



走街串巷

寻美味之三百五十

小吃简餐

坡道旁的“天天”小铺：

一口酸爽凉皮回到夏天

↓店铺门面。



←店铺地址。（地图软件截图）



↑爽滑酸香的凉皮。



←徐老板在制作凉皮。

七星区驷马路桂林市第一中学对面，一段不起眼的坡道旁，藏着一间极易被忽略的小店。门面窄小，档口不过两三平方米，若不是饭点时分门前常常排起长队，大多数路人都会径直走过。这家名为“天天饭团凉皮凉面”的小店，老板徐运亮已经在这里守了四年多，用一个饭团、一碗凉皮，慰藉了一届届学生的胃与心。

★推荐理由 价平料足 一口入夏

他家的凉皮很好吃，吃一口就知道夏天到了。因为店开在学校旁边，价格便宜，分量也足。麻酱特别香，蒜香恰到好处，不呛口、不留味。老板人也特别好，想多加什么料跟他说一声基本都会满足。

——家住世纪新城小区的朱先生

★记者探店 早餐饭团唱主角 夏天凉皮成“顶流”

从驷马路拐向一中对面，顺着下坡路走几步，便能看见这间小小的门面。记者到店时正值午餐时段，几名学学生正围在档口前等候。老板徐运亮一手抓凉皮、一手浇酱汁，动作麻利，嘴里还跟学生们聊着家常，像邻里间的熟人。

小店菜单极简单，只卖三样：饭团、凉皮和凉面。饭团售价5元至9元不等，凉皮和凉面则分两档：6元一份，8元一份半。别看小店主打饭团，可一到夏天，凉皮则成为这家小店的“顶流”，上班族挤在档口前，十有八九奔着那碗爽滑酸香的凉皮而来。

老板告诉记者，每逢假期饭团会暂停售卖，只专心做凉皮凉面。在老板的推荐下，记者点了一份凉皮。只见他利落地抓起一块凉皮，切条入碗，依次码上黄瓜丝、面筋、豆芽、花生，动作行云流水。调料台上七八个小碗整齐列队：芝麻酱、红油、卤水、蒜水、辣椒、醋、葱花、酸豆角，各司其职。他一边翻拌一边介绍：“麻酱是我用花生

酱和芝麻酱自己调的，红油和辣椒分开熬。我是湖南人，那边辣椒和红油都放在一块儿，但桂林人不是个个能吃辣，我就分开放，各取所需。”

不到一分钟，凉皮便递到手中。初尝一口，与西安凉皮最明显的不同是醋量的控制，酸味不抢戏；蒜香与咸鲜相互融合，入口清爽，蒜味不冲。麻酱由醇厚的芝麻酱与香浓的花生酱调配，咸香中带着一丝回甘，浓而不腻。最妙的是撒了一把桂林人再熟悉不过的酸豆角。“桂林人喜欢吃酸嘛。”他笑着说。这份因地制宜的小心思，让外地来的凉皮在漓江边扎下了根。

营业时间也极有章法，完全“跟着学生走”。学期内的周一至周五，早上6点20分到8点专供早餐饭团，中午12点到下午2点卖凉皮凉面，傍晚6点到晚上8点再加一轮晚市；周末和寒暑假则只开中餐和晚餐，且只做凉皮凉面。待到开学，一切恢复如常。

★小店故事 在桂林下车就再没想过离开

徐运亮是湖南邵阳人，老家紧挨着资源县。来桂林之前，他在广东的工厂管仓库。“后来回老家盖了房子，就把工作辞了。年纪大了，工作不好找，也想离父母近点，方便照顾。”恰巧妹夫在老家做饭团生意，他便跟着学了手艺。学成的他原本打算去柳州闯一闯，却在桂林下了车。

“桂林山水甲天下嘛，想着玩几天再走，没想到太喜欢了，结果就留下来讨生活。”他笑着回忆。

初到桂林，他在十三中附近摆摊卖饭团。“早上6点出摊，一早晨能卖出100多个。”2022年，他在一中对面租下这个小门面，主做饭团，兼卖凉皮凉面。

徐运亮告诉记者，做凉皮的手艺是从朋友那学的，但他没有照搬。“说实话，西安的凉皮我真吃不惯。”他直言，“做餐饮，地域性太重要了。西安人拿凉皮当饭，一天三顿都行；但在桂林，就得做出适合桂林人口味的东西，所以我加了酸豆角，味道也往清爽里调。”

“虽然价格便宜，但我们的食材

和分量绝对不马虎。黄瓜是每天清早去市场挑最新鲜的；酸豆角专选贵的细豆角，因为更脆嫩爽口；酱料和红油都是自己熬的，从不拿现成的凑合。6块一份，料足味也调得用心，我觉得这就是我能给顾客的性价比。”徐运亮向记者表示，“做入口的东西，首先得保证健康安全。口味这事，有人爱咸，有人爱辣，再厉害的高手也做不出人人满意的味道。你卖的其实就是认可你的那一部分人，把他们照顾好，就够了。”

四年时光匆匆而过，当年穿着校服排队买凉皮的少年，很多已经毕业离校。但每到假期，旧面孔又会准时出现在坡道旁，围住那方小小的档口，像赴一场不必言说的约定。而徐运亮依旧站在那里，切凉皮、浇酱汁、撒酸豆角，日子平淡，却有了沉甸甸的分量。

“未来守好这个店就好了。”他笑着说，眼神里没有波澜，只有笃定。

记者刘琪 文/摄