

“雕琢”一碗粉 搬运桂林味

了不起的
青春小店

中青报·中青网见习记者 王军利
记者 谢洋

“要不要配一个装汤的桶在这里?”店里舀小菜的勺子要换大一点!”靠着对细节的雕琢,两年内,80后兰岚就在南宁市开了20家米粉店,并创立了桂林米粉连锁品牌“大桂齿”。

如今,巡店、选址,每天搬运桂林山水和桂林味道,让更多人吃到正宗的桂林米粉,已经成了兰岚的“头等大事”。桂林米粉行业协会会长覃辉跃说,目前全国大概有接近两万家桂林米粉店,像兰岚这种连锁门店并不算多,大概有3000家。

一碗小小的桂林米粉背后是产业链上下游的联动发展。桂林市工业和信息化局发布的《桂林市米粉产业发展规划(2020-2025)》(以下简称《规划》)显示,2018年,桂林米粉产业全产业链总产值达70多亿元。

在桂林卖米粉 是生意,也是生活

“做桂林米粉很辛苦的,要一大早进粉、炸锅烧,工作环境也比较热,年轻人谁都不愿意做。”80后秦毅和父亲在桂林市临桂区路口村经营着一家米粉店,这家小店雇了6个人轮班,生意多的时候家里人也来帮忙。

由于米粉店地处临桂区进入主城区的必经之路,而且空地大,方便停车,很多来往的人都会来上一碗粉,歇个脚。不少旅行团也将这里作为体验桂林特色小吃的地方。

秦毅是土生土长的路口村人,家里三代都是做米粉生意的,因此米粉店招牌上的“路口村秦和米粉店”,在当地算是老招牌。他从小耳濡目染,十几岁就懂得了如何做一碗好吃的米粉。

“通过卖米粉,我在桂林买了房子,两三年前换了新车,现在已经结婚生子。”秦毅也曾出外闯荡,但可看出,他对现在的生活比较满意,“辛苦是辛苦点,但也比较自由舒服”。

与秦毅不同,将军塘米粉店的老板何雷开店全靠自己摸索。“这条街上有3家米粉店,两家在街口,我的店在中间,自然客流相对少一些。”何雷觉得,米粉的味道都差不多,而且个人口味比较主观,因此他将重点放在看得见的服务上。

由于地段相对较偏,何雷想了不少办法吸引客流。他将常见的一次性筷子换成更粗更结实的筷子,店内提供免费的绿豆汤、红糖姜茶。天热的时候,豆浆不易保存,何雷就亲自学习配方熬广东凉茶免费提供给顾客,“熬煮一次需要25味中药和茶叶,成本比豆浆要高很多,但关键是要让顾客满意开心”。

何雷在选址时看中的不是地段,而是店铺外圈的小院。“小时候吃米粉都在户



左:广西桂林,即便是下午两点,路口村秦和米粉店内食客依旧络绎不绝。 右:广东深圳,在屈生的“桂胜”桂林米粉店内,员工正在煮粉。
右下:广西桂林,将军塘桂林米粉店内为顾客提供免费的红糖姜茶等饮品。



中青报·中青网见习记者 王军利/摄

外,直接站在院子里或者蹲在门口。”于是,何雷买来圆木放在小院,改成桌子,食客可以在木桌上吃粉聊天。

在店铺门口,何雷摆了一块招牌,写着“一线环卫工人、消防员、蓝天救援队,出示相关证件,证明或身穿工作服就可以在本店免费吃粉……千万不要不好意思,您的光临是我们的荣幸。”何雷希望这家小小的米粉店,也能成为温暖别人的一束光。

桂林游子期待正宗米粉 走出去

谈起桂林米粉,就不得不提起白先勇和《花桥荣记》。“我到桂林,三餐都到处去找米粉吃,一吃三四碗,那是乡愁引起原始性的饥渴,填不饱的。”在白先勇的世界中,桂林米粉和乡愁紧紧联系着。

2007年,就读于广西艺术学院的兰岚被派往北京进行集训。由于想念家乡味道,他在北京的小店里吃了一碗桂林米粉,觉得“和家里的味道完全不一样,北方的酱香味更重”。

后来,兰岚才知道,广西天等县的生意人已经打着桂林的招牌,靠着同乡或亲戚传帮带的模式,在全国各地开了5000多家桂林米粉店,打响了知名度。

天等县人的桂林米粉店靠着“占领大城市”的思路,迅速在北京、上海以及广州等地开店,而且和当地的口味相互融合,增加了汤粉、汤面等多种类型。由于当时保鲜技术尚未突破,原材料供应链也不成熟,很多桂林米粉店使用的是干粉而不是正宗的鲜粉。

