

2023年7月17日 星期一

编辑李富宁/版式设计杨斯诗/校对张建平

对于即将外出求学的学子而言，暑假期间品尝一遍家乡特色菜，不仅能给舌尖保留一丝家乡味，也能在记忆深处加固这份乡愁。桂林的本地风味集合酸辣的湘菜和清淡的粤菜风味，家常小炒深受湘菜影响，几乎餐餐离不开酸辣。根据市民及网友的推荐，记者近期走进餐饮店中，找到一些家乡的“老味道”给大家提供更多选择。

1 酸辣鲜香醋血鸭

■推荐理由

全州醋血鸭是桂林全州县一道地方特色美食。该菜历史最久远，在民间普及广泛，在全州深受欢迎。自古以来，不管是城镇居民还是村寨农户，家家户户都将其作为入夏后最时兴的常用菜，逢年过节或请客时，端上一盘醋血鸭才算得上是隆重。

全州醋血鸭采用盛夏上市子鸭为原料，杀鸭留血、注入酸醋，以嫩姜或苦瓜为配料，将鸭肉先腌，再文火焖熟，在出锅前倒入醋血。醋血鸭这道菜看着惊人，吃起来却没什么血腥气，倒是醋香扑鼻，而且鸭肉绵软入味，酸辣鲜香，开胃可口，美味让人难忘。

■晚报攻略

桂林市区街头有不少主打醋血鸭的餐厅，这道菜也受到很多老桂林人的喜爱。这道菜特别讲究火候，出锅后的鸭肉呈紫酱色，块块油光闪亮，酸气扑鼻，闻香生津。

七星区普陀路上有一家名为金苏记家味馆的小店，有不少食客冲着这家店的醋血鸭而来。该店的老板是地道全州人，店内醋血鸭用的原材料都是新鲜的文桥小脚鸭，一般在3斤左右，里面用的酸水是店里特制的酸坛子水，同时辅有酸藠头、魔芋或苦瓜等配菜。如搭乘公交车，可到达普陀路、朝阳路口、芳香普陀路站点再步行前往。该店营业时间为11:00至14:30，17:00至21:30。半只醋血鸭售价为78元，整只售价为128元。

■推荐指数

交通指数：★★★★
性价比：★★★★★
综合指数：★★★★☆

2 鲜嫩入味啤酒鱼

■推荐理由

阳朔“啤酒鱼”，是阳朔有名的地方特色菜，鱼肉鲜辣可口，啤酒和鱼肉的香味可让人胃口大开。2018年9月，阳朔啤酒鱼被评为“中国菜”之广西十大经典名菜。

阳朔啤酒鱼在于用料的讲究，阳朔当地人家几乎都会做啤酒鱼，要想做出地道的啤酒鱼，不仅要用漓江水来煮，还要加上新鲜的番茄和青红椒。鲜活的大鲤鱼要先用桂北山区出产的生茶油烹炸，然后放入桂林产的上等啤酒红焖而成，具有独特的香酥鲜嫩风味。

■晚报攻略

卖啤酒鱼的餐厅在阳朔县城随处可见，作为桂林美食的一道代表菜，在桂林市区里当然也能看到它的身影。

位于七星区建干路的金顺楼是一家开了几十年的家常菜老店，很受附近居民的喜爱，一些游客也慕名而来。很多网友都推荐这家店的阳朔啤酒鱼，这里的啤酒鱼价格实惠，味道鲜美，用的是现杀的鲤鱼，十分新鲜。做好的啤酒鱼端上桌后越煮越香，里面的汤汁用来泡饭也是一绝。

要去这家店，可搭乘公交车至建干路口、建干路、桂林四中等站点再步行前往。该店营业时间为9:30至14:00，17:00至21:00，店内啤酒鱼可选择不同品种的鱼，啤酒鲤鱼38元一锅、啤酒剑骨鱼48元一锅，目前店内还有啤酒鱼的相关优惠套餐，价格十分优惠。

■推荐指数

交通指数：★★★★
性价比：★★★★★
综合指数：★★★★☆

3 香辣脆爽子姜焖鸭

■推荐理由

子姜焖鸭是以子姜和鸭子为主料的菜品，这道菜也是很多桂林人都会做的家常菜。子姜表皮光滑洁白，芽带淡粉紫色，肉为水白色，细长条，状似白嫩的“纤纤玉指”，姜香浓郁悠长，口感鲜嫩、脆爽，有一股淡淡的辛甜味、辛辣味。桂北人家常用来泡酸姜，或做配菜烹饪。

煮好的子姜焖鸭干香四溢，鸭肉没有腥味，与子姜炒制后，带有淡淡清香，子姜入口鲜嫩脆爽，咀嚼后散发的淡淡辛辣味带有回甘，鲜辣下饭，让人回味无穷。

■晚报攻略

在七星区漓江路附近有一家隐藏在深处的餐厅，名叫回味，该店经营以桂林菜为主的私房菜。如搭乘公交车，可到达漓江路、辅星路口等站点再步行前往。

子姜焖鸭是该店的桂林菜之一，其食材为肉质紧实的土鸭，然后与老姜片、蒜等一起下锅，焙干鸭子的水分，炒至金黄后加入调料及米酒焖制，最后放入切好的子姜等，刚出锅的子姜焖鸭会散发出诱人香气。

该餐厅都是包厢的形式，为保证食材新鲜，店内所有菜品都是现买现做，如临时到店，菜品十分有限，最好提前致电预约，老板会依据顾客实际情况推荐菜品。人均价格在一百元左右。

■推荐指数

交通指数：★★★★
性价比：★★★★★
综合指数：★★★★☆

寻觅美食

走街串巷品味桂林『

土味

』店