



圈里事



暑期旅游旺季即将结束，回到家乡的游客对桂林米粉念念不忘，网上又掀起了一阵对桂林人能天天吃桂林米粉的羡慕。

有不少桂林人也在朋友圈和其他社交媒体上留言，不但分享了自己珍藏的“宝藏米粉店”，还有人专门写了“米粉攻略”，详细地介绍了米粉各种肉菜的区别。

光小红书上，与“桂林米粉”这一关键词有关的笔记就有14万多篇；在抖音短视频APP上，话题“桂林米粉”就有10.6亿次播放量。在这个话题里，因为有共同喜爱的美食——桂林米粉，桂林人和外地朋友就像老朋友一样聊起了天。

1 话题更新频繁

暑期旅游旺季即将结束，最近，“桂林米粉”再次迎来了频繁的更新，点开相关话题就看到上千篇在暑期更新的分享。记者粗略数了数，光小红书上，就有十几位游客因为舍不得桂林米粉而留言咨询：“想买袋装米粉带回家，有推荐的吗？”

一些桂林本地人除了留言推荐袋装米粉的品牌，还有外地网友支招。“距离不远的话，可以找家米粉店跟老板商量买卤肉，让他帮忙用塑料袋装好，用矿泉水瓶子装卤水，请老板帮忙装好酸菜等配料，然后回家再买米粉按照米粉店的方式做，这样基本就能复刻90%在桂林吃到的米粉味道。别问我是真的吗？因为我是这样做的。”IP地址在湖南的一位网友留言说。

整个过程虽然繁琐，但足以看得出外地网友对桂林米粉的喜爱。

“去桂林三天，吃了三天的桂林米粉。”网友“吃番茄长大的西红柿”也晒图打卡，用视频记录了自己三天吃的米粉，卤好的牛肉搭配黄灿灿的锅烧，再撒上葱花、酸笋、炸黄豆，和米粉搅拌在一起吃进口中，就算光看图片也能感受到丰富的口感和卤水的浓香。引来了众多外地网友的围观和羡慕，留言说：“一看就好吃。”

有人撰写『米粉攻略』，有人分享『宝藏店铺』

桂林米粉让外地朋友念念不忘



桂林米粉因为配菜多而被网友称为“5块钱的自助餐”。
记者刘净伶 摄

↑配料丰富的桂林米粉。
记者刘净伶 摄



2 游客纷纷打卡

在朋友圈里，桂林米粉已经成了桂林人曹女士的骄傲。不久前定居上海的她回桂林省亲，就在朋友圈发了一张桂林米粉的照片还配文：“5块钱一碗，这样的价格也只有桂林才有。”上海同事点赞之余，还有人留言：“这性价比无敌了。”

桂林米粉的物美价廉，也是众多网友追捧的原因之一。网友“安妮不宝贝”就晒图：“别羡慕，这是我5块钱吃的二两卤菜粉。”下面就有网友开始贴图“盖楼”，“这是我家楼下4块5的。”“这是我吃的4块的。”“黑山早市，吃过3块5的。”一层层的回复下，是外地网友们惊诧的回复：“5块钱有这么多肉，也只有桂林能吃到！”

24日，根据桂林人和去打卡网友的推荐，记者来到了位于黑山早市的一家二两米粉3.5元的米粉店。老板郑先生说，自己开店才4个多月，没想到因为价格走红网络。

这家米粉店的价格之所以便宜，是因为旁边就是老板经营的丸子店，也卖卤肉。“我每天卤肉的卤水和卤出来的肉可以做米粉，所以是走薄利多销路线。”郑先生说，他每天可以卖出1000多碗米粉，顾客中有不少是不会说桂林话的游客。“他们大多早上来，有的还背着旅行包。”

铁西小区附近有一家二两米粉5块钱的米粉店，是本地推荐的“居民区里的米粉店”。这家米粉店的配料丰富，除了有常见的酸笋、酸菜、酸萝卜、酸豆角等，还有凉拌包菜和凉拌海带，免费白粥、豆浆和酸梅汤，也难怪网友形象称呼这样的米粉店是“5块钱的自助餐”。

当天，记者就看到来自河南的郑女士带着孩子来到这家米粉店打卡。郑女士说，她住在旁边的快捷酒店，因为不止一次到桂林旅游，郑女士对挑选米粉店很有自己的经验，“选居民区里人比较多的那家，就不会难吃。”

3 分享“宝藏米粉店”

网友们还纷纷晒出了自己珍藏的“宝藏店铺”，有的写下“吃粉攻略”，义务推荐好吃的桂林米粉。

网友“桂林微笑堂（旅游包车）”日常是做旅游相关工作，他在自己的笔记上分享了桂林比较有口碑的米粉店：福林米粉、阿秀米粉、洪荒米粉、田园米粉……这位网友洋洋洒洒地列了十几家米粉店，还在每家米粉店后面清晰标注了位置坐标和营业时间，真诚又贴心。

“想要体验本地人的口味，吃5元一碗的米粉就好。这就是桂林人常吃的米粉。”网友“小熊包”不是桂林人，但曾多次到桂林吃粉打卡。她也在小红书上分享了自己的“米粉攻略”。

翻看各种桂林本地网友对外地游客的回复，总能感到满满的贴心和暖意。

有教游客怎么吃的，比如网友“ABC阿曦”就说：“吃卤菜粉先干拌，再喝汤。”有教游客用桂林话点餐的，“可以跟老板点菜说，‘饿量蜜眷’（桂林话：二两米粉），然后扫码。”网友“八月记录美好一切”打趣说。

有网友问桂林米粉哪家最好吃，20多条回复下面，几乎没有重样的答案。大多数桂林人推荐的都是自己从小吃到大的米粉店。

网友“玛卡巴卡”就推荐游客去居民区的小街小巷里打卡：“瓦窑那边有个冯记很好吃，红鼻子也很好吃，瓦窑批发城有酸嘢，也很好吃，是我从小吃到大的味道。”

每一条围绕“桂林米粉”的回复里，都能看到桂林人的热情和真挚。

记者刘净伶