“这些店虽然打响了桂林米粉的招牌和知名度,起到了积极作用,但对没来过桂林的人反而可能形成误解。”覃辉跃观察到,在外的桂林游子希望吃到家乡的味道,

但求之难得,而外地游客来桂林吃到本地的米粉,心里又难免怀疑“究竟什么才是真正的桂林米粉”。

1983年,桂林米粉自治区级非物质文化遗产传承人,广西烹饪大师、中国烹饪名师龙付孙师从第二代桂林米粉制作技艺传人李桃年,开始学习桂林米粉制作技艺。1985年在桂林西门市场开了第一家桂林米粉店——龙记米粉店。他介绍,过去老师傅卖粉,走街串巷,肩挑担子,四处吆喝着,被称为担子米粉。

20世纪80年代,桂林临桂人到广东等地,开起了小店,做起了桂林米粉的生意。“由于当时大量的广西务工人员到广东打工,广东消费水平较高,一碗粉也能多赚一点。”覃辉跃介绍。随着时间的沉淀,桂林米粉成为广西的特色食品之一,荤素搭配得当,以其鲜、香、入味、软滑的口感和独特的制作工艺而闻名于世。

“一碗正宗的桂林米粉使用鲜米粉,而且粉表面有很多‘毛细血管’,能够将卤水吸进去。”覃辉跃说,要想让桂林米粉走出去,就需要研制出既保质又保鲜的技术。

他组织团队从2010年开始,历经6年时间实现“鲜米粉保鲜12个月”的技术突破,紧接着就建厂生产,到了2018年,工厂生产的鲜米粉就供向湖南、广东等地,还成功远销到美国,为当地华人华侨和留学生带去家乡的味道。

打磨服务,坚持下去

然而,“桂林方便米粉,人尽皆知,但都不买账。”尽管通过桂林商会等渠道大力推荐,但始终养活不了一个工厂。

2018年,周虹和合作人决定主攻B端市场——为现有的桂林米粉店提供卤水、锅烧等配料,“地道米粉”这家企业就成立了第一个桂林米粉全套配料的供应链工厂。

生意做起来,很多人就跟着涌入,“我们摇身一变,成了粉类连锁企业的专业解决方案商,很多连锁品牌都经过了我们的扶持,从一家店的时候就开始介入服务和运营,培训出品标准,给他们的员工定岗定责。”周虹的思路不断跟着市场的需求调整变动,找寻新的出路。

周虹和合伙人决定主攻B端市场——为现有的桂林米粉店提供卤水、锅烧等配料,“地道米粉”这家企业就成立了第一个桂林米粉全套配料的供应链工厂。

生意做起来,很多人就跟着涌入,“我们摇身一变,成了粉类连锁企业的专业解决方案商,很多连锁品牌都经过了我们的扶持,从一家店的时候就开始介入服务和运营,培训出品标准,给他们的员工定岗定责。”周虹的思路不断跟着市场的需求调整变动,找寻新的出路。

青年,破局的力量

“桂林米粉作为一项非物质文化遗产小吃,不应该只满足于低端小店,而是要立足桂林本土历史文化,把桂林米粉带到一个新的高度。”屈生是地地道道的桂林人,今年上半年,他在深圳做起了桂林米粉生意。

小店坐落于深圳市福田区福田南路的一个社区底商,人口较多。店铺面积不大,但一到饭点,陆陆续续就会有食客涌上来。屈生想让自己沉到深圳人的生活里,“社区就是最好的选择”。对他来说,“深圳开店只是练兵,希望找到一种模式,将来把桂林米粉店开到香港”。

《规划》中提到,一直以来,桂林米粉仍然处在“小、散、弱”的生产体系状态,品牌优势相对较差,米粉“街头小吃”定位深深植于大众的认知,终端市场长期实行低价经营。

在深圳,屈生的米粉店里的员工都是20多岁,早班和中班轮流在岗。如何还原米粉,如何稳定出品,屈生都是手把手地教,“希望这家店的员工将来到各个分店去挑起大梁,承担更多的工作”,屈生还每月花6000多元为员工在米粉店楼上租了房子,方便他们上下班。

