

街巷有真味 一城好“食”光

这份桂林暑期市井寻吃攻略请收好

暑期的桂林，游客纷至沓来，漓江和奇峰固然好看，但想真正读懂这座城市，光看美景可不够！还得钻进老街深巷，找寻那一口本地人自己都天天惦记的味道。

自本报“口碑小店”栏目开设以来，记者穿街走巷，实探了近250家店铺。趁着暑期，我们又回访了一批老店，从中选出四类本地人常年追着吃的宝藏小店：鲜香入味的米粉、软糯管饱的糯米饭、藏着童年记忆的传统小吃，还有消暑解腻的手工糖水。没有网红包装，全靠几十年不变的手艺和实打实的用料，守着桂林最质朴的烟火气。

这份清单，送给想深度逛吃的市民和游客，跟着走，准没错。



↑阿细米粉店的桂林米粉。 ↓阿细米粉门面。



穿街走巷 只为嗦粉

桂林米粉的魅力，本地人最清楚。有人愿意清早开车穿巷，有人毕业多年还专程回来找寻那碗味道。我们这次挑了四家风格不同的店：有的配菜多到你犯选择困难症，有的卤水醇厚咸香，有的靠街坊口碑经营了几十年，还有一家夏天偷偷卖凉拌粉，菜单上根本不写。不管你好哪一口，这几家都值得跑一趟。但提醒一句：它们都任性得很，去晚了就卖完，停车也得靠运气。

洪荒老桂林米粉

小店位置：象山区象塘路二塘初级中学对面（乘5路公交车至二塘中学站下车步行50米即到，附近无共享电动车归还点）

推荐理由：这家店给人的第一印象就是“料足眼花”，米粉的配菜种类多到让人选择困难：酥软入味的牛腩，肉厚皮脆的锅烧，若是好“卤下水”这一口，肥肠、牛肚、猪肺都绝对不容错过。店内每天卖得最快的是牛肉、锅烧、猪肺和肥肠，老客们还会专挑锅底那一层“料子”，因为贴着锅边的格外焦香，嚼起来满口油渣香，越吃越有劲。墙上贴着醒目菜单，米粉和加菜的价格写得清清楚楚，明明白白消费。

探店提示：想吃这一口，得看好时间。建议避开中午的饭点高峰，上午10点左右最从容，人少，出餐也快。一到正午饭点，店里就人满为患，排队十几分钟是常事。要是去得再晚些，心仪的配菜早卖光了，只能等下次再来。小店紧挨着主干道，附近临时停车位较少，自驾车过来，找停车位要靠运气了。

阿细米粉

小店位置：叠彩区大河乡花卉基地旁潘家村（乘207路公交车至潘家村村委站下车步行200米即到，附近无共享电动车归还点）

推荐理由：这家小店藏在大河乡的村子里，一开就是15年。市区里甚至周边县城的老食客，专程开车摸进来早已是常事。记者到店时，门口电动车挤得满满当当，外地牌照的小车也停了一溜。屋里也早已经坐满了人。操作台上卤菜码得满满当当，锅烧、牛肉、叉烧、猪耳朵、牛肚……操作台前阿细本人亲自配粉，切肉的动作又快又稳，锅烧的脆皮在刀下“咔嚓”作响。想多加哪样，直接跟阿细招呼一声就行。阿细给肉向来大方，一碗粉端出来，表面铺得严严实实。锅烧外酥里嫩，牛肉紧实弹牙，最难得的是那锅卤水，纯粹用肉吊出来的鲜味，不加任何添加剂，咸香醇厚，吃完不口干，嘴里还留着一股绵长的回甘。

探店提示：清晨5点半开卖，一直营业到下午3点，想吃得舒坦最好赶早，既有免费豆浆，卤菜也更齐全；小店早上8点和中午12点左右是客流高峰，门口车位少，村里马路又窄，跟着导航走时一定要留意会车，减速慢行。店里用的大瓷碗是自己清洗消毒的，厚实放心，碗大，拌起来也顺手。吃完还可以去附近的花卉基地走走。

→阿婆米粉店的桂林米粉。



阿婆米粉店

小店位置：秀峰区巫山路1号（乘25路公交车至文采路站下车步行350米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：阿婆的店面在这四家米粉店里算宽敞的，摆了很多张长桌，能同时坐下近五十人，但即便如此，早上用餐高峰照样坐得满满当当，门口还得再支张小矮凳才够用。记者留意到，来吃粉的顾客年龄跨度挺大，有头发花白的本地老伯，也有拖着行李箱赶早的大学生。阿婆自己现在不常站灶台了，但偶尔还会在店里搭把手。说起来，阿婆早年靠卖麻辣串起家，20多年不断调整配方，用牛肉、马肉、猪肚等一同熬出自家卤水，味道重、咸度偏高，香气霸道。她家的锅烧肥而不腻，皮酥透亮，卤牛肉切得厚实大片，肉量比别家多不少。这里也是桂林最早卖猪肺粉的店之一，柜台常年备着一锅香辣猪肺，卤得软嫩入味，几乎每桌老客都会主动加一勺。小店原本没挂招牌，是师院学生口口相传喊出了“阿婆米粉店”，如今学校虽然搬走了，还常有毕业生专程回来嗦一碗，就为寻回那段青春味道。

探店提示：建议上午去，去晚了部分卤味就没了；阿婆家的配料虽然只有简单几样，但辣椒很辣，建议食客下手得悠着点；如果怕卤水太咸，可以请阿姨少浇一勺，或者吃完加口汤调一调，风味照样在线。阿婆米粉店店面宽敞，出餐也很快，能同时坐近50人。店铺周边停车位不多，建议坐公交车或者骑共享电单车前往会更方便。

阿秀桂林米粉

小店位置：叠彩区建干路与东二环路交叉口（乘207路公交车至大村村委站下车步行450米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：这家店记者上次去时还窝在小门面里，这回再见已经换了敞亮的大铺子，干净利落，还装了空调。位置就在东二环和建干路交叉口，特别显眼，几张桌子从早到晚都坐得满满当当。记者到访时正值上午10点，本以为避开了高峰，没想到操作台前已排起七八人的小队，灶上大锅咕嘟咕嘟滚着卤水，光闻着就饿。桂林大多数米粉店的卤菜基本就是锅烧、牛肉、叉烧老三样，阿秀家却愣是多出了近十种选择，有辣椒炒猪耳朵、红烧肥肠、香辣牛腩、扣肉等，光听名字就馋人。这些浇头多半带着各自的汤汁，咸鲜辣甜，口味不一，拌进米粉里，每口都能吃出点小意外。店里真正的“杀手锏”，是夏天才有的凉拌粉，菜单上从来不写，老顾客都心照不宣。做法不复杂：就是在卤菜粉的基础上，加生拍青辣椒、蒜米和本地米醋。老一辈人传下的规矩，夏天吃凉拌粉，蒜和醋必须放，蒜杀菌，醋解腻，清爽又开胃，大热天来一碗，浑身都通透。

探店提示：排队是这家店的日常，早上8点到下午2点都是高峰期，建议要么赶早开市，要么下午2点后错峰前往。门口停车位相对宽裕，按顺序停放即可，但高峰时段也常见缝插针。嘴馋的话，不妨多要两份不同浇头的配菜，自己DIY出一碗豪华版米粉。