

2026年4月13日 星期一

编辑邱浩/版式设计秦哲/校对覃骥

六合路陈诚汤粉：

一碗皮蛋三鲜煮粉 老街坊的早餐记忆



粉超系列

走街串巷

寻美味之三百三十

→店铺门面。



↓陈全元在为食客煮粉。

↑店铺地址。
(手机导航软件截图)

→刚煮好的皮蛋三鲜粉。



→丰富的新鲜生料。



在桂林，除了经典的卤菜粉，一碗鲜香暖胃的煮粉，同样也是不少市民钟爱的早餐选择。在七星区六合路上，就有一家经营了近四十年的陈诚汤粉店。老板陈全元与儿子陈诚两代人接力守店，每天凌晨采购鲜货、现熬骨汤、现煮鲜粉，热气腾腾的老味道，成了七星区老街坊念念不忘的早餐记忆。小店靠着口碑相传，成为桂林煮粉界实打实的口碑老店。

★推荐理由 筒骨汤鲜料足 是老桂林的味道

从小学吃到上班，就算搬家再远，也总想着绕路来吃。筒骨汤鲜而不腻，三鲜粉里粉肠、猪肝、瘦肉料足量多，新鲜又干净，是我们老桂林喜欢的经典三鲜味道。

——家住万象府小区的唐先生

★记者探店 三鲜加皮蛋 一口鲜醇入魂

“老板，二两三鲜粉，加个皮蛋！”走进陈诚汤粉店，不大的空间里，满是灶台上蒸腾的热气。陈全元和儿子陈诚轮流在灶前为客人煮粉，一碗碗鲜香扑鼻的汤粉接连出锅，暖意充盈小店。

店内主打三鲜和酸辣两种煮粉，二两7元、三两8元。灶台前的案台上，猪肝、瘦肉、粉肠、猪心、脆肠、二股肠等生料摆得满满当当。

店内常客李先生告诉记者，这家店最有特色的便是皮蛋三鲜煮粉，这是流传多年的老吃法，也是老客们的心头好。

在李先生的推荐下，记者也点了一份皮蛋三鲜煮粉，亲身感受这碗老味道的魅力。只见陈老板舀起一勺高汤，下入新鲜生料，猛火快煮不到一分钟，一碗热气腾腾的煮粉便新鲜出炉。陈全元介绍，自家汤底是用筒骨慢火熬制而成，每天光熬汤的骨头就要用十多斤，

熬足时辰后，汤底鲜而不腻。

热乎乎的汤粉一口下肚，生料火候恰到好处：猪肝嫩滑、粉肠脆爽、瘦肉紧实，每一口都透着新鲜。最特别的是皮蛋，溏心皮蛋融入鲜醇汤底，让滋味多了一层独特的绵密与鲜香。“皮蛋性凉，天热吃能降火，还能让口感更上一层楼。”陈全元笑着说，这是他当年首创的吃法。米粉吸饱鲜美汤汁，搭配皮蛋独特风味，一口下去，满是老桂林地道滋味。

“我们店的生料都是我亲自去采购，这个东西一定要选最新鲜的，客人一吃就知道，半点不能马虎。”陈全元一边忙着煮粉，一边和记者说道。他每天凌晨4点多出门采购，5点回店烧水、熬汤，5点半左右便能煮出第一碗粉，一直卖到下午两三点便打烊，“几十年如一日，只做半天生意，卖完即收，不贪多，只求把每一碗粉做好”。

★小店故事 从湖北到桂林 一碗煮粉扎根桂林四十年

陈全元来自湖北荆州。1980年，他离开家乡，辗转北京、天津谋生；1986年，经老乡介绍来到桂林。初到桂林时，他主营包子油条，“当时老乡在这边开批发部，邀我一起来发展。我本来就是做餐饮的，包子油条都很拿手，就过来开了店，顺带学做卤菜粉一起卖。”

“那时候做了没多久，生意一直不温不火。我发现桂林基本都是卤菜粉，汤粉也大多是大锅煮好的，少有现点现煮的米粉。”陈全元说，正是看准了这个市场空白，他果断转型，在店里推出现煮粉。从最初简单的猪肉粉做起，慢慢丰富为配有猪肝、粉肠的三鲜粉，生意也一天天好起来。

“那时候煮粉一推出，就被很多老街坊传开了，大家第一次吃到单锅现煮的粉，都觉得很新鲜，那段时间基本忙得连坐下来歇口气的时间都没有。”回忆起当年的热闹场景，陈全元语气透着自豪。

四十年间，因城市改造、拆迁，小店先后五次搬迁，却始终未离开六合路片区。“最早在六合路口红绿灯旁的旧楼下，后来搬到东环市场，2011年才搬到现在的位置。”陈全元掰着手指数着小店的变迁。但无论地址怎么变，店名都没有改。“刚改做煮

粉的时候我和爱人都不知道叫什么名字好，最后想着就用儿子的名字，既亲切，也希望以后能把这份手艺传给他。”

如今这家店在现址已经开了15年，是他经营最久、感情最深的一处店面。“老顾客都是跟着我们走的，我们搬到哪，他们就追到哪。”陈全元说，店里的客源一直很稳定。很多人从小吃到大，结婚生子后，又带着下一代来重温这碗熟悉的味道。有人搬到临桂、八里街，也会专门开车过来，吃完笑着感叹：“还是这个老味道，一点没变。”

从二十多岁的小伙，到年过六旬的老人；从当年烧煤煮粉，到如今用电、液化气煮；从独自打拼，到父子并肩坚守，陈全元将大半辈子，都倾注在了这碗小小的煮粉上。这些年，不少人劝他开分店、做加盟，均被他婉言谢绝：“精力跟不上，也不想分心。规模小没关系，守好这一家店，守住老味道就行。”

灶火依旧旺盛，骨汤仍在慢熬翻滚。记者离开时，又一位老客推门而入，没等坐下便喊道：“照旧，加个皮蛋！”陈全元笑着应声，转身抄起铁锅，熟练地忙活起来。

记者刘琪 文/摄