放眼全局,像兰岚、屈生这样的桂林米粉店并不算多。覃辉跃到全国做米粉品类调研时发现,桂林米粉虽然好吃,但制作工艺很复杂,最少也需要8小时。

如何让年轻人接班是目前摆在桂林米粉店面前的当务之急。“如果要让年轻人真正进入米粉行业,不仅要掌握技术,还要懂得开店经营等方面的知识,也要让年轻人在米粉行业赚得到钱,看得见未来。”龙付孙说。

去年9月20日,桂林市工业和信息化局发布《加快推进桂林米粉产业高质量发展实施方案(2022-2025)(征求意见稿)》,方案中提出开展“百城千店”工程,在全国布局桂林米粉旗舰店、连锁店,支持企业到全国其他省(区、市)开设有等级、有规模、有示范效应的门店,提高桂林米粉产业的发展水平和供给能力。

覃辉跃谈到,按照传统的技术和步骤,以工业化的手段来生产经营能减轻门店年轻人的操作压力,这也为桂林米粉店年轻化、时尚化提供了可能。

“好喜欢桂林的干拌米粉,好喜欢桂林的牛腩粉……欢迎广西桂林老乡来尝尝家乡的味道。”最近,屈生决定尝试用短视频来给新店做推广,从辐射周边2公里居民开始慢慢做起来……

覃辉跃谈到,按照传统的技术和步骤,以工业化的手段来生产经营能减轻门店年轻人的操作压力,这也为桂林米粉店年轻化、时尚化提供了可能。

广西桂林

“好喜欢桂林的干拌米粉,好喜欢桂林的牛腩粉……欢迎广西桂林老乡来尝尝家乡的味道。”最近,屈生决定尝试用短视频来给新店做推广,从辐射周边2公里居民开始慢慢做起来……

覃辉跃谈到,按照传统的技术和步骤,以工业化的手段来生产经营能减轻门店年轻人的操作压力,这也为桂林米粉店年轻化、时尚化提供了可能。

“温暖的BaoBao” 用户供稿TOP排行榜 (2023.9.16-9.22)

全天候可视化栏目“温暖的BaoBao”在中青报客户端、中国青年网、中青在线已运行九十周。栏目收到来自祖国各地的视频投稿。本报青年编委会每周评出一份用户作品TOP排行榜,希望以此加强与基层一线青年的互动,激发各地各类组织以及个人的投稿热情。欢迎大家入驻“温暖的BaoBao”!

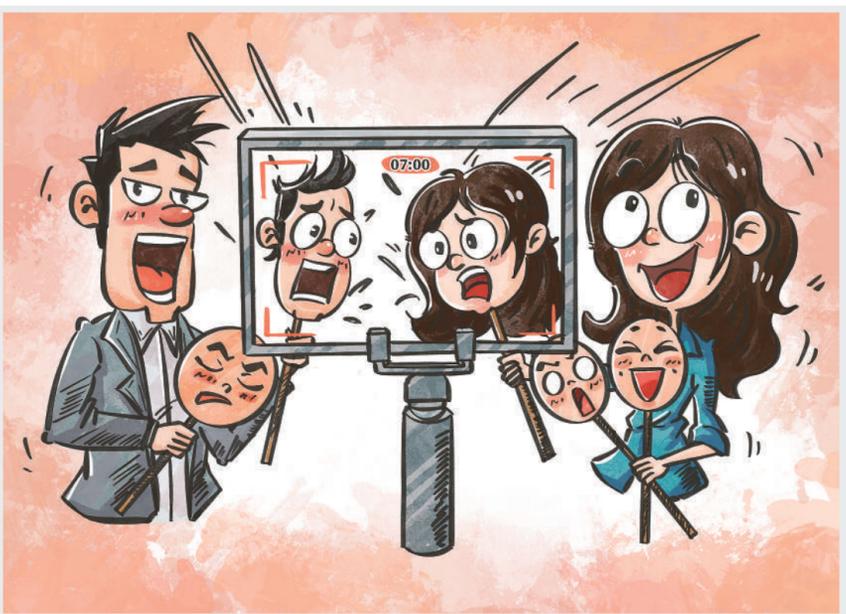
- 亚运保电青年突击队:这不是演习,更不是游戏**
供稿单位:国网绍兴供电公司团委、团绍兴市委
- 迎接亚运会,19名体育人唱响《中国红》为中国队加油**
供稿单位:新疆维吾尔自治区体育局
- 景迈山古茶林:是世界遗产,更是家园**
供稿单位:普洱景迈山古茶林保护管理局
- 反诈|市民即将输入验证码之际上海民警及时出手拦下7万元转账**
供稿单位:上海市公安局静安分局
- 湖北返回人口速:上了那个船,我以为我的人生结束了**
供稿单位:湖北省公安厅
- 我在南疆养龙虾**
供稿单位:日照职业技术学院
- “飞龙”塔塔津门绝技**
供稿单位:飞智控
- 网络安全知识问答,跟我学!**
供稿单位:团邯郸市委
- 科学与中国|周思聪院士:科学传播更重要的是传播科学精神、科学思维**
供稿单位:中国科学院
- 北京化工大学65周年校庆主题曲《回响》**
供稿单位:北京化工大学

