叠彩区已经成了市井里的嗦粉好去处。问起以后，莫琳说也想开分店，但人手、选址都得慢慢来，更想先把这家老店守好，把这碗实在的煮粉，一直留在桂林的烟火日子里。

记者刘琪 文/摄