

芦笛路恭城油茶淘粉：

藏着瑶乡滋味的烟火小店

粉超系列

走街串巷

寻美味之三百二十九

↓煮制鱼粉使用的草鱼。



↑潘代刚为客人煮制油茶粉。



←恭城油茶鱼粉。

↑店铺地址。
(手机导航软件截图)

→店铺门面。

在叠彩区芦笛路上，藏着一家并不起眼的恭城油茶淘粉店。店面不算宽敞，却凭着一碗地道油茶粉，在街坊邻里间飘香五年。老板潘代刚和妻子守着小店，每天亲手打油茶、煮米粉，热气腾腾的滋味，成了周边居民和上班族念念不忘的日常味道，靠着口口相传，攒下了满满口碑。

★推荐理由 鲜醇暖胃的地道瑶乡味

他家油茶鱼粉是真的合胃口，恭城油茶味道很正，不苦不涩，鱼肉鲜嫩，汤头清爽。吃完粉再把油茶底喝干净，浑身都暖暖的。

——家住湖光山色小区的市民李女士

★记者探店 五年如一日 现打油茶现煮好粉

“老板，来二两鱼粉！”一走进小店，不大的空间里满是烟火气。潘代刚在灶台前忙个不停，妻子在一旁麻利地准备配料，不少熟客围在档口前，耐心等待着自己那碗粉。

店里菜单选择丰富，油茶牛肉粉、鱼粉、三鲜粉等一应俱全，价格从8元到15元不等。船上粿、艾叶粿、大肚粿、蒸饺等茶点，也都是亲民的家常价。

在老板推荐下，记者点了一份油茶鱼粉。当天现杀的鲜活草鱼，搭配清晨现打的油茶，汤底青绿透亮，茶香淡雅不冲鼻。上桌后，食客可以根据口味自行加盐，再撒上免费的炒米和油果，口感立刻丰富起来。现煮的粉吸足了油茶的鲜醇，鱼肉的鲜、油茶的香与米粉的顺滑相融，吃完粉再喝几口温热油茶，暖胃又舒心。

“我们的油茶都是每天早上现打，

粉也是现煮，隔夜的油茶和食材绝对不上桌。”潘代刚一边下粉一边说，每天五点多就要起床打油茶，隔夜油茶香气不足，口感也差。店里有切粉和米粉，米粉用的是恭城的干米粉，耐煮不烂、口感弹牙，也是恭城老家的传统做法，更容易吸进鲜味。

食材上他从不含糊，每天亲自采购，鱼要现杀，牛肉选雪花肉，酿菜、糍粑全是夫妻俩手工制作，不卖预制菜，食材售完即止。“吃的东西一定要新鲜，客人吃得放心，我们才安心。”

小店每天从早上七点半营业至晚上七点。用餐高峰时段，档口前总是坐满了食客。周边学校的老师、银行的职员、小区的居民都是这里的常客。即便过了饭点，也有人专程赶来，就为这碗现打油茶、现煮鲜粉的地道滋味。

★小店故事 从甜品店到油茶粉 一次“意外”的转身

这家油茶淘粉店的诞生，源于一次偶然。

潘代刚是恭城人，家就在恭城火车站路口。他告诉记者，自己早年当过货车、客车司机，常年在外奔波。“开货车总要往外跑，家里没有老人帮忙，还有两个孩子要照顾，实在放心不下妻子一个人在家。”思虑再三，他决定结束漂泊的司机生涯，留在家人身边。

恰逢姐姐在桂林做生意，邀请他前来试试。2020年，夫妻俩来到桂林市区，最初在清秀路附近开了一家甜品店，可生意并不理想。“甜品一年只能做5个月，收入也不高。”他苦笑着说。

那时，妻子每天在甜品店里打油茶，香气飘到街上，常有路人询问：“油茶这么香卖不卖？怎么不开家油茶店？”抱着试一试的心态，2021年，他们在隔壁的芦笛路开起了这家油茶粉店，没想到一开就是五年。“真的没想到能成功，完全是意外之喜。”潘代刚笑着说道，语气里满是藏不住的庆幸。

油茶粉店一开业，夫妻俩便沿用老家的传统做法，选用纯正茶叶、筋道米粉，每一碗油茶粉都分量十足、香气扑鼻。凭借着这份地道的恭城风味，开业没多久，周边的街坊邻居便闻讯而来，不少人吃过一次后，就成了店里的回头客，口口相传间，小店渐渐有了名气。

说起店名“淘粉”，潘代刚解释：“‘淘’在我们恭城话里是

‘煮’的意思，以前老人家清早起来，用隔夜冷饭，烧开油茶一冲，味道特别好，这就是‘淘饭’。淘粉就是用油茶煮粉，这个字在老家很常用。油茶泡饭叫淘饭，油茶泡粥叫淘粥，油茶煮粉自然就叫淘粉。”潘代刚说，不少外地客人不懂“淘”字含义，以为是写错了，其实这是地道的家乡方言，藏着恭城人的饮食习惯与乡土记忆。招牌上的“淘粉”二字，不仅是一碗粉的名称，更是他对家乡味道的坚守与致敬。

从手握方向盘到拿起汤勺，潘代刚把开货车时的踏实与韧劲，都用在了这间小店里。没有花哨营销，全靠一碗实在的油茶粉积累客源，如今店里八成都是熟客。“客人认可这个味道，愿意来吃，我就很满足了。”

“我现在就想着先把眼前这家小店做好，积攒口碑与人气。以后条件允许了，想换个大一点的店面，再丰富一下菜品。”潘代刚说，但无论怎么发展，油茶的地道味道不会变。

“我们恭城的油茶已经走出国门、走向世界，这是我们恭城人的骄傲，也是我一直坚守这份味道的底气。”说到这里，潘代刚的语气里多了几分自豪，“现在桂林虽然有几千家油茶店，但大多是单纯卖油茶的，像我们这样专门做油茶粉的并不多。我们不敢说自家油茶粉是第一，但凭着这份地道手艺和对非遗味道的坚守，拿前三，我还是有把握的。”

记者刘琪 文/摄