

在桂林，充满乡土气息的圩市同样是感受城市脉搏的好去处。每逢圩日，四面八方的人们汇聚于此，叫卖声、讨价还价声此起彼伏，构成一幅生动鲜活的市井图景。这里有最新鲜的食材、最地道的风味，还有最淳朴的人情，承载着桂林人代代相传的生活记忆，同时也是游客体验桂林本土生活的绝佳打卡地。

赴圩市之约 寻桂林地道风物

如今，人们要满足购物需求，早已不用等赶圩的日子了。只不过，桂林人对赶圩的热情，从来没有减弱，热热闹闹的圩市，是烟火气的证明，也体现着桂林人的生活气息。

“买土货”，是大部分网友赶圩的首选理由。那些从田间地头直接运来的物产，还带着晨露的湿润和泥土的芬芳，这是城市超市里难以寻觅的滋味。

临桂区的庙岭圩又称庙头圩，有公交车直达。这里以农产品丰富新鲜而出名，每到圩日，这里就成了农产品的海洋，青菜鲜嫩欲滴，西红柿和南瓜饱满多汁，还有各种新鲜的水果。除了蔬菜瓜果，各种禽蛋也很受欢迎，尤其土鸡蛋，是人们争相购买的对象。

雁山区柘木圩位于漓江边，也可以乘坐公交车抵达。这里最吸引人的是河鲜，蔬菜、瓜果也新鲜便宜，在柘木圩上，常能看到市民提着大袋小袋满载而归。

柘木圩上的农产品以水灵新鲜著称：刚收割的空心菜、油麦菜翠绿鲜嫩；农户自己种植的豆角、茄子饱满干净；水果因靠近漓江种植，水源充足，因此果肉饱满、汁水丰富，格外香甜。

灵川县的九屋圩同样藏着让桂林人惦记的烟火味，其中，圩上的土猪肉和九屋圆子是桂林人餐桌上雷打不动的“硬菜”。

土猪肉肥瘦相间，肉质紧实，无论是炒菜还是做馅，都香气浓郁。九屋圆子则是用土猪肉手工剁制，加入葱姜蒜和马蹄或鲜笋调味，酿入豆腐泡中，无论煮或炸，都很有弹性，鲜味十足。过节前，很多人会特意驱车来九屋圩，就为了买上几斤土猪肉和圆子，给家宴添份地道滋味。此外，九屋圩的米酒也值得带一瓶，度数

不高，酒香醇厚，是当地村民自家酿造的，深受市民喜爱。

临桂区的会仙圩藏着两样“响当当”的产品——板鸭和葛根粉。板鸭选用本地土鸭，经腌制、晾晒而成，肉质紧实，咸香入味，蒸或炖都好吃；葛根粉则是用本地种植的葛根磨制，粉质细腻，冲调成糊或煮粥，爽滑可口，还有清热养生的功效。

逛会仙圩，带一份板鸭当下酒菜，买几包葛根粉当早餐，是老食客的标配。除了这两样，圩市上的干货也透着家常味，笋干、菜干味道浓郁，是煲汤的好食材。此外，竹编摊上大小不一的竹筐、竹篮，都是老手艺人匠心之作，它们纹路细密，既可以装菜，又能当储物篮，透着质朴的手工情怀。

打卡贴士

桂林各乡镇圩日多按固定日子循环，出行前可在网上查询最新圩日表，避免跑空。部分圩场门口为乡村道路，停车位有限，赶圩时注意不要影响交通。赶圩趁早不赶晚，最佳时段为上午7点至10点，农户货物最新鲜，午后部分摊位会收摊。农产品大多是农户自产自销，购买时可以适当讨价还价，但记得保持礼貌，部分老年摊主只收现金。

