

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,都是老手艺人的匠心之作,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。赶圩赶早不赶晚,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。

→九屋圩。

↓庙头圩。

↓九屋圆子受市民游客青睐。