来宾人，今天你嗦粉了吗？

编者按：

“一天不吃粉，就觉得少了点什么。”广西人的一天，从一碗米粉开始，身居桂中腹地的来宾人更是如此。近日，记者通过实地走访市区多家老牌粉店和有关部门，探寻来宾米粉里的人情冷暖故事，了解来宾米粉发展现状，并邀请对旅游美食拥有丰富实践与营销经验的一耕老师为来宾米粉“指点迷津”，通过精准把脉，助力来宾米粉产业发展。

▲味道鲜美、分量足的七洞老奶米粉。

口碑相传 各具特色

本土『名』粉店：

■ 晚刊记者 黄文媚 实习生 谢仁凤 文/图

柔和的灯光，精致的小桌，整个店里“烟”雾缭绕……刚进到店内，一股螺蛳粉的香味便扑鼻而来。4月10日下午，记者到城区新兴路曾兴饮食粉店走访，看到店里已经座无虚席，点单处还有不少人排起了长队。

顾客下单后，在后厨煮粉的阿姨便开始熟练地操作起来，烫粉、烫菜、捞出、放高汤……操作台上其他的配菜也很丰富，腐竹、酸笋、酸豆角、黄花菜等，该有的一个不少。

“嗦粉”怎么少得了卤菜？猪脚、豆腐果、卤蛋……满满一大碗。“我最喜欢吃这里煮的猪脚粉，吃完粉，再一口喝下带着肉的汤汁，真是太满足了！”市民曹女士说。

“店里排长队是常有的事。”店老板告诉记者，到他们店消费的很多都是回头客，他已经记住大部分人的口味了，有的喜欢多放辣，有的不喜欢酸笋。

而在来宾市区，类似的“名粉”老店还有不少。

“老板，来两碗螺蛳粉！”“好的，请稍等！”记者在西一路的三姐妹螺蛳粉店看到，老板三姐妹忙得不可开交。锅里热气腾腾，烟雾缭绕，取粉处的顾客已经排起了长队，小桌上也坐满了人。

“这家粉店的螺蛳粉很有韧性，口感特别好，再配上鲜香的螺蛳汤汁，味道超赞，我经常带朋友来这家店里吃，一个星期起码光顾5次。”雷女士说。

除了螺蛳粉，其实来宾还有其他本土米粉也同样受到市民的青睐。其中，在祥和路的良塘中心米粉店就是其中一家。

“这里的米粉清淡中又带一种独特的香味，而且吃了不会觉得口干、口渴。”市民陈先生说，他是一名出租车司机，平时都在外面解决一日三餐，而这家粉店是他最钟爱的米粉店之一。

良塘中心米粉店负责人华树懂介绍，他的粉店于1986年开始营业，如今已经有30多年了，开了多家分店。米粉都是从良塘运送过来，而粉也是自家人制作的，酱料则加入八角、酒、白糖腐乳等10多种祖传秘方配料精心熬制，祖传秘方制作的叉烧，让粉的味道多了淡淡的香味，顾客吃了也不会觉得口渴。“把它开成百年老店是我的理想。”华树懂说。

▲曾兴饮食粉店吸引了许多顾客前来食用。

▲华侨项雅梅的粉店后厨内，工作正在制作肠粉

一碗肠粉经营三十年

越南归侨项雅梅：

■ 晚刊记者 唐毅 文/图

“特别感谢祖国和来宾人民当初的‘收留’，让我和家人有了安身立命之所。”六旬老人项雅梅告诉记者，1978年，她跟随家人从越南回到国内，落户来宾。30年前，她在位于现在兴宾区华侨大道的地方开了一家肠粉店，深受附近居民喜爱。如今，她已退休，店面由儿子接手，“为感恩老食客，我和家人会将肠粉店一直经营下去。”项雅梅说。

4月11日早上6点半，记者到项雅梅的粉店走访，发现店内的顾客数量不能用“爆满”形容，但也还算生意兴隆，每桌都有1~2名顾客，且不时有人进店要求打包带走。

项雅梅的肠粉店一直坚持传统工艺制作，一口深50厘米的热锅、一张直径30厘米的圆形纱布竹扁、两根长约60厘米的竹片就是制作肠粉的所有工具；几十年来，她只选用一种浸泡前米质坚硬透亮的大米制成肠粉米浆，因为该米浆浆汁浓稠黏滑，蒸熟后皮薄且晶莹透亮有弹性。

在后厨，记者看到店老板先把纱布竹扁放到盛有小半清水的热锅里，随后用勺子将米浆均匀摊在竹扁的纱布上，盖上锅盖蒸煮约30秒，随后使用两根长竹片将蒸熟的米皮一分为二提至馅料盘，接着放上用木耳、猪肉制成的馅料后，执竹片的左右手向内旋转，两截肠粉即可成型，装碟上桌前，配上一种酸甜口味的蘸料，很受顾客欢迎。

“适者生存。保持传统很有必要，但创新也必不可少。”项雅梅说，她小时候经常跟母亲去越南的街上卖肠粉，越南肠粉蘸料主要以鱼露为主。回国定居来宾后，鱼露不是很符合国人口味，项雅梅便对肠粉馅料以及蘸料作了改良。