记者刘琪 文/摄

下转05版 ▶

庙头圩



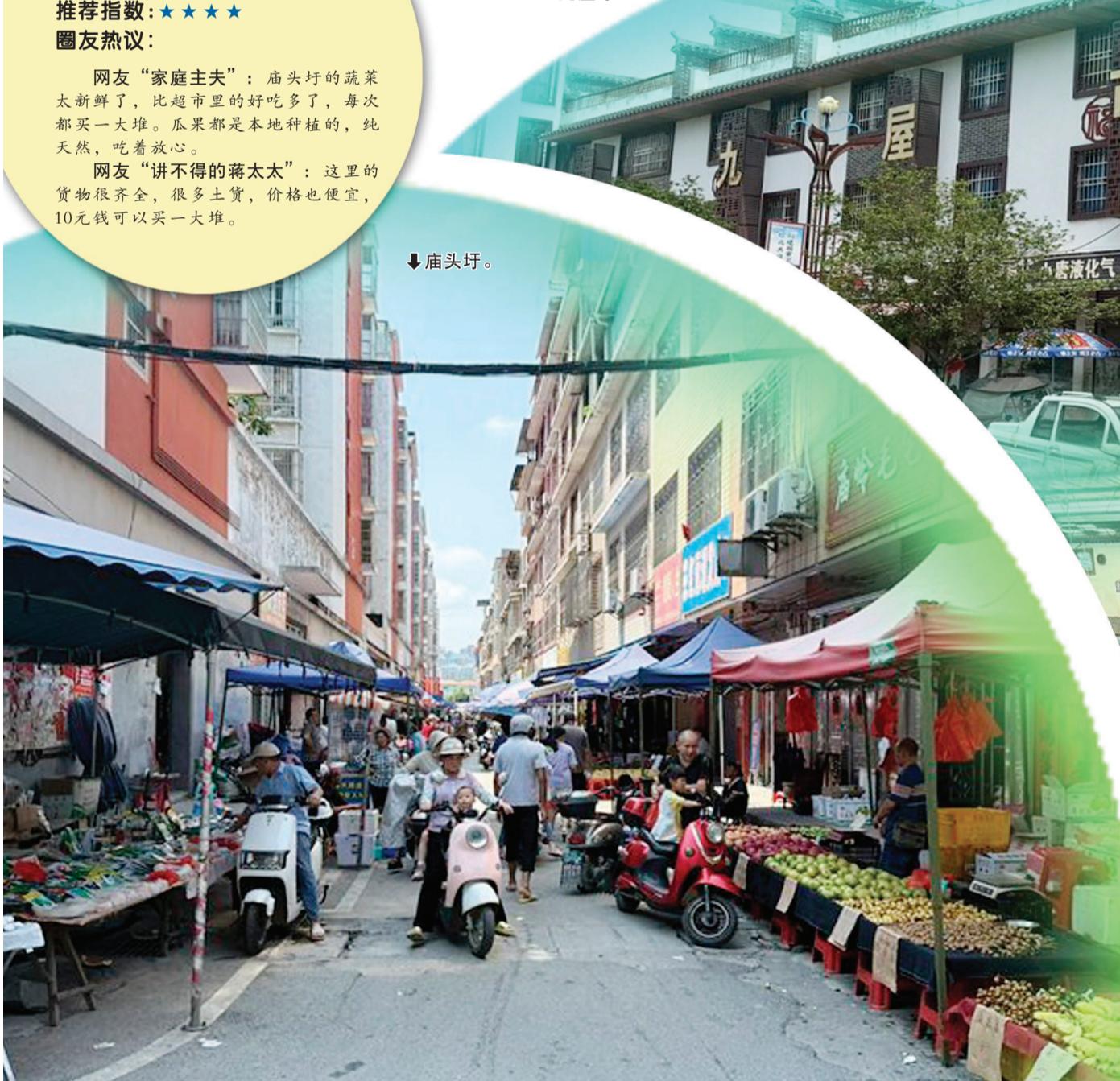
网络热度：**95** (100)
推荐指数：**★★★★★**
圈友热议：

网友“家庭主夫”：庙头圩的蔬菜太新鲜了，比超市里的好吃多了，每次都买一大堆。瓜果都是本地种植的，纯天然，吃着放心。

网友“讲不得的蒋太太”：这里的货物很齐全，很多土货，价格也便宜，10元钱可以买一大堆。

↓庙头圩。

→九屋圩。



↓九屋圆子受市民游客青睐。

