



桂林日报
责任编辑 陈远岸 版式 杨斯诗 责任校对 邓新明
2026年7月29日 星期三

暑期的桂林，游客纷至沓来。漓江和奇峰固然好看，但想真正读懂这座城市，光看美景可不够！还得钻进老街深巷，找寻那一口本地人自己都天天惦记的味道。

自“口碑小店”栏目开设以来，记者穿街走巷，实探了近250家店铺。趁着暑期，我们又回访了一批老店，从中选出四类本地人常年追着吃的宝藏小店：鲜香入味的米粉、软糯管饱的糯米饭、藏着童年记忆的传统小吃，还有消暑解腻的手工糖水。没有网红包装，全靠几十年不变的手艺和实打实的用料，守着桂林最质朴的烟火气。

这份清单，送给想深度逛吃的市民和游客，跟着走，准没错。

街巷有真味 一城好「食」光

这份桂林暑期市井寻吃攻略请收好

□本报记者刘琪



▲糯香驿站（西山总店）门面

▲糯香驿站的糯米饭



▲恩迎小吃店门面



▲滋糯知糯米饭门面



▲侗家糯米饭门面

口碑小店

暑期特别报道



▲洪荒老桂林米粉
店内的猪肺扣肉米粉
（资料图片）



▼阿细米粉门面



◀阿婆米粉店门面



▼阿秀桂林米粉门面

穿街走巷 只为嗦粉

桂林米粉的魅力，本地人最清楚。有人愿意清早开车穿巷，有人毕业多年还专程回来找寻那碗味道。我们这次挑了四家风格不同的店：有的配菜多到你犯选择困难症，有的卤水醇厚咸香，有的靠街坊口碑经营了几十年，还有一家夏天偷偷卖凉拌粉，菜单上根本不写。不管你好哪一口，这几家都值得跑一趟。但提醒一句：它们都任性得很，去晚了就卖完，停车也得靠运气。

洪荒老桂林米粉

小店位置：象山小区塘路二塘初级中学对面（乘5路公交车至二塘中学站下车步行50米即到，附近无共享电动车归还点）

推荐理由：这家店给人的第一印象就是“料足眼花”，米粉的配菜种类多到让人选择困难：酥软入味的牛腩，肉厚皮脆的锅烧……若是好“卤下水”这一口，肥肠、牛肚、猪肺都绝对不容错过。店内每天卖得最快的是牛肉、锅烧、猪肺和肥肠，老顾客们还会专挑锅底那一层“料子”，因为贴着锅边的格外焦香，嚼起来满口油渣香，越吃越有劲。墙上贴着醒目菜单，米粉和加菜的价格写得清清楚楚，明明白白消费。

探店提示：想吃这一口，得看好时间。建议避开中午的饭点高峰，上午10点左右最从容，人少，出餐也快。一到正午饭点，店里就人满为患，排队十几分钟是常事。要是去得再晚些，心仪的配菜早卖光了，只能等下次再来。小店紧挨着主干道，附近临时停车位较少，自驾车过来，找停车位就要靠运气了。

阿细米粉

小店位置：叠彩区大河乡花卉基地旁潘家村（乘207路公交车至潘家村村委站下车步行200米即到，附近无共享电动车归还点）

推荐理由：这家小店藏在大河乡的村子里，一开就是15年。市区里甚至周边县城的老吃客，专程开车摸进来早已是常事。记者

到店时，门口电动车挤得满满当当，外地牌照的小车也停了一溜。店里早已经坐满了人。操作台上卤菜码得满满当当，锅烧、牛肉、叉烧、猪耳朵、牛肚……操作台前阿细本人亲自配粉，切肉的动作又快又稳，锅烧的脆皮在刀下“咔嚓”作响。想多加哪样，直接跟阿细招呼一声就行。阿细给肉向来大方，一碗粉端出来，表面铺得严严实实。锅烧外酥里嫩，牛肉紧实弹牙。最难得的是那锅卤水，纯粹用肉吊出来的鲜味，不加任何添加剂，咸香醇厚，吃完不口干，嘴里还留着一股绵长的回甘。

探店提示：清晨5点半开卖，一直营业到下午3点。想吃得舒坦最好赶早，既有免费豆浆，卤菜也更齐全；小店上午8点和中午12点左右是客流高峰，门口车位少，村里马路又窄，跟着导航走时一定留意会车，减速慢行。店里用的大瓷碗是店家自己清洗消毒的，厚实放心，碗大，拌起粉来也顺手。吃完还可以去附近的花卉基地走走。

阿婆米粉店

小店位置：秀峰区巫山路1号（乘25路公交车至文采路站下车步行350米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：“阿婆”的店面在这四家米粉店里算宽敞的，摆了很多张长桌，能同时坐下近50人。但即便如此，早上用餐高峰照样坐得满满当当，门口还得再支张小矮凳才够用。记者留意到，来吃粉的顾客年纪跨度挺大，有头发花白的本地老伯，也有拖着行李箱赶早的大学生。阿婆自己现在不常站灶台了，但偶尔还会在店里搭把手。说起来，阿婆早年靠卖麻辣串起家，20多年不断调整配方，用牛肉、马肉、猪肚等一同熬出自家卤水，味道重、咸度偏高，香气霸道。她家的锅烧肥而不腻，皮酥透亮，卤牛肉切得厚实大片，肉量比别家大方不少。这里也是桂林最早卖猪肺粉的店之一，柜台常年备着一锅香辣猪肺，卤得软嫩入味，几乎每个老顾客都会主动加一勺。小店原本没挂招牌，是师院学生口口相传喊出了

