

建干路“东江米粉店”：

夫妻同心坚守 老味道飘香街巷



走街串巷

寻美味之三百二十八

粉超系列



←小店地址。
(手机导航软件截图)



→店铺门面。



↑刚做好的卤菜粉。

←赵建军给米粉加入卤水。

在七星区建干路七星公园栖霞大门对面，东江米粉店的醇厚卤香，已在市井街巷飘了27年。每天清晨5点30分开门，直至晚上8点收档，10余小时烟火氤氲，店主赵建军与妻子凭着家传秘方与老东江传承的老卤手艺，以及二十七载的潜心打磨、坚守本味，把一碗朴素的桂林米粉，做成街坊十几年吃不腻的日常、外地游客慕名而来的美味、外国友人频频点赞的地道滋味。没有华丽装修，只凭一锅锅匠心老卤、手工锅烧、现炒小料，东江米粉店在市井街巷静静扎根，用真材实料与良心经营，守住老桂林最动人的舌尖烟火。

★推荐理由 一吃十几年 地道老味道

“这家米粉我吃了十几年，味道非常好吃，就跟以前老桂林的担子米粉一样，锅烧脆、卤水浓、小料够味，老板夫妻俩热情又实在。朋友来桂林，我第一站就带他们来嗦粉。”

——家住建干路的居民秦先生

★记者探店 手工锅烧脆香 每根粉都裹满卤香

近日，记者走进东江米粉店。店面不大却整洁清爽，操作间一目了然，食材摆放有序。店铺紧邻景区，从清晨到傍晚食客不断，有居住多年的老街坊、周边高校的学生、专程打卡的外地游客，还有不少旅馆老板推荐而来的外国友人。一碗粉下肚，外国友人总会竖起大拇指，用生硬的中文连说“好吃”，简单直白的认可，溢满对这碗桂林米粉的喜爱。

为方便外地游客品尝正宗风味，店主在墙面张贴原味吃法指引：先吃干捞，再放汤。一句接地气的贴心提示，

把老桂林米粉的吃法精髓，传递给每一位来客。

记者点了一碗米粉，金黄锅烧搭配现炒小料，拌匀后卤香四溢。米粉软糯爽滑，每一根都均匀裹上卤水，不干不湿、咸淡适中；锅烧选用新鲜猪下巴肉，经手工煮制、反复油炸，外皮酥脆不腻、内里软嫩多汁；萝卜干、酸豆角、酸笋均为每日现炒，爽脆开胃；花生火候精准，香酥不焦。多重口感交织，层次丰富，吃完回甘绵长，正是老桂林人记忆里的踏实味道。

★小店故事 不扩张 无噱头 夫妻同心坚守老味道

东江米粉店的故事，始于27年前，藏着一对夫妻为生活打拼、为味道坚守的初心。今年55岁的赵建军，是七星村福隆园人。28岁前，他以开摩的为生，风里来雨里去奔波谋生。妻子曾在北京从事餐饮工作，热爱厨艺，家中还有长辈传下的米粉卤水老方子。二人商量后决定在桂林打拼，靠一门手艺谋一份安稳日子，从此踏上卖米粉的道路。

最开始，他们在施家园路开店5年，虽有祖传配方，但卤水火候与比例掌握不足，味道不稳定，生意不温不火。赵建军没有气馁，一心想把味道做扎实。一次偶然机会，他接手六合市场旁经营多年的老东江米粉店，老店主不仅转让店面，更将老东江卤水配方倾囊相授，并叮嘱他：“方子固定，味道好坏全靠经验，火候、比例、时间差一点都不行。”

这句话，赵建军一直记到现在。他深知卤水是米粉的灵魂，火大则香料发苦，火小则卤香不足，下料顺序、熬制时长都分毫马虎不得。那段时间，他日夜守在锅边，记笔记、调配方、试火候，经历味道时好时坏的摸索期，终于把卤水打磨得稳定醇厚。“我跟着这锅卤水一起成长，现在人到中年，味道也终于稳住了。”赵建军感慨道。

后来，六合市场拆迁重建，赵建军把店搬到如今建干路的位置，继续守护这锅老味道。“我们这家店是名副其

实的夫妻店，从卤水、锅烧到小料、汤菜，几乎全由我们夫妻二人亲手制作。”赵建军说，他们二人分工协作，配合默契。在他看来，妻子是店里的主心骨，勤劳细心，没有她，店撑不到今天。

为守住本味，夫妻俩坚持纯手工、拒绝半成品。锅烧从清洗到复炸全程手工，每天至少炸三大锅才够用，历经无数次调试才达到酥脆不腻的口感。早高峰过后，赵建军便现炒酸豆角、萝卜干、酸笋，坚持不用成品配料，只为保留手工的鲜香味。“做生意就要凭良心，从小料到卤水，亲手用心做，用真材实料，才能留得住食客，生意才能长久。”这是他坚守半生的信条。

从施家园到六合市场，再到如今的建干路，地址有过变迁，夫妻二人的初心却从未改变。不搞扩张，不做噱头，只专注熬好每一锅卤水、炸好每一块锅烧、炒好每一份小料，用最朴素的坚守，传承桂林米粉的传统滋味。

如今，看着老食客常来常往、游客满意而归、外国友人点赞认可，赵建军内心满是踏实。他说，桂林米粉是城市名片，是刻在桂林人骨子里的味道，能守着这锅老卤，为大家做好每一碗粉，就是最大的幸福。未来，他会和妻子继续坚守，把这碗承载老桂林记忆、凝聚二十七载匠心的米粉一直做下去，让地道桂林味飘香更多地方，让街头烟火气长久延续。

记者周子琪 文/摄