

2026年4月7日 星期二
编辑徐超/版式设计姚昆/校对莫明丽

23年老牌莫记牛腩粉：

匠心烹制 平价好味道



走街串巷

寻美味之三百二十七

「粉超」系列



←干捞牛腩粉。



↑店铺地址。
(手机导航软件截图)



←谢长玉将牛腩舀入粉中。



←店铺门面。

★小店故事 用初心守好老味道

在七星区辅星路，桂林市交通技工学校正对面有家小有名气的老牌莫记牛腩粉店。小店老板娘谢长玉与丈夫相守相伴，在这条街上默默耕耘了23年。夫妻俩把对食材的敬畏、对味道的执着，全都熬进了一碗碗热气腾腾的牛腩粉里。这碗鲜香浓郁的牛腩粉，让许多市民和外地游客念念不忘。

★推荐理由 口味地道价格亲民

牛腩炖得软烂，干捞粉裹满酱汁超入味，汤粉味道鲜美、清新爽口。5元钱二两，吃得很满足。二十多年了，这家粉的味道一直没变。

——家住金星路的市民李先生

★记者探店 工序严谨 匠心慢炖出鲜香

近日，记者来到老牌莫记牛腩粉店，小店面积不大，装修简简单单，店门口摆着几张高塑料凳当桌子，矮凳当座位，一些食客落座后边吃粉边闲聊，烟火气十足。

谢长玉在操作间手脚麻利地烫粉、舀牛腩，丈夫在一旁打理要炖煮的牛腩，两人分工明确，忙而不乱。操作台上，炖得软烂的牛腩和黄豆滋滋冒着泡，肉香、酱香、豆香搅在一起，特别诱人。

记者品尝了干捞牛腩粉和萝卜牛腩汤粉。干捞牛腩粉也带点汤水，是黄豆炖牛腩的原汁，拌开后米粉丝滑，一口下去，卤汁的咸香在嘴里散开。粉中的牛腩肥瘦相间，软烂不柴，偶尔还能吃

到带皮、带筋的，口感很丰富。萝卜牛腩汤粉则是在干捞牛腩粉基础上，加了单独熬制的纯萝卜汤，萝卜炖得入口即化，带着清甜，正好中和了牛腩的醇厚，汤底清爽不腻，适合偏爱清淡口味的食客。

谢长玉坦言，只要牛腩粉的食材新鲜，工序到位，味道自然不会差。“牛腩每天现做，焯水时要把杂质去干净，爆炒后慢炖，火候要把握好，这样炖出来才软烂入味。干捞粉的卤水、汤粉的萝卜汤，都是单独熬制的，根据季节和食客的口味稍作调整，就是想让大家都吃到最好的味道。”

谢长玉经营店铺有23年了，从2003年开店到现在，这家小店一直扎根在辅星路。一碗牛腩粉，见证了她和丈夫的相守相伴，也陪着一代桂林人长大。

谢长玉是“70后”，16岁就出来闯荡，在桂林的米粉店里打工学艺，最早学的是卤菜粉，练出了一手好手艺。2003年，看着桂林米粉市场渐渐红火，她和爱人就琢磨着自己开一家店，没什么宏大的规划，就想凭手艺谋个生计。

就这样，老牌莫记牛腩粉店在辅星路开张了。最开始一碗牛腩粉只卖1元、1.5元，利润薄得可怜，但靠着地道的味道，慢慢攒下了人气。

因为街对面是学校，开店初期不仅卖牛腩粉，还卖快餐。夫妻俩每天从清晨5点忙到晚上10点，十几个小时下来，他们累得回家倒头就睡。但他们做粉时从不敷衍，从采购、炖煮到出餐，每个环节都严格把控。谢长玉说：“挣的钱都是自己的，做事肯定要用心。交给别人做，不放心味道，也不放心品质。”这份用心，让小店慢慢赢得了食客的认可，回头客越来越多，很多人从学生时期吃到参加工作，从单身吃到成家立业，再带着孩子来吃。

23年来，老牌莫记牛腩粉店之所以能长久经营，靠的不只是味道，还有实在的经营模式。小店租金不高，没有聘人帮忙，夫妻俩就把这

些实惠都让给了食客。二两牛腩粉只卖5元，比市面上不少米粉店都便宜。

谢长玉说：“现在餐饮行业卷得厉害，米粉本来利润就薄，控制好成本，让食客吃到实惠的味道，比什么都重要。”即便食材涨价，小店也一直保持着亲民的价位。这份实在，让很多老顾客不离不弃。

如今，小店营业时间有了改变，早上6点开门，卖到下午2点半，夫妻俩的生活也比从前轻松了些。现在小店专心只卖牛腩粉，暂停了快餐生意。店里的顾客几乎都是老熟客，一天下来新客不过五、六人，有些住得远的老顾客，会特意周末赶过来，就为了吃一碗熟悉的牛腩粉。还有小孩吃过一次后，天天闹着要家长带来吃。

聊到未来的打算，谢长玉没有开分店、做加盟的打算。年近五十的她，只想守着这家小店，过得轻松一点。“开分店需要更多精力，也很难保证味道。我们老两口，守着这一家店，把牛腩粉做好，就够了。”谢长玉说，女儿已经有工作了，她没有强求其来接手。如果将来女儿在外面打拼累了，愿意回来，她就把手艺教给她。“大家现在吃东西都有自己的心头好，如果提起桂林牛腩粉，大家第一个就能想到我们家，那我这23年的坚守就值了！”谢长玉笑着说。

记者刘琪 文/摄