



口碑小店  
百味人生



从「小摊」到「小店」

# 有人追着吃了十几年 一团糯米饭

↓软糯香甜的糯米饭。



↑丰富的配料。



↑“蒋记王城糯米饭”的店面。



←蒋梅芳正在制作糯米饭。



→店面地址（导航软件截图）

## ★推荐理由 这家糯米饭适合桂林人口味

这家糯米饭我从初中吃到现在，已经有十二三年了，老板为人很不错，并没有因为名声大了就偷工减料，这家糯米饭用料实在，吃第一口就能感觉到和其他家不同，没有那么油也没有那么甜腻，口味是咸酸口，更适合我们桂林人。

——家住中华路的朱女士

## ★记者探店 软糯香甜 备受好评

桂林做糯米饭的店很多，受市民追捧的店铺同样不少，“蒋记王城糯米饭”就是其中的一家。

近日，记者来到位于秀峰区漓滨路上的“蒋记王城糯米饭”。到店时，门口购买糯米饭的食客已排成了小队。店家告诉记者，店铺的营业时间从早上8点到晚上10点，糯米饭的价格从5元到10元不等。

“老板，5元的不要辣椒”、“8元的加根香肠”……在这里，每个人对糯米饭都有自己的偏好，有的喜欢多加豆蓉，有的则喜欢多加一个脆饼或是多放辣椒。而老板都会一一满足。

记者购买了一个5元的糯米饭。话音刚落，只见老板拿

着小铁碗熟练地做起糯米饭来。盛饭、装配菜、抹豆蓉、捏成团，一套动作行云流水，热腾腾的糯米饭瞬间做好了，交到顾客手中。

在桂林，各家糯米饭的配料有所不同，“蒋记王城糯米饭”的配料十分丰富，除了常见的绿豆蓉、香肠、酸豆角、榨菜和脆饼外，店家还将牛肉丸加入其中。

软糯可口的糯米饭，细腻的绿豆蓉，甜口的广式香肠，搭配爽脆的榨菜和酸豆角，在脆香无比的莲藕状脆饼的衬托下，一大口下去，让人很满足。大清早，来上这样一个软糯香甜的糯米饭足以饱腹，幸福感油然而生。

## ★小店故事 从“小摊”到“小店” 口味20年不变

“蒋记王城糯米饭”的老板叫蒋梅芳。她告诉记者，目前店铺由自己和丈夫两人打理，自己负责看店，丈夫负责在家制作食材。

“我从23岁开始卖糯米饭，已经卖了20年。”蒋梅芳告诉记者，20年前，她和丈夫蹬着三轮车卖糯米饭，早上在田家炳中学，下午在王城商厦门口。2015年，两人在漓滨路把这个小店开了起来。店铺开起来以后，老顾客闻讯而来，游客也跟着网络评价慕名而来，生意一直都不错，现在每天可以卖将近100斤糯米。

蒋梅芳告诉记者，丈夫的爷爷过去就是做糯米饭的，丈夫年轻时耳濡目染，学会了制作糯米饭的手艺，所以选择传承下来，丈夫还曾在市里组织的三月三系列活动中，获得过糯米饭制作项目的一等奖。“其实桂林糯米饭的灵魂和最讲技术的地方，就是这莲藕状的脆饼，现在很多店都没有了，而是用妙脆角或者是大圆面饼代替，吃起来口感不酥脆，还会有油臭味。这个脆饼制作起来相当要技术，从选材、火候都很讲究，而我们家用的就是老一辈传下来的传统工艺，会吃的客人一口就能吃出不同，因为品质好，现在不少高校也来找我们供货。”

蒋梅芳还告诉记者，“我们的糯米用的是本地糯米，来得更加松软，放冷再加热后，口味和新鲜的相比没有太大区别。同时我们也来得更加清淡，没有把香肠放在米饭里一起蒸，吃起来没那么油腻，更加爽口。配菜的选择一直也没有变化，饭团的口感跟以前来说没有任何改变。”

蒋梅芳说，“我觉得做生意就是要讲良心，我们开在市中心，同时也是学校旁边，不仅仅做游客的生意，还要保证学生的食品健康，所以我们家的糯米饭讲究四个字，就是‘健康新鲜’。我们的糯米不是一次性蒸完，而是快用完的时候再接着蒸，保持最新鲜的口感。口味讲究的也是原汁原味，少油少盐，吃得清淡对身体更好。”

糯米饭售卖了20年，每天从早上5点起来准备，到晚上12点睡觉，蒋梅芳虽然累但是很满足。“看到熟悉的回头客和慕名而来的游客，自己觉得做得很有动力，现在不仅是线下，还有北京、上海、广州等地的回头客让我们用冰袋打包快递过去给他们，我感到很有成就感，我们还会继续坚持‘健康新鲜’的理念，不负客人的信任。”蒋梅芳说。

记者刘琪 文/摄