

小吃简餐

软糯弹牙 酸香爽脆

满分早餐店的糯米饭 街坊邻居打“满分”



走街串巷

寻美味之二百零一



糯米饭。

→小店门面。



→彭老板在制作糯米饭。



↓店铺地址。
(地图软件截图)



在七星区建干路上，有一家名为满分早餐店的小铺。一份仅售3元的糯米饭，藏着最扎实的烟火气息。67岁的彭巧新，用她在桂林40多年的生活沉淀与匠心，每日手工现蒸软糯的米饭，配上诚意满满的丰富馅料，为街坊邻里送上清晨的温暖慰藉。这份性价比十足的早餐，不仅填饱了赶路人的胃，更传递着一位老人勤劳自立的晚年底气。

★推荐理由 3元吃到饱的宝藏糯米饭

早上赶时间，就会来这儿买份糯米饭。3元的基础款已经非常实在。老板用料足，糯米蒸得恰到好处，不硬不黏，关键是干净卫生，看着就放心。软糯的米饭裹着丰富配菜，酸香爽脆，胃口小的女生吃完一整个，饱腹感特别强。

——家住建干路的市民胡女士

★记者探店 热乎糯米饭 撑起清晨的幸福

“小伙子，要几块的？刚蒸好的糯米，还热着呢！”日前，记者来到位于七星区建干路上的满分早餐店，还未踏入店门，店主彭巧新温和的招呼声便循着热气飘来。这家小店没有繁杂的装修，仅在门口支起一张操作台，搭配着一盏闪烁的“糯米饭”灯牌，简单却格外显眼。操作台上贴着一张简明的价目表：糯米饭3元、艾叶粳2元……

操作台内，一侧的小锅里盛满了晶莹剔透的糯米饭，另一侧的不锈钢碗中，酸豆角、萝卜干、香肠、豆蓉、豆腐丝、脆饼等各式馅料摆放得整整齐齐，光是看着就让人食欲大增。

店内，一个小木桶正冒着热气，彭巧新不时掀开盖子查看火候。“蒸糯米可急不得，得用中小火慢蒸，这样才能牢牢锁住米香。”她告诉记者，做糯米饭的米必须选新米，除了泡足时间，水和油的比例也得拿捏精准，不然蒸出来的糯米不是偏硬就是过烂，会影响口感。

“年纪大了，扛不动大蒸锅了，就改用小木桶分批蒸，卖完一锅再续一锅，保证每一位食客拿到的糯米饭都是新鲜的。”彭巧新笑着说，除了糯米，店里所有的馅料也都是她亲手准备的，脆饼更是每日现做，面糊的浓稠度、油炸的火候和时间，都得精准把控，稍有偏差就会影响酥脆的口感。

记者点了一份3元的糯米饭。彭巧新戴好头套、口罩和手套后，麻利地舀起一勺糯米铺底，再根据口味依次加入配菜，双手快速一拢，一个圆滚滚的糯米饭便递到了记者手中。咬上一大口，糯米软糯弹牙，带着本身的清甜米香；酸豆角和萝卜干解腻又开胃；香肠的油润、脆饼的酥脆与豆蓉的清甜相互中和，口感层次丰富。糯米在充分吸收馅料香气的同时，又牢牢守住了自身的糯香本味，越嚼越香，回味微甜。

★小店故事 六旬再创业 用心做出“满分”味道

今年67岁的彭巧新，来自河池。20多岁时，她嫁到兴安，从此与桂林结下了不解之缘。年轻时，她凭着一股韧劲讨生活，踩着三轮车走街串巷卖发糕，后来又学做米粉，起早贪黑忙活，把日子过得有声有色。

2016年，为了照顾孙辈，彭巧新搬到了桂林市区。一晃几年过去，孙辈渐渐长大，无需再时刻照料，闲不下来的她却觉得心里空落落的：“忙了一辈子，突然歇着，浑身都不自在。”看着孩子们工作辛苦，她不想给晚辈增加负担，便想着重拾老本行，自己做点小生意。

“年轻时跟兴安的亲戚学过做糯米饭，一直记着那个味道。”彭巧新说，2021年，在家人的支持下，她在建干路租下了这个小小的门面，“满分早餐店”就这样开张了。之所以取这个名字，是希望自己做的食物能让大家吃得满意，也盼着每个吃早餐的人都能拥有满分的一天。

开店初期，难题接踵而至。虽然有基础，但要做出让桂林人认可的糯米饭，还得不断改良。蒸米的水量、馅料的配比、脆饼的火候，每一个细节都要反复琢磨。为了找到最合适的米水比例，她一次次试验，蒸坏了好几锅糯米；为了做出酥脆不腻的脆饼，她调整面粉浓度、控制油炸时间，手上烫出了好几个水泡也不放弃。“那时候每天睡得比狗晚、起得

比鸡早，琢磨配方到深夜是常事。”彭巧新笑着回忆，好在功夫不负有心人，慢慢地，越来越多客人认可了她的味道。

几年来，彭巧新几乎全年无休，每天早上6点半准时开门，晚上8点才关门打烊。小小的店铺里，从泡米、蒸米到切馅料、做脆饼，每一道工序她都亲力亲为。因为爱干净，她总是把操作台收拾得一尘不染，头套、口罩、手套从未离身。老客户们都说：“在这儿吃东西，就像在自己家一样放心。”

随着口碑越来越好，店里的生意也越来越红火。除了招牌糯米饭，彭巧新还会偶尔做些艾叶粳和粽子，每到节假日不少客人还会上门定制。“有个老客户，每次来都要买好几个艾叶粳带回家，说给他老家的父母尝尝。”说起这些，彭巧新的脸上满是欣慰。

40多年的桂林生活，让彭巧新早已把这里当成了第二故乡。从兴安的三轮车小贩，到市区的小店老板，她用一双勤劳的手，撑起了自己的晚年生活，也温暖了无数食客的胃。“现在不用靠儿女，自己能赚钱，心里踏实。”彭巧新说，看着熟客们的笑脸，听着他们说“阿姨，你做的糯米饭真好吃”，就觉得所有的辛苦都值得。

记者刘琪 文/摄