

小吃简餐

酱料咸香 酸豆角爽口

这家店做桂林人自己的杂粮煎饼

走街串巷

寻美味之二十四十七

←培根鸡柳杂粮煎饼。

↑店铺地址。
(地图软件截图)

←店铺门面。

↑韦小勤在制作煎饼。

在叠彩区芦笛路上,有家橙色招牌的杂粮煎饼小店。门面不大,但每天早上七点铁板一热,香气便从门口飘出去,老顾客们总会循着香味准时找来,点上一份现做的杂粮煎饼,趁热咬下那一口酥脆,一整天的元气仿佛都被唤醒。

★推荐理由 酱料咸香 饼皮也酥脆

桂林的煎饼果子我吃过很多家,各有各的特色。他们家是属于咸香口味的,酱很有桂林风味,没有北方煎饼那么甜,辣度也刚刚好。杂粮饼皮摊得薄,咬下去咔嚓一声特别脆,我很喜欢。

——家住湖光山色小区的温女士

★记者探店 杂粮饼皮配酸豆角 一口吃出桂林味

走近小店档口,贴在档口正上方的菜单一目了然:杂粮煎饼、烤冷面、手抓饼……品类虽不多,但每一样都搭配出很多口味。店内主打杂粮煎饼,基础款的煎饼加烤肠、鸡蛋、薄脆、生菜,不过8块钱,分量很大,足够填饱一个成年人的肚子。

档口前,店主韦小勤熟练地在铁板上摊开面糊,做起煎饼来。只见她舀起一勺调好的杂粮面糊,手腕轻转,面糊便在圆形的铁板上均匀铺开,遇热迅速凝成一张薄薄的圆饼。磕上鸡蛋,再铺上烤肠、薄脆、生菜,最后刷一层自制的咸香酱料,整套动作行云流水,一气呵成。

韦小勤告诉记者,店里的酱料全是自家手工熬制,从选料、配比到火候,每一道工序都反复试过。“酱料是煎饼的灵魂,我们花了很长时间才调出现在

的味道。”正是这份对酱料的执着,让许多食客一尝便成了回头客。

除了酱料特别,她家的煎饼里还可以加酸豆角。“桂林人爱吃酸豆角,米粉里放,炒饭里也放,但是北方煎饼果子一般放萝卜干,我就想着能不能把萝卜干换成酸豆角试一下。”韦小勤说。没想到这个“本土化”的小创意大受欢迎。酸豆角的爽口、薄脆的酥脆、酱料的咸香交织在一起,层次丰富,回味无穷。

记者点了一份培根鸡柳杂粮煎饼。刚做好的煎饼捧在手里滚烫的,一口咬下,饼皮酥脆掉渣,酱香和肉香在齿间弥漫,随即酸豆角的清爽酸味涌上来,比寻常的煎饼果子多了一份地道的桂林风味。“刚做好的最好吃,放个两三分,出了水汽就不脆了。”韦小勤笑着叮嘱。

★小店故事 从经营建材到煎饼创业的跨界人生

韦小勤与餐饮的缘分,说来有些曲折。

做煎饼之前,她和丈夫经营建材生意。“做建材,最头疼的就是货款压在外面,收不回来。”韦小勤向记者表示,夫妻俩一合计,干脆转行做餐饮。“做餐饮的每一单都是现钱,心里踏实。”

可跨界没有那么轻松。他们先去了南宁,开了一家牛肉面馆,生意还算红火。后来因为孩子要回桂林读书,2023年左右,一家人便又回到桂林。回来后,一时没找到合适的方向。

“当时想着做小吃,门槛低一些。”韦小勤说。一次偶然的机会,他们在外地吃到北方的杂粮煎饼,觉得味道不错,便萌生了在桂林开一家煎饼店的想法。于是丈夫专程外出拜师学艺,前后花了一两个月的时间。

“学完手艺回来之后,我们发现北方口味的酱料偏油盐,而且偏甜,桂林人不太接受。”韦小勤说。于是夫妻俩钻进厨房,自己琢磨、反复调整配方,前前后后试了无数次,才终于调出现在这款咸香适口、老少皆宜的酱料。“这个酱试错成本很高的。”韦小勤感慨,“但好在最后试出了自己想要的味道。”

开店之初,生意算不上红火。新

店没人知道,只能靠口碑一单一单地攒起来。如今,店里的生意渐渐稳定,主打早上和中午两个时段,不少老顾客甚至从三里店、灵川专程开车赶来。“听到有人说‘我就是喜欢你家的饼’,我的心里就非常有成就感。”韦小勤说。

谈到未来经营方向,韦小勤的想法很朴实:想多开几家分店,让更多人吃到这份味道。但在创新上,她依旧保持着谨慎。“目前没打算推太多新品,因为这条街的学生吃得多。”她指了指不远处的芦笛小学告诉记者,每天放学,总有一群小学生攥着零花钱跑来买煎饼。“要是搞得太复杂,成本上去了,价格就高了。最实惠的,就是几块钱到十来块钱。”她觉得,只要把品质守住,老顾客就一直在。

从建材商到牛肉面馆,再到如今的杂粮煎饼店,韦小勤和丈夫的创业路几经辗转。虽然她总说“做餐饮起早贪黑,很辛苦”,但每当看到老顾客带着朋友来尝鲜,或听到那句“我就是喜欢你家的味道”,她又觉得一切都值得。“累是真的累,但心里踏实。”韦小勤笑着说,手里的铁板又腾起一阵白气,香味再次飘满了芦笛路的清晨。

记者滕嘉 文/摄