

2026年3月30日 星期一

编辑胡晓诗/版式设计钟涛/校对覃骥

驴鸾路“一品红油”：



走街串巷

寻美味之三百二十四

粉超系列

一碗红油米粉 藏着全州味的坚守

↓红油米粉的“灵魂”红油。

现榨米粉。

→店铺地址。
(地图软件截图)

↑红油米粉。

←店铺门面。

在七星区驴鸾路旅院家园小区对面，有一家名为“一品红油”的米粉店。店主王吉贵守着这家小店十多年，始终怀着一颗初心，用匠心制作每一碗粉，把原汁原味的全州风味融进了烟火日常。这碗热乎乎的米粉，既是不少市民清晨解馋的心头好，也是全州老乡慰藉乡愁的专属味道。

★推荐理由 一口鲜辣 是全州人刻在骨子里的记忆

现榨的米粉爽滑筋道，红油香辣，骨汤鲜甜。在桂林能吃到这么地道的红油米粉太难得了，那份刻在骨子里的乡愁，一口就能吃出来。——在桂林工作的全州老乡周女士

★记者探店 一碗地道红油米粉 藏着三大讲究

近日，记者来到位于驴鸾路的一品红油米粉店探访。门店装修简约整洁，桌椅摆放得井井有条。店内的食客络绎不绝，有身着校服的学生、步履匆匆的上班族，也有专程从周边城区驱车赶来的老熟客，满是人间烟火气。

店内堂食区域与出品档口相连，师傅们分工明确，冒粉、加菜动作利落。档口后方，则是粉店最核心的鲜榨粉操作区，刚出炉的米粉热气氤氲，纯粹的米香扑鼻而来。“这就是红油米粉新鲜的秘诀，我们一天要分批榨制二三十次米粉，每批米粉大约能出三十碗，卖完就立刻现榨，真正做到现榨现吃，口感始终在线。无论食客什么时候来，都能吃上热气腾腾的新鲜米粉。”王吉贵说。

记者点了一碗招牌红油米粉，刚端上桌，浓郁的骨香就萦绕在鼻尖。米粉可以根

据个人口味自行添加红油，透亮的红油浮在汤面上，点缀着翠绿的葱花，色泽诱人，让人食欲大开。入口品尝，米粉爽滑筋道，轻轻一咬就断，满口都是天然的米香；秘制红油香辣绵长，辣而不燥，回味层次丰富；黄豆粉糯、汤底醇厚回甘，既有大骨的鲜香，又带着淡淡的香料清香，一碗下肚，唇齿留香，丝毫不觉油腻。

说起做一碗地道红油米粉的秘诀，王吉贵坦言藏着三大讲究：米粉现榨现卖、红油秘制调配、高汤慢火久熬。为了守住正宗口感，店里用的稻米都从全州直发，经过自然发酵、精细磨浆，保证米粉的本源风味；红油选用多种辣椒精准配比，文火慢熬，色泽红亮，香辣适中；汤底用新鲜大骨慢炖数小时，搭配传统药膳秘方精心调制，全程不用任何科技料调味，只用真材实料还原纯粹本味。

★小店故事 跨行创业十余年 守住家乡好风味

今年是王吉贵经营一品红油米粉店的第11个年头。王吉贵从2015年底从事餐饮业至今，凭着一碗地道醇厚全州红油米粉，在激烈的市场竞争中站稳脚跟，更让自家小店成为桂林市商务局评定的三星级米粉店。这份亮眼成绩的背后，是他跨界逐梦的执着，更是对美食本味的极致坚守。

踏入餐饮行业前，王吉贵的人生和餐饮毫无交集。他曾在水泥厂务工多年，靠着踏实肯干维持生计。2015年，任职工厂效益持续下滑，收入愈发不稳定，他萌生了自主创业、靠手艺谋生的念头。一次实地调研让他找准方向：桂林市区主打全州风味的红油米粉店并不多，且市面多数米粉用干料泡发，口感绵软松散，远不及家乡现榨米粉筋道爽滑，这片市场空白，让他下定决心深耕这份家乡的味道。

“我是土生土长的全州人，红油米粉是刻在骨子里的家乡味，这么好的味道不该被埋没。”抱着这份初心，王吉贵专程赶回全州，拜当地资深老师傅学艺，潜心钻研现榨米粉、骨汤熬制、红油秘制的全套技艺，每一道工序都反复打磨、烂熟于心。学成后他没有急于开店，而是走遍桂林城区数十家米粉店调研食客口味，在保留全州风味精髓的基础上，微调口感适配本地食客，让地道家乡味更贴合大众喜好。

2015年底，王吉贵在驴鸾路开出这家一品红油米粉店。毫无餐饮经验的他，一次性投入二十余万元，起步便背负着沉重的经济压力。开业初期，小店生意格外冷清，本地食客对

全州风味不够熟悉，口味也在持续磨合优化，他咬牙硬撑了半年的艰难时光，从未动过放弃的念头。

即便身处困境，王吉贵始终坚守“真材实料、匠心出品”的原则，每天清晨5点准时奔赴市场，亲自挑选最新鲜的眉头肉和猪骨，从采购选材到制作出品，每一个环节都亲力亲为、绝不敷衍。凭着干净整洁的环境、筋道爽口的现榨米粉和醇厚入味的口感，小店渐渐收获食客认可，回头客越来越多。熬过最艰难的半年后，生意正式步入正轨，人气一路走高。如今，当初的陌生新客，早已变成相伴多年的忠实老友，不少人从开业第一天吃到现在，成了小店最坚定的支持者。

多年苦心经营，王吉贵始终守住“不掺假、不减料、不糊弄”的底线，哪怕疫情期间经营遇冷、后续食材价格上涨，出品品质也从未打折扣。他常说，餐饮骗不了人，食客的舌头最实在，宁可少赚一点，也不能牺牲品质，这正是小店积攒好口碑、留住老顾客的核心秘诀。

为了稳定口感，如今他特意升级专业榨粉设备，细节之处尽显对品质的较真。谈及未来，王吉贵满怀期待，他不愿固守一家小店，而是想把一品红油米粉的品牌做大，让这份藏着桂林烟火气的美食走出桂林。眼下他正潜心研究自动化榨粉设备，力求让手工匠人实现标准化出品，让这份独有的地道全州风味，被更多人品尝、铭记。

记者刘琪 文/摄