另外，张弛有度也是项雅梅开店的秘诀。“我们一般是从早上六点开门，下午三点停止营业。”项雅梅说，她一天只做10公斤大米（未浸泡）的量。目前，每天到店里消费的顾客主要以熟客为主。

“我是吃她（项雅梅）家的粉长大的，粉里有着我童年的回忆，是我一生难忘的口味。”40多岁的归侨阮先生说。

“我坚持做肠粉是因为老食客，很感恩来宾人民对我们的照顾。”项雅梅说，如今儿子接手粉店，今后，她和家人会将粉店一直经营下去。

『目标成为广西「名粉」』

来宾清汤牛腩粉分店开到南宁——

■ 晚刊记者 莫岑 文/图

“一回到来宾，我就赶到这里来吃粉，好吃！”4月12日中午，刚回到来宾，黄先生就和妻子来到祥和路老韦家的清汤牛腩粉（祥和店），各点一碗米粉以解馋意。

黄先生是该粉店的老顾客，他常年在柳州做生意。一次偶然机会，他结识粉店的老板之一韦先生，吃了一次清汤牛腩粉。从此，他便对清汤牛腩粉的味道念念不忘。

“味道清甜，我喜欢这个味道！”黄先生说，除了味道清甜，粉里还有七八种配菜，也是他比较满意的地方。

“我最喜欢这里手工擂的辣椒，香味十足而且原汁原味。只要吃过，每次想到它，就会口水直流。”刚进店的一位老顾客插话说。

“很清甜，吃起来不油腻，我们经常来这里吃。”正在店里吃粉的李先生和妻子说。

据了解，这家地道的“来宾粉”开店至今也就七八年，但很受顾客欢迎。

“我们每天购买5~8斤的本地牛骨头，加入祖传的27种中药熬制成高汤，既在口感上保持清甜，又在营养上做到有益补充。”店主咸先生告诉记者，他们粉店配的牛肉、牛腩等都是选的本地黄牛肉。由于粉的味道清甜，受到不少顾客欢迎，目前该粉店在来宾已经开了两家分店，在南宁也开有两家分店。“下一步，我们打算在柳州也开一家分店。”咸先生说，他们今后会继续努力，争取把粉店做大做强，让清汤牛腩粉像柳州螺蛳粉、桂林米粉和南宁老友粉等那样，成为广西的一大“名粉”。

▲粉店老板正在为顾客煮粉。

诚信经营，才是生意之道

卖『良心粉』韦立茂：

■ 晚刊记者 唐毅 文/图

“这家店的粉很不错，用料新鲜，分量也足。”4月11日，记者到位于来宾火车站附近的“七洞老奶米粉店”走访，只见店内食客满座，生意红火。据了解，该粉店每天只营业到下午两点半，每天大约可卖出400~500碗米粉。其中，该店独创的番茄姜末酸笋“红米粉”，以其酸辣爽口的独特风味赢得众多食客喜爱。

这家粉店的老板名叫韦立茂，今年六十有余，曾在来宾火车站派出所当过保安。1996年，他把妻子接到自己工作的地方，并租下门面卖煮粉。两人诚信经营，店内生意一直很红火。

鲜肉只选里脊肉，刀工要垂直猪肉纹路的方向切……记者在观察一阵后，终于发现粉店的独特“秘诀”。

“我们家的料都是当天现做现卖。从不会放冰箱，更不会留过夜。”韦立茂在接受采访时说，“七洞老奶”指的是老伴徐阿姨。至于这家粉店的经营“妙方”，就是老实人做老实事，诚信经营罢了。

为保证煮出来的鲜肉粉口感地道，韦立茂在选择食材时非常谨慎和严格。原材料品质要好，如果供应商送来的猪肉或者粉品质不行，他们都会直接扔掉。

“我们的用料比较讲究，不好的食材你们送来了，我宁可丢掉，也不会给顾客吃。”猪肉供应商罗先生告诉记者，这是他跟韦立茂合作多年来，听韦立茂对他说得最多的话。所以，他每次给韦立茂送猪肉和内脏时都会格外认真挑选，生怕送错会被韦立茂“奚落”。

“用了不好的食材，就算能骗过顾客的眼睛，但骗不过自己的良心。”韦立茂说，只有诚信经营，心中装有顾客，生意才能做得长久。

“我就是喜欢他们这里的粉，有人情味，特别好吃。”食客张先生说，有一次他吃完粉发现口袋没钱，十分尴尬。韦立茂了解情况后，爽快地给他免了单，这让他很感动。另外，有些胃口大的年轻人要求多加点粉或肉，韦立茂也不会多收钱。

2019年9月，老伴因突发心脏病去世，韦立茂选择把粉店交给了女儿。

“我会把这个粉店一直开下去”。韦立茂的女儿说，这是父母的心血。

本土米粉现状——

缺乏特色品牌 商标意识待加强

■ 晚刊记者 杨宇婷

来宾人钟情吃粉，无论市区还是乡镇，都可以看到各种大大小小的粉摊粉店分布在街头巷尾。

4月10日，记者从市市场监督管理局了解到，目前来宾全市米粉类生产企业共有36家，且米粉消费量逐年攀升。其中，象州因环境优势，聚集了14家米粉生产厂家，在来宾排名第一。