图知道

面具与短视频

前不久,一段“女外卖员深夜送餐回来车子被偷”的视频在网上热传。经湖南怀化警方调查,该视频是周某和丈夫杨某伪造的,拍摄过程仅用了不到7分钟,是自媒体账号为博取流量而“自导自演”的结果。周某、杨某、李某因涉嫌编造发布虚假信息扰乱公共秩序,违反了《中华人民共和国治安管理处罚法》及《中华人民共和国网络安全法》相关规定,已被公安机关依法行政拘留。

漫画:程霖



微心愿



国家税务总局广州市番禺区委税务局青工委主任 许馨予

国家税务总局广州市番禺区委税务局青年工作委员会团结带领税务青年打造“青创税务学堂”创新项目,落实国家税务总局广州市税务局与团广州市委签订的《税务服务广州青年创新创业合作协议》,深入广州大学城成立青年创新创业税务服务番禺示范基地,建设“家门口”服务阵地,发布“税助青创”十条服务举措,助力青年发展型城市建设。接下来,我们将联合地方政府部门,共同打造部门联动、青年互动的青创立体化服务体系,助力营造良好的广州青年创新创业“税收生态”,助力推动粤港澳大湾区建设成为世界重要人才中心和创新创业高地。



中建八局西南公司重庆分公司团总支书记 韩云飞

中建八局西南公司重庆分公司团总支坚持“围绕中心,服务大局”的工作总方针,把牢为党的根本任务,通过铁军青年大讲堂、党史知识竞赛、青年讲师大赛、红色读书分享会、施工技能大赛等活动多形式多载体引导青年员工提升业务技能,坚定理想信念;通过组织青年参观文化展厅,参加企业文化节、企业文化知识竞赛、青年故事分享会、新老员工座谈交流会等活动,让企业文化入脑入心,开启央企团建合作新模式,以团建联建促青年交流,开拓青年视野,助力青年成长。未来,我们将继续以青年实际需求为工作导向,以培养“有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗”的新时代青年为己任,让青春的脚步始终和党的步伐同频共振,让青春的心愿始终和人民愿望同符合契,奋力谱写壮美的青春乐章。

美食与历史一样,照亮我们一直向前

□ 蒋肖斌

喜欢吃又喜欢读美食文章的人,对赵珩的名字不会陌生。在没有大众点评的时候,赵珩的文字记载描述了很多味道,他的美食推荐也往往成为一份榜单指南。

赵珩自称“老饕”,写得一手妙文,却总是自谦饮食文章“难登大雅之堂”,但架不住朋友们爱读,于是在2001年出版了一本小书《老饕漫笔》。只是他的出书速度远远赶不上他吃东西的速度,10年后的2011年才出版了《老饕续笔》。又十几年后的2023年,75岁的他终于续上了这本《老饕三笔》,仍由三联书店出版。

新书收录了42篇文章,从桂林的猪肉米粉说到日本的怀石料理,从苏州观前街、南京皮肚面,说到巴塞罗那的街边小吃。既有红的樱桃、青的豆苗、香的菌子、炒的香料,又有春韭秋葵、白水羊头、对虾海胆、牛肉锅贴,以及已经消失或正在消失的虎拉车与黑瑞筋、糟烩菜与炒三泥……

最近,在北京三联韬奋书店美术馆总店举办的一场读者见面会上,主持人开玩笑说,希望在座各位都是吃过饭来的,不然越听越饿,不一定坚持得住。在介绍时,赵珩拒绝在自己的头衔前加“著名”两个字,他觉得“著不著名大家都明白”,称自己是文化学者已经是“高抬”,自己就是“还能写几个字”。

