



走街串巷

寻美味之一百七十四

小吃简餐

这家叫“高佬庄”的餐馆主打地道桂林菜 招牌却是北方的锅贴

# 因为锅贴太受欢迎 老板老高干脆不煮米饭



← 小店的锅贴。



← 小店是开放式厨房。



→ 凤爪。

营业时间:  
8:30 - 14:30

在叠彩区铁路菜市附近纵横交错的巷弄里，有一家名为“高佬庄”的小餐馆，熟客们都知道它有一些“任性”——店里经常不煮米饭、每天营业不到6个小时……但就是这样一家看上去不太“宠客”的小餐馆，却20多年来持续受到街坊邻居们的欢迎。

## ★推荐理由 味道不错 价格实惠

每天上午8点多，“高佬庄”店里的油茶香飘了出来。对于不少街坊来说，早上来这里“打卡”是他们每天都要有的安排，一壶油茶，配上炒粉、锅贴，好一顿丰盛的早餐。如果人比较多，再加上小店的招牌——凤爪和卤味，凉拌鸡爪的酸辣汁，配上咸香的卤味，不但味道好，量还足，算下来平均每人10元左右。

这里的菜都是桂林口味，味道不错，而且做的是街坊们的长久生意，主打价格实惠、量大管饱。

——家住铁路西一里的陈先生

## ★记者探店 锅贴和凤爪是店里的招牌

“高佬庄”藏在铁路菜市附近的一个巷子里，不熟悉的话有点难找，幸好它在这里挺有名，记者“靠一张嘴”终于找到了地方。

店铺是一个平房，一进店门就能看见开放式厨房，上午11点，店里已经坐满了客人，厨房也早已忙开了。

老板老高面前有三口铁锅，全都是用来做锅贴的。此时，锅里的韭菜锅贴滋滋作响，外皮逐渐焦脆，韭菜香扩散开来。

“店里几乎每桌都会点锅贴，有时候即便三口锅一起做，客人还是会嫌慢。”老高笑着说。

说到锅贴，那确实是店里的招牌，虽然是寻常的韭菜肉馅，但肉质特别紧实，咸淡适中，配上酥脆的外皮，让人吃了还

想吃。“因为锅贴卖得好，几乎每桌必点，店里经常就不煮米饭了，主食吃锅贴就好。”店员说。

小店的另一个招牌是凉拌凤爪，偏甜口，放了仔姜调味，有顾客吃完饭后会专门打包凤爪。老高告诉记者：“回家冰一下，天气热吃更爽。”

在店里，记者点了藕带土椒炒牛肉、红烧薄皮鱼等，几个菜都是桂林口味，酸辣酸辣的吃起来特别过瘾，而且菜量比较大，三四个菜足够四个人吃，结账时人均也不过二三十元。

“店里做的都是街坊生意，都是回头客，味道变没变，分量足不足，大家一清二楚，小店要做好，靠的是好口碑、好味道。”老高说。

↑ 店里几乎每天都顾客盈门。

→ 小店地址。  
(导航软件截图)



## ★小店故事

### 经营20多年 充满回忆和人情味

“高佬庄”餐馆在铁路片区经营了20多年，不少客人是从小吃着他家的锅贴长大的。

“过去，这附近都是铁路系统的宿舍，大家有的来自机务段、工务段，或是内燃机配件厂，下班了就来这里喝油茶、侃大山，很快就能处成朋友。”老高说，“店里的菜以桂林菜为主，但招牌锅贴却是北方菜。”

老高解释说，这是因为早前在建设铁路时，不少工人、技术员都是从北方调来的。“当时有人说喜欢吃饺子、面食，我们就专门向他们请教，学到了锅贴的做法，慢慢地，锅贴就成了店里的招牌之一。”老高说。

记者注意到，店里虽然有“包厢”，但是没有特别的隔断，用餐高峰时，因为桌子之间挨得很紧，大家聊天的话题几乎会“共享”。对此，熟客们大都不觉得突兀，有的人觉得这样喧闹的用餐环境才更有“人情味”。

“周围不少厂子现在都没了，我们这批小店最早的客人大都也退休了，但来到小店里，能重温当年的菜肴，遇见当年的朋友，仿佛又回到了过去。”顾客陈先生说，“对于铁路片区的人来说，‘高佬庄’是记忆里不可或缺的。”

记者陆鑫 文/摄