2019年10月1日，自治区市场监督管理局出具《广西鲜湿类米粉生产许可审查细则》（下面简称《细则》），我市市场监管部门按照《细则》，从生产许可范围、生产场所核查、设备设施核查、设备布局和工艺流程人员核查、管理制度审查和试制产品检验等生产源头，加强对米粉的食品安全监管，在有标准可依与有监管可寻的双重保障中，最大限度地保障群众的食品安全。

不同区域，有不同的特色米粉品牌，如柳州螺蛳粉、桂林干捞粉、南宁老友粉等。而来宾虽也生产米粉，市民也爱吃米粉，但在特色米粉品牌方面仍是一片空白。据不完全统计，我市城区范围内约有350家米粉类餐饮经营门店，但注册商标品牌的寥寥无几，主要原因在于当地群众创造保护品牌的意识薄弱，且产品缺乏特色，缺少受众面广的米粉品牌。

为解决以上问题，提升我市商标注册运用、保护管理水平，发挥商标品牌在引领经济转型升级中的积极作用，市政府提出关于进一步加快推进商标品牌的意见，以增长商标数量、提高商标质量、优化商标发展环境和产业布局为目标，依托广西实施商标品牌战略志愿者队伍，通过开展巡回宣传和培训，为各类市场主体免费提供注册代理、法律咨询、案件代理、品牌策划等服务，帮助各类市场主体增强商标意识，提高创新能力，以商标整合企业的产品、技术、管理和营销等优势，做大做强我市商标品牌，形成自身核心竞争力。

此外，我市加大商标政策扶持力度，对中国驰名商标、广西知名商标（企业）的产品和服务，参与政府采购活动的，在同等质量和价格的条件下，对来宾企业实行1到3分的政策功能加分。并依托中华商标协会、中国人民大学中国商标品牌研究院，广西民族大学广西知识产权发展研究院等科研教学结构，为我市实施商标品牌战略提供人才支持和智力支撑。

资深旅游美食媒体人建言献策——

来宾本土米粉可“借船出海”

■ 晚刊记者 唐毅

一耕，本姓谭，原籍来宾武宣县人，资深媒体人、作家、高级策划师。曾担任过某报社旅游美食周刊主编，在粤港澳大湾区从事媒体工作20多年，对于旅游美食拥有丰富的实践与营销经验，现任某大学院校营销与写作导师。

《桂林米粉为什么大败给柳州螺蛳粉？带来什么启示？》4月9日，一耕以此为题在来宾红豆论坛发布探讨性文章。文中，一耕分别提到“政府搭台企业唱戏”“行业抱团取暖”“市场经营（网红经济）”三个热点词，引发网友热议。

记者随后联系一耕进行采访，向其询问“对于来宾本土的米粉产业发展，有何良策？”

“这个不是哪一个人的事，是大家的事。”一耕认为，来宾发展米粉产业需要在充分挖掘和利用先天资源（优势）的前提下，通过政府搭台，企业联合发力，以组合拳形式出击或可在该行业“突围”。

首先，来宾本身就有先天生态环保、绿色环境，出产的大米等原材料食材属于富硒产品，是绿色产品，符合当下以粤港澳为代表的健康养生市场需求。

其次，从历史文化上来说，来宾的米粉也有出处。可以重点挖掘历史文化故事，把当地的文化历史融入其中，通过文化包装，增加产品的趣味性和文化底蕴。例如，在武宣县东乡一带盛名的东乡米粉，据史料记载，太平天国年间，广西武宣县东乡粉与饮誉国内外的金龙茶、红糟酸并列美食“三珍”，被指定为“天王御品”，由西王萧朝贵年年进贡天王洪秀全。

最后，行业发展离不开企业，企业壮大离不开政府引导。目前，政府可以通过政策扶持、引导企业组建行业协会、搭建多方交流平台等办法，组织有心投身来宾米粉产业发展的企业外出学习，相互交流和借鉴先进管理（生产）经验，以企业打组合拳的形式，通过打造整体品牌促进行业发展。

尔后，记者登陆自治区商务厅网站查阅发现，为推动广西米粉产业升级发展，自治区有关部门亦早有作为。

2018年7月30日，自治区商务厅在《关于推动广西米粉产业升级发展的建议》中提到，经过几年的培育，广西米粉产业规模有了长足发展，下一步将根据产业的发展阶段、优势领域、政策需求，从顶层设计出发，科学编制《广西米粉产业发展规划》，建立和完善广西米粉产业发展政策支撑体系；通过建立米粉标准制度体系。加强米粉安全监管，严肃查处违法行为等加快市场培育；同时，继续对与广西米粉相关的非物质文化遗产项目在申报国家级、自治区级非遗名录给予重点关注。

以上都是做大做强来宾本土米粉可借力之处。