三本书基本没写到多么豪华、精致的美食,很多甚至属于“蓬门筍饭,陋巷蔬食”。赵珩说,自己的书不完全讲饮食,实际上就是闲书,由饮食而发,然后拐到一些尚存记忆中的东西,乱七八糟,东拉西扯。他谈“大白菜”,又名“秋葵”,母亲淘来的、从小就挂在家里的淡墨写意立轴,上面画的就是从土中破地而出的大白菜,“晚来珠雨送新凉,几亩秋葵尺许长,莫向人召



苏州观前街夜市。 视觉中国供图

夸食肉,何曾忘却菜根香”。他也说起北方大白菜各式各样的吃法,“老祖母用秋葵的大帮子剁馅儿做的菜团子最好吃”。

赵珩的曾祖父是清末封疆大吏赵尔丰,曾伯祖是清史馆馆长赵尔巽,爸爸妈妈是史家,一位是译家,同毕业于辅仁大学。赵珩对历史掌故的信手拈来,对诗词曲赋的出口成诵,与此肯定是分不开的。

赵珩是三联书店的常客,每次到“店”,都能“未闻其声,先闻其声”。据内部人士透露,“珩公”声若洪钟,走路带风,拄着拐杖,从编辑部到美编室,有时候还会碰到财务部转上一圈,一路问好,自带闪光。大家都认识他,沿途不断冒出“赵先生来啦”“赵先生精神不错啊”的招呼声,办公室里也响起此起彼伏的笑声。赵珩和他的文字一样,让人忍不住亲近。亲切之外,珩公爱吃、会吃,自诩“饕人”,即便近年来血糖偏高,依旧是打完药接着吃。

从《老饕系列》第一本算起,20多年间,中国社会发生了巨大变化,百姓生活欣欣向荣,饮食自然也跟着丰富了许多。精致了许多。关于饮食的书籍琳琅满目,关于吃喝的节目应接不暇,各种美食博主、吃播视频层出不穷,饮食甚至成了一种叙事,与“乡愁”甚至“国家”发生关联。但是赵珩的书未曾改变,依旧文字十足,写口腹之欲,记风物人情,述历史掌故,带着那种“老派”的风雅和趣味。

而且,有的东西,听上去是新的,其实

老祖宗早就有,比如,外卖,《清明上河图》里就有托着两盘食物急急忙忙去送餐的店小二形象。赵珩说,外卖大概兴盛于宋代,因为城市经济高度繁荣,餐饮业蓬勃发展,连皇帝都时不时叫点市肆里的外卖(皇帝叫外卖,称为“宦索”),调剂一下宫廷口味。南宋的第二位皇帝宋孝宗最喜欢“宦索”,喜欢诸如“李婆菜羹”“臧三猪胰胡饼”一类的市井小吃。

赵珩也看到,那些需要慢功夫制作、需要长时间等待、工艺繁复却产量很低的食物慢慢消失了。比如卤汁豆腐干,得是在苏州观前街采芝斋买的,那种用“马粪纸”做的小盒子里装的,湿乎乎的,味道特别醇厚。现在网上卖的各种包装的卤汁豆腐干,都不是那个味儿。

在时间的流逝中逐渐消失的,又何必是食物。《老饕漫笔》的序是朱家潜写的,为《老饕漫笔》题签的是王世襄,为《老饕续笔》题签的是黄苗子。时间倏然过,《老饕三笔》姗姗来迟,赵珩环顾四周,这三位前辈都已过世。

不过,关于“消失”,赵珩又是极为达观的,他想得通透,人生得意须尽欢啊!1966年,不到18岁的他从学校“骗”了一张外出证明,只身一人游山水,身无分文走天下;80年代去桂林,他迷上了猪肉米粉,“是盛在像茶盅似的小碗里的,普通饭量的人吃上20多碗不在话下”,吃一次还不过瘾,临走时又在匆忙中去吃了一次,差点耽误了航班;就算是老朋友沈昌文去世,“那么多人怀念他,这就足够了”。

中国人写吃,往往“意在吃外”,无论是赵珩的“老饕系列”,还是梁实秋的《雅舍谈吃》,无论是现在的“舌尖系列”,还是袁牧、汪曾祺那些“前辈资深吃货”。或许斯人已去,但这些美食和背后的故事,交织着城市、文化、历史,沉淀成传奇般的记忆,吉光片羽般照亮我们一直向前的生活。