

小吃简餐



斗姆巷这家小店的糯米饭 藏着桂林的老味道

走街串巷

寻美味之
二百一十九



→美味可口的糯米饭。



↑黄女士在为客人装糯米饭。



↑店铺地址。(手机导航软件截图)



→小店门面。

在秀峰区斗姆巷与府后里交会处附近,有一家名为“老字号糯米饭”的小店。63岁的店主黄女士凭着摸索出的手艺与日复一日的坚持,用地道的糯米饭,串联起许多人记忆里的老味道,并将这家小店做成了巷弄里一道温情的风景。

★推荐理由 儿时的老味道 让人回味无穷

我小时候放学总会来买一个糯米饭吃,那时候还有脆片。现在虽然少了脆片,但糯米饭还是以前的老味道,搭配酸豆角和酸萝卜特别爽口,吃一口就仿佛回到了小时候,让人回味无穷。

——家住三多路的沈先生

★记者探店 糯米入口软糯 绿豆蓉细腻绵密

“小弟,吃个糯米饭没有?”日前,记者刚走近小店,黄女士就笑呵呵地问道。“老字号糯米饭”店铺很小,门口只容得下一个操作台,台面上整齐摆放着几口大锅:一口装着松糕、一口装着玉米、一口装着包子。而招牌糯米饭则放在操作台内侧的保温锅里,旁边有绿豆蓉、酸豆角、酸萝卜、香肠、辣椒等配菜。

“我做糯米饭有16年了。”黄女士一边熟练地舀起一团糯米放入铁碗中摊平,依次铺上绿豆蓉、香肠和酸菜,再包成结实饱满的饭团,一边和记者聊起来。她动作麻利,眼神专注,尽管自述“眼睛不大好”,手上的功夫却丝毫不乱。包好的糯米饭用塑料袋托着递给

客人,带来简单而踏实的满足。

小店的糯米饭从3元起售,记者买了一个品尝。拿到手的糯米饭温度正好,入口软糯却不烂糊,米粒间微微的油润感让口感更显丰盈。绿豆蓉细腻绵密,正好中和了酸菜的咸酸。酸豆角和酸萝卜脆爽开胃,搭配糯米饭咬一口下肚,唇齿间仍留着淡淡的糯米回甘。

“以前糯米饭还会加脆片,我老伴炸的,香得很,大家都喜欢。后来他眼睛看不见了,就做不动了。现在只能靠酸菜来提点口感了。”说起这个,黄女士语气里带着些许遗憾。

除了糯米饭,黄女士偶尔还会做些松糕、粽子等小吃,也很受欢迎。

★小店故事

从走街串巷到巷道小店 守住一口糯香味

聊起过往,黄女士告诉记者,她经营这家小店已有6年。在她40多岁那年,为了谋求生计,她从兴安大山里出来,只身来到桂林市区。最初没有固定摊位,她骑着一辆旧三轮车,载着煤炉、蒸桶和食材,走街串巷叫卖糯米饭。不论风吹雨打日晒,她坚持骑着三轮车穿梭在桂林的大街小巷,这一骑,就是整整十年。

即便只是流动摊位,黄女士始终把卫生放在第一位:她的三轮车每天收摊后都要清洗干净;蒸桶、碗筷反复用开水烫洗;食材坚持当天采购、当天用完,绝不隔夜。“做饮食干净是根本,不能糊弄人。”这是她刻在骨子里的规矩。

而做糯米饭的手艺,黄女士没有拜过师,全靠自己一点点摸索。她经常到其他的糯米饭摊点看别人做,然后回家反复试验。糯米蒸得太硬就调整水量,味道淡了就琢磨配料,一次次失败、一次次改进,慢慢摸透了糯米饭的“门道”,也攒下了一批老顾客。直到2019年底,黄女士才在斗姆巷这里开了属于自己的小店。

“做这一行非常辛苦。”被问及多年坚守的感受,黄女士直言不讳。她告诉记者,早年生意红火时,一天能卖出几十斤糯米饭。“以前这条巷子,光卖糯米饭的店就有五六家,高峰期排队都排到巷口,现在就剩我

一家还在坚守。现在好吃的东西太多,年轻人不一定喜欢这种老味道。”黄女士坦言,自己今年63岁,每天从早上七点守到晚上十点,老伴身体也不好,全程只有她一个人忙活,精力早已不如从前。

即便辛苦,她却从没想过关店。“做了这么多年,早就做习惯了,不开店反而不知道干啥。还有几个老顾客,隔三差五就来买,都说我这里干净,吃着放心。”她笑着说,有些客人从少年吃到中年,如今还会带着自己的孩子来,“他们说我做的是当年那个味,小店也还是这么干净,这些口碑就是我坚持下去的最大动力。”

对于未来,黄女士没有太多宏大的规划,只有最朴素的期许:“再做两年看看吧,等真的做不动了,就歇下来。但只要店开一天,我就会把卫生搞好,把味道守住。”

离开小店时,黄女士又熟练做好一个糯米饭,递给一位熟客。“今天这么早啊?”“嗯,上班路过,老规矩,就爱来你这,干净又好吃。”没有多余的寒暄,短短几秒的交易,却像一场延续多年的无声约定。小小的糯米饭,包裹着一位六旬老人的坚守与初心,成为这座城市浓郁的烟火气。

记者刘琪 文/摄