

◀ 上接 02 版

在桂林人的早餐选项里，糯米饭是能跟米粉掰手腕的街头主角。老城巷弄里，家家小店都有独门手艺：有的死磕古早味，一心复刻童年记忆；有的玩跨界，用新鲜食材碰撞出奇妙味道；还有的把县域乡土风味搬进城区，让你吃到山野间那股朴实的米香。从象山区幽深的老巷到秀峰区漓江之畔，这四家店各怀绝活，不妨跟着推荐，开启一场散落城中的糯米饭寻味之旅。

小店位置：秀峰区西山路丽君派出所旁（乘14、89、209、213路公交至西山公园站下车步行250米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：这家店门面不大，但招牌醒目。记者是工作日上午去的，门口已经排起长队，大部分是附近居民，手里拎着菜篮子或者牵着孩子，一看就是把这里当成了日常早饭据点。工作人员在操作台后忙碌，双手飞快地铺米、加料、捏团、装袋，平均 30 秒出一个，即便如此，队伍还是不见缩短。糯香驿站的糯米饭，米粒颗颗分明，松爽不黏牙，一吃就知道蒸饭有讲究。老板的诀窍是蒸饭时直接把广式香肠放进去一起蒸，腊味的油慢慢沁进米里，润得恰到好处，多吃几口也不觉得腻。配料更是舍得给：牛肉丸、豆腐丝、萝卜干、酸豆角、豆蓉、脆片、香肠碎，满满当当地铺一层，一口下去，软、糯、香、脆、辣，层层叠叠在嘴里炸开，每口都有新花样。好多老主顾一来就是五六个打包带走，足见是真好吃。

探店提示：这家糯香驿站工作日上午8点前后是排队高峰，想省时间就晚个半小时去。点单时老板只问一句“加不加辣”，但就算你说“不加”，里头自带的辣味也还是有一点的。糯米饭出餐极快，等个几十秒就能捧到手。如果你要带去外地，记得提前跟店里说好份数，另外脆饼这东西怕潮，时间一长就会被糯米饭的湿气软化，最好请店员单独分装，回家自己已加热糯米饭后再加进去，口感才不输堂食。

小店位置：象山区万寿巷（乘2路公交车至象山公园站下车步行500米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：万寿巷是条窄窄的老城巷子，恩迎小吃店就窝在居民楼一楼，没设堂食座位，门口只摆着一辆从前出摊用的推车。记者中午 12 点赶到，已经快收摊了，但还有三三两两的客人骑着电动车过来，冲老板喊一声“老样子”。推车旁边贴着价目表，看着就有年头了。这家的糯米饭，吃的就是一门老味道。豆蓉磨得细细的，带一点若有若无的甜，脆饼咬下去咔嚓一声，酥松里透着饱满的油香。豆干丝、酸豆角、辣椒酱各管各的味，咸酸辣都点到即止，绝不抢糯米那股朴实的米香。基础款 3 块钱，扎实整个肚子绰绰有余，要是加半根香肠，也才 4 块钱。这家店最早开在九中附近，好多老客人从九中一路追到万寿巷，就为寻回小时候放学路上那口烫手的糯香味。

探店提示：想吃恩迎糯米饭得赶早。小店天不亮就开蒸，暑假期间一般中午1点就收摊关门，睡个懒觉可就错过了。万寿巷是典型的

桂林老城窄巷，汽车开进去掉头都费劲，不如扫辆共享电单车，或者干脆坐公交车溜达进去。在弯弯绕绕的巷子里穿行，寻找桂林老味道本身就是乐趣。吃完别急着走，顺着巷子遛到桃花江边，或者晃去象鼻山消消食，肚里有粮，脚下有风，这才算没辜负一个老城区的早晨。

小店位置：秀峰区漓滨路（乘 10、11、14、18、21、24、25、91、209 路公交至解放桥站下车步行 500 米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：桂林糯米饭到处都有，但这家的路子不太一样，属于创新口味，将麻辣香肠、叉烧和牛腩与糯米饭搭配起来。叉烧用的是梅头肉，自己腌自己烤，边角带点焦香；牛腩也新鲜现炖，不柴不腻，塞进热乎乎的糯米饭里，意外地合拍。记者下午3点到店，照样有三两路人被香气勾过来。操作台干干净净，食材分装在小盒里码得整整齐齐，老板动作熟练手脚麻利。有意思的是，旁边一位年轻游客点了两份叉烧款，先拍照发朋友圈才舍得咬第一口。等记者想点叉烧口味时，已经卖完了。这家店糯米饭配料给得大方，绿豆蓉细腻，酸豆角脆爽，脆腌咬下去咔嚓一声，还多撒了一层芝麻海苔碎，嚼着嚼着窜出点海苔的鲜味。价格从4块到10块不等，香肠款最亲民，叉烧牛腩款稍贵但用料实在，卤水和辣椒自己掌控，想吃干爽点还是湿润点，全凭个人喜好。

探店提示：店铺营业时间 8：00 至 22：00，全天候供应。不过店处闹市，早餐和上班族下班那阵子最挤，想慢慢琢磨口味的，最好挑下午去。店面很小，只做外带，拿了就走。本地老客大多直奔香肠款，那是稳妥的满足感；但你要是爱尝鲜，牛腩和叉烧款绝对值得优先尝试，头一回来，不妨买两个口味对比着吃，反正价格不贵，一次吃明白，才不枉专程打卡。

小店位置：七星区施家园路（乘 14、30 路公交至龙隐桥站下车步行 250 米即到，附近有共享电动车归还点）

推荐理由：这家店的糯米饭，米是从龙胜拿来的。白糯米、红糯米，还有用植物汁液染出的黄糯米，三样拼在一起，蒸出来粒粒分明，嚼起来清甜带劲，越咬越香。最惊艳的是上头盖的那片猪肉，足足有一指厚，虎皮皱得匀称，入口松软，肥而不腻，那股浓香在市区那些老糯米饭摊上根本找不着。基础配料还有豆蓉、香肠粒、豆腐丝、酸豆角等，价格6至15元丰俭由人，想一次吃全所有荤料，点个20块的全家福套餐就行，扣肉腊肉香肠全招呼上，想一顿就把侬乡味道尝个大概，往这儿去准没错。

探店提示：糯米饭每天现蒸五六十斤，卖完即止，最好上午或中午前到。饭点时段学生和周边居民集中，排队是常事，要是时间不赶，可避开12至13点的高峰。施家园路不宽，自驾车则需在附近找临时停车位。另外，扣肉和腊肉糯米最抢手，去晚了往往只剩基砵款，所以进门别犹豫，直接跟老板喊“要扣肉糯米饭”就行。

↑侬家糯米饭门面。

↓糯香驿站的糯米饭。

↑侗家糯米饭的扣肉糯米饭。

↓阿秀桂林米粉店门面。

↑恩迎小吃店门面。