



小吃简餐

大冷天

走街串巷

寻美味之一百五十

尝尝八里街这碗暖胃的胡辣汤



一提到河南的美食，胡辣汤便是不可或缺的代表。它不仅是河南的一种民间小吃，更是承载着河南人的深厚情愫与独特的美食文化。

在八里街八里三路上，有一家名为“河南涂记胡辣汤”的早餐店，凭借其独特的口味吸引了众多食客。不仅让河南老乡找到了家乡的味道，也为桂林市民的早餐增添了新选择。

★推荐理由 与河南当地口味相近

这家店的胡辣汤浓稠适中，配料丰富，胡椒味浓郁，与我之前去河南旅游时喝到的口味相近。在冷天早餐时来上一碗胡辣汤，再来一个包子，简直是绝配，吃下去暖心又暖胃。

——家住彰泰峰誉的市民王女士

★记者探店 顾客中有不少是北方口音

“河南涂记胡辣汤”在八里街美食中颇有名气。小店营业时间从早上6:30至13:30。记者探访时正值早餐高峰，店内一片忙碌。

记者浏览菜单时发现，店铺提供的美食除了招牌胡辣汤外，还有猪肉大葱白菜水煎包和鸡蛋韭菜水煎包、豆浆油条等。除胡辣汤价格为4元外，其他点心均为2元，光顾这里的顾客大多会点上一份胡辣汤搭配一份点心。

老板向记者介绍，胡辣汤是他们河南人从小吃到大的美食，虽然看似不起眼，但内容十分丰富。汤底以小麦淀粉为主，佐以砂仁、花椒、胡椒、桂皮、白芷、豆

蔻、草果、良姜、大茴香、丁香等三十多种植物香料精心熬制而成。加入香油、陈醋和配菜后食用，香辣扑鼻，美味可口。

在老板的推荐下，记者品尝了一份胡辣汤和猪肉大葱白菜水煎包。记者喝了一口胡辣汤，就被浓郁的胡椒味深深吸引。细细品尝，能感受到其绵密的浓稠感。仔仔细观察，胡辣汤里含有黑木耳、海带、黄花菜、花生等多种食材，用料十分讲究。而猪肉大葱白菜水煎包同样粗犷，发面的皮包裹着近二两的肉馅，满口多汁，包底脆爽，别有一番滋味。

采访期间，记者发现店内有不少是操着北方口音的顾客。

★小店故事 好品质赢得好口碑

店主涂剑华来自河南焦作，今年已50岁的他，经营这家胡辣汤店已有两年多的时间。每天凌晨3点左右，他便起床到店，开始准备熬汤的材料，经过近两个小时的细心熬制，最终成就一锅热气腾腾的胡辣汤。这样的日子，日复一日，年复一年……

谈及开店的最大感受，涂剑华向记者坦言：“做早餐真的太累了！”他说，他到桂林投靠亲戚，刚开始开了家超市，然而到了2022年底生意日渐萧条，于是他决定把店关了。后来他想自己还能做什么，他想到了自己从小到大都吃的胡辣汤在桂林很少见，于是他和妻子就在北方人比较多的八里街一带开了这家胡辣汤店。

涂剑华告诉记者，胡辣汤的制作并没有什么秘诀，只要选材优质，用料充足，用心熬煮，味道就绝对美味。“其实刚开业的时候，我们并没有现在这么顺利。做出来的胡辣汤口味过于麻辣，很多桂林人吃了以后都没有再回头来吃。于是，在老乡和家人的帮助下，我自己琢磨调整出了现在这款中和口味的胡辣汤。虽然并不正宗，但如今的胡辣汤仍然不失灵魂，桂林人能接受，老乡们也能吃出家的味道，大家评价都很不错。”

在涂剑华看来，他的店铺受欢迎主要有三大原因：汤好、食材好、价格亲民。“每道美食都有自

己的故事，而熬制一碗胡辣汤，需要用到的菜品和每一味中药材的选择都是有讲究的。如何让食材和胡椒完美融合到汤里，时间、火候的把控都要十分严格，稍有不同，味道也会大相径庭！”他认为，正是因为对食材的严格挑选和精心制作，才成就了如今的小店。未来，他将一如既往地把好品质关，用好味道迎接更多新老顾客。

记者刘琪 文/摄

交房通知

尊敬的佳城·地王国际业主：

在您的关心与支持下，我公司开发建设的佳城·地王国际5栋已达到合同约定交付条件，我公司决定于2025年1月11日开始交房，为符合合同约定交房条件的业主办理上述楼栋的交房手续。请您于2025年1月11日起携带身份证件、《房屋交接通知书》、《广西壮族自治区商品房买卖合同》收款收据/发票、契税发票、住房专项维修基金缴纳发票等相关证件材料原件，到桂林市临桂新区山水大道以南、凤凰西路以东地王国际办理收房手续。恭祝您入伙大吉！

详情咨询电话：
售楼部热线0773-5585588
物业热线18077328512

桂林佳城房地产开发有限公司

2025年1月7日