

小吃简餐



藏在春江北路的暖心夫妻店

鲜肉大馄饨 吃出家常味

走街串巷

寻美味之二十四十三



←“全家福”馄饨。



↑店铺地址。(地图软件截图)



↑店铺门面。



←老板将包好的手工大馄饨放进冰箱冷藏。

在叠彩区春江北路沿街的商铺中，藏着一家不靠网红营销、全靠老顾客口碑相传的馄饨小店。没有华丽的装修，门头简简单单，店内桌椅排布紧凑。步入店门，清润的骨头汤香气扑面而来，夹杂着重庆辣椒的辛香与面皮的麦香，烟火气十足，这便是“巧巧鲜肉大馄饨”。老板赵巧霞和丈夫一起经营这家店已近四年。从夜市摆摊起家，依靠真材实料、自创的手工大馄饨和灵活清淡的口味，一步步走到了今天。

★推荐理由 尝过一回美味 从此便成常客

第一次来是邻居推荐的，后来就再没换过别家。他家的馄饨个大肉多，一口下去特别满足。汤底清淡，能吃出口本身的鲜味，我家小孩也爱吃，隔几天就要来一碗。

——家住联发乾景小区的陈女士

★记者探店 四款特色馄饨 各有鲜醇滋味

顺着食客的推荐，记者来到位于叠彩区春江北路的巧巧鲜肉大馄饨。内凹的门面、白色的招牌在路边不算起眼，店里四张矮方桌摆得整整齐齐，环境干干净净。老板赵巧霞正忙着招呼客人，语气热情熟络，像在招呼老邻居。

记者到的时候正值中午，店里有带孩子的年轻妈妈，也有独自来吃午饭的上班族。在老板的推荐下，记者点了一份“全家福”馄饨，含鲜肉、玉米、皮蛋、虾仁四种口味，小份10元10个。没等多久，一碗热气腾腾的“全家福”馄饨便端上桌，汤底清亮油润，漂着一层薄薄的紫菜和虾皮提鲜，没有厚重的调味。

馄饨个头着实不小，每个大馄饨约有15克重。皮薄筋道，隔着面皮能看见饱满馅料。咬开柔软的外皮，紧实的

肉馅裹着鲜汁冒出来。鲜肉馄饨肉香纯粹，能吃到猪肉本身的鲜甜；玉米馄饨清甜脆嫩，玉米粒和肉馅搭配得口感丰富；皮蛋馄饨是店里的招牌，溏心皮蛋与鲜肉调和成馅，风味独特；虾仁馄饨则鲜上加鲜，虾仁弹牙、肉馅扎实。四种风味各有千秋，滋味完全依托新鲜食材呈现。

老板赵巧霞告诉记者，店里的馄饨皮是专属定制的，每斤面粉加一枚鸡蛋和面，筋道柔软却不易破皮，手工包制，褶皱匀称。而汤底则是小店出圈的核心，仅用每日现熬的纯骨头汤，搭配紫菜、虾皮天然提鲜。每一碗汤底都当着客人的面单独调配，支持个性化定制，不吃虾皮、不要胡椒、味精、鸡精等等都能满足，对海鲜过敏或注重清淡饮食的食客格外友好。

★小店故事 亲手研制馅料 用心经营小店

店名“巧巧”，取自店主赵巧霞的名字。她是土生土长的桂林人，丈夫是重庆人，婚后二人定居桂林，携手开启了创业之路。

开店之前，夫妻俩从未接触过餐饮，早年靠送外卖谋生。2023年初，地摊经济悄然兴起，夫妻俩萌生了转行的想法。赵巧霞素来爱吃馄饨，但她发现桂林市面上大多是皮薄肉少的小馄饨，饱满扎实的大馄饨几乎难寻踪迹。为了填补这份口味空白，她特意前往广州、重庆拜师学艺，和丈夫一同潜心研发，自创出招牌大鲜肉馄饨。就这样，二人开启了夜市摆摊的创业生涯，起初只做夜间生意，以此避开白天早餐市场的激烈竞争。

在赵巧霞夫妇眼中，创业之路算得上占尽“天时地利人和”。摆摊初期生意火爆，食客络绎不绝。“若是晚一年入行，大概率就做不出现在的规模了。”赵巧霞感慨道。两年摆摊下来，他们积累了稳定的老顾客群。但桂林冬季夜间气温低，摆地摊太过辛苦，加之熟客大多集中在春江北路一带，夫妻俩不舍得放弃积攒下来的客源，便于2024年底盘下现在的临街门面，正式扎根经营。如今，他们深耕馄饨行业已近四年。

如今的巧巧馄饨店，依旧是初心不改的夫妻店。即便请了两位阿姨帮

忙，核心工序仍由夫妻二人亲自上手。“汤底现调、肉馅手工处理、馄饨包制、调味把控，每个环节的手法各有不同，一旦交给店员操作，老顾客总吃不出味道的细微偏差，口碑就会变差。”赵巧霞坦言。

餐饮行业，从来都是辛苦为伴。每天11：30开门，23：30关门，十二小时守店，备食材、熬骨头汤、接待客人，全程无休。虽赚不到大钱，但家庭经济状况已明显改善。不少人劝他们开设分店、拓宽品类，赵巧霞夫妇却十分清醒：“夫妻店的核心竞争力，在于老板发自内心的诚意，盲目扩张很容易损害积攒下来的口碑。我们现在依旧有好多从摆摊时期就光顾的老客，看着他们从单身到成家，时常带着孩子回来打卡，这份长久的认可，是我们夫妻俩最珍贵的收获。”

谈及未来，二人依旧没有扩张的计划。他们笃定，当下最好的经营方式，就是深耕现有门店，守住食材品质、稳住服务细节，循序渐进地新增特色小吃，丰富食客的选择。“做餐饮最讲究踏实本分。坚持食材新鲜、调味透明、口味地道，让每一位进店的客人吃得安心、舒心，这是我们开店的初心，也是会一直坚持下去的底线。”赵巧霞说道。

记者刘琪 文/摄