

2026年4月3日 星期五

编辑邱浩/版式设计钟涛/校对莫明丽

上品荔浦米粉：

繁复工序不将就 一碗坨粉寄乡愁



走街串巷

寻美味之三百三十六



↑荔浦
特色面坨。



←韦远业在切锅烧。



↑荔浦汤粉。

←荔浦凉拌粉。



→店铺地址
(手机导航软件截图)

←上品荔浦米粉
门面。

象山区青竹路上，一家红底招牌的“荔浦米粉”店格外醒目。店面不大，档口沿街敞开，烫粉、加料、熬汤全过程都“摆”在食客眼前。开业三年多，这家小店凭着一口地道的荔浦风味，在桂林米粉林立的街巷里站稳了脚跟，成了附近街坊解馋、荔浦老乡解乡愁的老地方。

★推荐理由 地道荔浦味 鲜醇不掺假

我们荔浦人来吃，对这个口味基本没什么可挑的。汤是现熬的纯鸡汤，肉的新鲜程度一吃便知，面坨和爽口肉，就是老家那个味道，每次来都像回到荔浦街上。

——家住兴进曦镇小区的阳先生

★记者探店 三年扎根铁西 用心做好一碗荔浦粉

“老板，来一碗汤粉，加叉烧和面坨！”刚走近上品荔浦米粉店，就听见熟客熟练的点单声。老板韦远业一边应声，一边麻利地烫粉、码菜、浇汤，整套动作行云流水、一气呵成。明厨亮灶的档口前，十几种加菜整整齐齐码放着：新鲜的五花肉烧肉、荔浦特色爽口肉、甜滋滋的招牌面坨、鲜美的盐焗鸡……琳琅满目。

“菜多，是我们荔浦米粉的一大特色，而且都是新鲜肉，都是看得到的好肉。”韦远业笑着告诉记者，店里每一道加菜，都是他亲自采购的新鲜食材，经过一步步清洗、腌制、烤制而成，“单是准备这些菜品，工作量就比普通桂林米粉店至少多三倍。”

除了菜品丰富，店里的米粉品类也是多样。荔浦汤粉、凉拌粉是招牌主打，卤菜粉、鲜肉煮粉、炒粉一应俱全，价格从4元到15元不等，能满足不同食客的口味和消费需求。

在韦远业的推荐下，记者品尝了店里的招牌荔浦汤粉和凉拌粉。汤粉入

口，手工切粉爽滑筋道，汤底是熬煮许久的鸡汤，混着党参、香菇、红枣的清甜，还带着一丝淡淡的香料醇香，鲜而不腻；凉拌粉则是另一番风味，以西红柿与醋为基底，搭配蒜香调出的酸甜酱汁，拌上叉烧、面坨，清爽开胃，一口下去，热气全消。其中面坨这道小菜尤为特别，选用肥肉裹上面粉，加糖腌制后入锅油炸，吃起来外酥里嫩，带着微微的清甜，是店里的爆款加菜。

店里的粉更是大有讲究。韦远业告诉记者，店里用的不是桂林市区米粉厂常见的米粉，而是每天从荔浦马岭新鲜运来的大块粉皮。每块粉皮有半张A4纸大小，现用现切成切粉状，软嫩又富有弹性。这种地道的荔浦切粉口感，是桂林市区常见的米粉难以替代的。

小店从早上7点开始营业，一直到晚上8点才打烊。上午9点后便迎来高峰，有附近的铁西街坊，更有市区四面八方专程赶来的荔浦老乡。不少人甚至两三天就来吃一次，就好这一口独一份的地道荔浦味。

★小店故事 半生闯荡归桂林 只为一碗正宗荔浦粉

今年，上品荔浦米粉店迎来了第三个年头。这三年，是韦远业扎根桂林铁西、用心打磨荔浦米粉味道的三年，也是他在桂林众多米粉店中始终坚守荔浦本土风味的三年。

韦远业来自荔浦马岭，步入社会二十余年。他告诉记者，自己16岁便背上行囊外出打拼，辗转各地做过各式各样的生意，有餐饮、有酒店、有旅游。兜兜转转多年，2010年，他最终还是选择从广东回到桂林，先开了一家烧烤店。2023年，因为烧烤生意竞争太大，自己又萌生了开一家荔浦米粉店的想法。“以前在桂林，想吃一碗正宗的荔浦米粉都难，有的店开了但味道也不地道，就想着自己开一家，把荔浦真正的米粉味道带到桂林来。”

韦远业向记者表示，之所以把店选在铁西，是因为从小便常来桂林，也知道铁西是桂林的大型社区，人流量大，美食聚集。为了做好这碗荔浦粉，他特意回到荔浦拜师学艺。可初开店时，还是没能精准把控好味道，他便一边经营一边摸索，反复调试卤水、汤底和菜品口味。经过大半年，自己才做出了和荔浦本地一模一样的味道，赢得老乡认可。

开店的日子，辛苦又忙碌。这家店主要由韦远业和爱人共同打理，老母亲也会常来店里帮忙收碗、打杂，一家人齐心协力守着这一方小店。每天天

不亮，韦远业就要到店里准备食材，熬鸡汤、做卤菜、处理米粉，一天站下来十几个小时，像陀螺一样忙得脚不沾地。他坦言，做荔浦米粉比做桂林米粉难得多，工序复杂、工作量大，这也是桂林不少荔浦米粉店最终经营不善关门的原因。但他始终抱着一个想法：“既然做了，就要用心做好，钱投了，功夫也下了，不能随便搞一下。”

“以前桂林也有蛮多老乡来开过荔浦米粉店，但大多开了几个月或半年就关门了。我们能开三年多，味道和生意都稳定了，能在铁西扎下根，被客人认可，心里特别有成就感。”说起这些，韦远业的语气里满是欣慰。他直言，做荔浦米粉是自己做餐饮以来最累的一份营生，耗时最长、付出精力最多，但这份被食客认可的成就感，支撑着他一直坚持下去。

如今，这家藏在青竹路上的小小米粉店，成了不少荔浦老乡在桂林的“专属食堂”，一口热乎的荔浦粉，便能慰藉漂泊的乡愁。问及未来的规划，韦远业说，其实也想过开分店，让更多桂林人尝到正宗的荔浦米粉，但目前没找到合适的店面，加上大环境的影响，便暂时放下了这个想法。当下最大的心愿，就是守好这一家店，坚持用新鲜的食材、地道的工艺，做好每一碗荔浦米粉，把正宗的荔浦味道带到市区。

记者刘琪 文/摄