



走街串巷

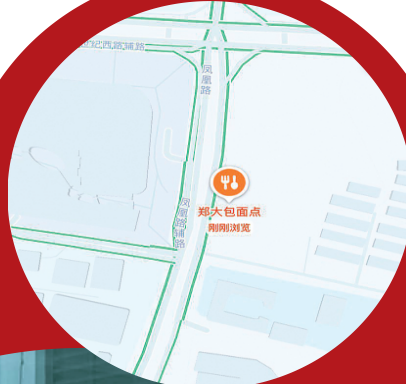
寻美味之二百五十一

粥粉面点

这家面点店明档现包看得见

包子层层酥软 麦香浓郁圈粉

→香葱酱肉千层卷。

←店铺地址。
(地图软件截图)

↑店铺门面。



↑赵劲波整理刚出炉的破酥包。

★推荐理由 面皮筋道 麦香浓郁

桂林的包子我吃过不少，大多是普通的发面包子。可这家店明显不一样，主打破酥包和千层卷，面皮松软又不失嚼劲，麦香味十足，口味选择也多，我经常过来买十几个带回家。

——家住山水凤凰城小区的黄女士

★记者探店 老面工艺费工夫 一口尝到层层风味

走近小店，橙色招牌醒目大方。档口左侧的菜单一目了然：鲜肉破酥包、香葱酱肉千层卷、豆沙千层卷、香辣牛肉包、玫瑰千层卷……品种丰富，足有20多个口味。价格从2.5元到4元不等，对周边的学生和上班族来说，这里是性价比极高的早餐选择。

档口后的操作间内，3个大操作台干干净净，工具摆放得井井有条。明档设计让顾客看得清楚、买得放心。老板赵劲波正和店员们忙碌着，只见他舀起一勺肉馅，稳稳地放在面皮中央，拇指与食指轻巧地一捏一收，转眼间，一个圆润饱满的破酥包便立在手心。

赵劲波告诉记者，店里的破酥包和千层卷都源于云贵川的特色手艺。外皮层层起酥、层次分明，掰开能像撕纸一样一层层撕着吃，口感酥软绵密，和普通包子的松软完全不同。“比普通包子讲究得多，老面发酵要8小时以上，

温度和时间的把控极其关键。还特别考验手法和刀工，切得要均匀，深度适中，卷出来才好看、有立体感，比一般花卷、包子要多费不少工夫。”

记者尝了一个鲜肉破酥包和一个玫瑰千层卷。破酥包面皮油润发亮，轻轻一掰，层层绽开，肉香扑面而来。老板介绍，鲜肉破酥包的馅料大有讲究，用的是每天现杀的300斤以上大猪的前腿肉，这个部位活动量大，肉质紧实有劲，肥瘦比例刚好是三分肥、七分瘦。一口咬下去，酥皮松软中带着层层韧性，肉馅鲜浓多汁却丝毫不腻。

玫瑰千层卷则是另一番风味，老面发酵的面皮自带朴实的麦香，层层折叠之间裹着满满的玫瑰花瓣碎、花生碎。玫瑰的幽香，混着花生的酥香，藏在千层面皮的松软里，每一口都层次分明，甜而不腻。赵劲波叮嘱道：“刚出笼时最好吃，凉了风味就差些了。”

★小店故事 跨行学艺做面点 依靠品质攒口碑

赵劲波与餐饮的缘分，说来有些曲折，他完全是半路出家。

做面点之前，他干过装修，也做过销售，用他自己的话说，“以前做过的事情多了，数都数不清”。当初做“郑大包”，是因为偶然吃到云贵川那边的破酥包，觉得好吃，就从当地进货来销售。卖了一阵，发现市场反响不错，赵劲波说：“那时候看到桂林还没怎么有卖的，我们头脑一热就做了。”

可跨界没那么轻松。赵劲波专程跑去外地学艺，前后花了大半个月，从头学习老面发酵、千层破酥的手法。开店之初，生意算不上红火。新店没人知道，只能靠品质一单一单积累口碑。慢慢地，吃过的人成了回头客，回头客又带来亲朋好友。

如今，店里的生意渐渐稳定，多的时候每天要用掉100斤面粉。“现在基本上都是回头客，老客户介绍来的新客户也不少。”周边高校的大学生也时常光顾，甚至还有不少老顾客从市区开车专程赶来。如今小店开通了微信小程序，提前一天预订，次日自提或配送，常常到中午就卖完了。

“做早餐是真的累，凌晨四点钟

就起来做了。”赵劲波边说边笑，语气里满是感慨，“做餐饮这行，除非自己做甩手掌柜，否则都很累，起早贪黑的。”

谈到未来，赵劲波的想法很朴实：“很多人叫我们去老城区开店，我也想多开几家分店，让更多人吃到这个味道。但在资金没到位之前，先把眼前这家店做好，保持品质、稳住老顾客。”关于口味创新，他也有自己的见解：“桂林人的饮食习惯相对固定，咸、甜、辣，调来调去万变不离其宗，未来的创新会根据顾客提的意见来，比如想吃什么馅都可以和我们说，我们就根据他们的喜好来创新调整。”

从做装修、销售到面点老板，赵劲波的创业路几经辗转。虽然总说“做餐饮起早贪黑，很辛苦”，但每当看到蒸笼里热气腾腾的破酥包被一抢而空，听到老顾客那句“还是你家包子好吃”时，他又觉得一切都值了。赵劲波笑着说：“毕竟做出来的东西很多人喜欢，一个人喜欢后又介绍亲朋好友过来，这对我们也是很大的鼓励。”

记者刘琪 文/摄