



## 深巷小店 烟火最暖

晨光未至,小店已人影忙碌,蒸腾的热气与冷空气缠绵。一瞬烟火升腾,又消散,人生百味,不都如此热烈而短暂?



扫一扫,解锁身边的小店美味

深巷小店,藏着最地道的烟火气。花山区沙塘路的春霞拉面店,凌晨四点便亮起暖黄灯火。店主利落揉搓面团,指尖翻飞间,面条如银丝延展。“拉面讲究手法,好面源于好汤。”新鲜牛肉、酥烂大排、厚实大肉,现烧浇头的美味在食客间口口相传;而那碗招牌牛肉拉面,更是晨光中的第一缕慰藉。

再往江东小区南门寻去,18年光阴沉淀的江东蒸饭,是值得守候的仪式感。酱料

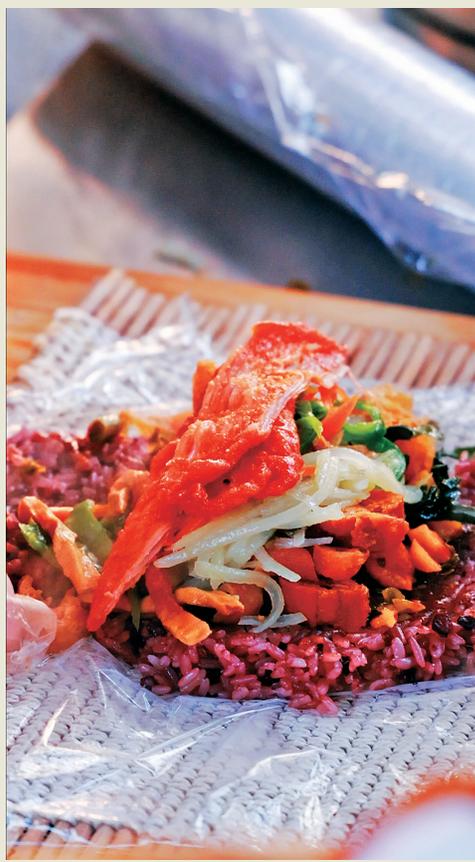
慢熬、食材现炒,双碗糯米裹着诚意,去迟了只能望门兴叹。捧着这热腾腾的饭团,“早八”的阴霾瞬间融化,长大的是我们,不变的是记忆里那份暖胃又暖心的温度。

老饕们自不会错过和平村的宝藏。大骨头熬煮五六个小时的浓香卤汁,浸润南宁糯米的糯香,渣肉可选瘦肉或带几分五花,一碗沉甸甸的渣肉蒸饭,让这个冬天也变得温暖。

小店烟火气,最抚凡人心……



春霞拉面



江东蒸饭



小万渣肉蒸饭