

武汉这家牛肉粉店，火了快50年！



食客排队取餐。



一碗刚做好的牛肉粉，色香味俱全。

70多岁仍守岗 高汤熬够5小时

8月30日上午10时，三四十平方米的店内依旧座无虚席，不少顾客甚至端着碗站在门口，就为这一口熟悉的老味道。

两口大锅，一口滚水烫粉，洁白宽粉入水即起，落入早已备好的牛肉或牛杂浓汤中；另一口装着大猪骨的锅则咕嘟着醇厚的高汤，最后那一勺提鲜的骨头汤，是让整碗粉香起来的点睛之笔。这一幕，早在十多年前《舌尖上的中国》第一季中就被镜头捕捉。

夏天的武汉，天气的热度与牛肉粉的热气交织，顾客吃得汗流浹背，却乐此不疲。筷子轻轻一挑一拌，藏在粉底的牛肉便翻了上来，不是薄薄几片，而是厚厚实实一沓，宽粉在碗里滑溜溜转着圈，裹着浓汤入口，嚼起来鲜爽又筋道。

一碗粉，配上面窝，是许多老街坊几十年雷打不动的早餐仪式。“从小吃到大，离不开了。”站着吃粉的李先生笑着说。80岁的王爷爷从香港路坐车来排队等粉，“好吃，蛮符合胃口”。

一份小吃在竞争激烈的餐饮市场上怎么能火快50年？骏骏牛肉粉店的负责人、年逾花甲的陈国骏坦言：“勤劳持家，诚信做事，是生意经，也是家训。”

72岁的大哥陈国胜系着画有牛头卡通的围裙，在柜台上配料，“要不要辣的？”一边询问，一边熟练舀起不同的汤料。兄弟俩是“骏骏”的第二代传人。

第一代把店子开起来，也把勤劳诚信的家训立起来。“母亲80岁的时候还在柜台上算账，脑筋活得很。她说，不能骗顾客，小

孩子来了还要多给点。”

陈家兄弟的父母在1976年于汉口长堤街摆起早点摊，“那时就是为了谋生”。1978年后，借着改革开放的春风，政府鼓励个体经济发展，夫妻俩以小儿子“陈国骏”的名字办下执照，并用其小名“骏骏”为牛肉粉命名。城市不断更新，陈家的生意也越来越红火，五位兄弟姐妹陆续加入。

如今第一代创始人已离世，第二代人仍坚守家训：陈国骏负总责，抓经营；陈国胜守总店配料，牛肉、牛肚、牛筋的分量，他心里有杆“准秤”，绝不差一丝一毫；陈国胜的老伴郑水枝年过七旬，还在后厨细切牛腰，“切得匀，煮出来才嫩”。

“家有千万，勤俭一半。做小餐饮，吃的就是勤劳饭，偷不得懒、耍不得滑。”郑水枝常把这句话挂在嘴边。店里食材从不含糊：粉是本地厂家每日新鲜配送；牛肉、牛杂要经浸泡、焯水、慢炖多道工序卤制；猪骨高汤至少熬够5小时。

学历高也要站三年柜台

8月30日凌晨4时30分，陈本黄准时进店。后厨里，他准备当天的臊子。早上6时整，店门大开，迎接第一拨来“过早”的顾客。

陈本黄是陈国胜的儿子，1980年生人，今年45岁，挑起第三代人传承家业的大梁。2002年，他从警官学院毕业那年，面临了人生中的重要选择，提起往事，陈本黄眼中有泪光闪过，从警是他青春时代向往过的职业。

陈本黄回忆，长辈没有强迫他，只是说“不管选哪条路，都要踏实、勤劳，对得起自己的选择”。最终，他选择回到牛肉粉

店。“我是吃着这碗粉长大的，更想把爷爷奶奶创下的店好好做下去。”

同一种食材，由一个人制作，可以保持风味的稳定。陈本黄坚持亲手制作臊子已经有十几年了。

面对餐饮行业越来越高的规范要求，他主动学习现代经营理念，推进后厨改造，实现“明厨亮灶”；建立进货溯源制度，确保食品安全。这些举措，让“骏骏”留住了老味道，走在健康发展的道路上。

陈家还有个不成文的规矩：无论学历多高，都要先到店里劳动。陈本黄的堂弟陈黄星大学毕业后在店里站了3年柜台，然后去了一家证券公司。“每天早起开门、招呼顾客、收钱找零——知道赚钱要靠一双手，与人打交道要讲诚信，就算做其他工作，这些道理都得上。”另一位堂弟陈龙成了体育教练，只要店里需要他也会来搭把手，煮粉、收碗都很熟练。

“劳动没有高低贵贱，开店快50年，陈家每个人都本分做事、踏实做人，没有过不良记录。”无论是第二代的陈国胜，还是第三代的陈本黄，提起这点都带着自豪。

记者从硚口区市场监管部门了解到，骏骏牛肉粉店多年来没有收到过投诉。

小店要冲百年老店

陈家的第四代开始接过劳动的接力棒。陈本黄的女儿陈嘉怡上高一，是家族第四代中的老大。8月30日，嘉怡在店里收钱、出票、找零麻利，与顾客交流大大方方，俨然是一名合格的“小店新

人”。

这不是嘉怡第一次来店里帮忙。寒假她就来店里劳动，那时不少员工回家过年，门店人手紧张，她就上场了，一开始动作慢，后来慢慢就熟练了。

暑假天气热，老人心疼孩子，并不让她来店里。但嘉怡主动要来，她说，“爸爸太辛苦了”。陈本黄很支持，“我们陈家的孩子，上了初中后，寒暑假就要来店里劳动。做得认真，还会有奖励”。

陈本黄说，不是非要让孩子们以后继续卖牛肉粉，而是希望通过劳动，让他们明白“一粥一饭来之不易”，懂得劳动的价值，尊重每一份职业。

硚口区市场监管局信用监管科科长黄嵘婷表示，骏骏牛肉粉是改革开放以来武汉小餐饮发展的一个缩影，从早期露天摆摊求生存，到后来规范经营谋发展，再到如今传承风味树品牌，其成长轨迹，折射出武汉个体经济从无到有、从弱到强的历程。

目前，该店已被列入武汉名特优新个体户名录，获得政策支持、宣传推广等重点培育。

2010年至今，“骏骏”从一家总店扩展至六家门店，家族中十几人参与经营，还带动社会就业超百人。

记者在中山大道看到，骏骏牛肉粉店所在的周边，汇聚了各式粉面、水饺、包子等美食小吃，沿街招牌齐整排列，即便高峰时段，各家小店也严守“不占道经营”的规矩，顾客坐在店内用餐，路面整洁。

中山大道的街巷变宽了、门店变亮了，城市的烟火气里，始终不变的是这碗粉的味道。“我们就想做好一碗粉，守好这个店，争取做成百年老店。”陈本黄说。

文/记者刘睿彻 图/记者胡冬冬