一握糯香 半城烟火

恩迎小吃店

小店位置：象山区万寿巷（乘2路公交车至象山公园站下车步行500米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：万寿巷是条窄窄的老城巷子，恩迎小吃店就“窝”在居民楼一楼，没设堂食座位，门口只摆着一辆从前出摊用的推车。记者中午12点赶到，已经快收摊了，但还有三三两两的客人骑着电动车过来，冲老板喊一声“老样子”。推车旁边贴着价目表，看着就有年头了。这家的糯米饭，吃的就是一门老味道。豆蓉磨得细细的，带一点若有若无的甜，脆饼咬下去“咔嚓”一声，酥松里透着饱满的油香。豆干丝、酸豆角、辣椒酱各管各的味，咸酸辣都点到即止，绝不抢糯米饭那股朴实的米香。基础款3块钱，扎实垫个肚子绰绰有余，要是加半根香肠，也才4块钱。这家店最早开在九中附近，好多老客从九中一路追到万寿巷，就为寻回小时候放学路上那口烫手的糯香味。

探店提示：想吃恩迎糯米饭得赶早。小店天不亮就开蒸，暑假期间一般中午1点就收摊关门，睡个懒觉可就错过了。万寿巷是典型的桂林老城窄巷，汽车开进去掉头都费劲，不如扫辆共享单车，或者干脆坐公交溜达进去。在弯弯绕绕的巷子里穿行，寻找桂林老味道本身就是乐趣。吃完别急着走，顺着巷子走到桃花江边，或者晃去象鼻山消消食，肚里有粮，脚下有风，这才算没辜负一个老城区的早晨。

滋糯知糯米饭

小店位置：秀峰区漓滨路（乘10、11、14、18、21、24、25、91、209路公交车至解放桥站下车步行500米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：桂林糯米饭到处都有，但这家的路子不太一样，属于创新口味，将麻辣香肠、叉烧和牛腩与糯米饭搭配起来。叉烧用的是梅头肉，自己腌自己烤，边角带点焦香；牛腩也新鲜现

炖，不柴不腻，塞进热乎乎的糯米饭里，意外地合拍。记者下午3点到店，照样有三两路人被香气勾过来。操作台干干净净，食材分装在小盒里码得整整齐齐，老板动作熟练、手脚麻利。有意思的是，旁边一位年轻游客点了两份叉烧款，先拍照发朋友圈才舍得咬第一口。等记者想点叉烧口味时，已经卖完了。这家店糯米饭配料给得大方，绿豆蓉细腻，酸豆角脆爽，脆饼咬下去“咔嚓”一声，还多撒了一层芝麻海苔碎，嚼着嚼着窜出点海苔的鲜味。价格从4块到10块不等，香肠款最亲民，叉烧牛腩稍贵但用料实在，卤水和辣椒自己掌控，想吃干爽点还是湿润点，全凭个人喜好。

探店提示：店铺营业时间8：00—22：00，全天候供应。不过店处闹市，早餐和上班族下班那阵子最挤，想慢慢琢磨口味的话，最好挑下午去。店面很小，只做外带，拿了就走。本地老客大多直奔香肠款，那是稳妥的满足感；但你要是爱尝鲜，牛腩和叉烧款绝对值得优先尝试。头一回，不妨买两个口味对比着吃，反正价格不贵，一次吃明白，才不枉专程打卡。

龙胜侗家糯米饭

小店位置：七星区施家园路（乘14、30路公交车至龙隐桥站下车步行250米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：这家店的糯米饭，米是从龙胜拿来的。白糯米、红糯米，还有用植物汁液染出的黄糯米，三样拼在一起，蒸出来粒粒分明，嚼起来清甜带劲，越咬越香。最惊艳的是上头盖的那片扣肉，足足有一指厚，“虎皮”皱得匀称，入口松软，肥而不腻，那股浓香在市区那些老糯米饭摊上根本找不着。基础配料还有豆蓉、香肠粒、豆腐丝、酸豆角等，价格6—15元，丰俭由人。想一次吃全所有荤料，点个20块的全家福套餐就行，扣肉腊肉香肠全招呼上，想一顿就把侗乡味道尝个大概，往这儿去准没错。

探店提示：糯米饭每天现蒸五六十斤，卖完即止，最好上午或中午前到。饭点时段学生和周边居民集中，排队是常事，要是时间不赶，可避开12—13点的高峰。施家园路不宽，自驾车则需在附近找临时车位。另外，扣肉和腊肉最抢手，去晚了往往只剩基础款，所以进门别犹豫，直接跟老板喊“要扣肉糯米饭”就行。

（下转第四版）