

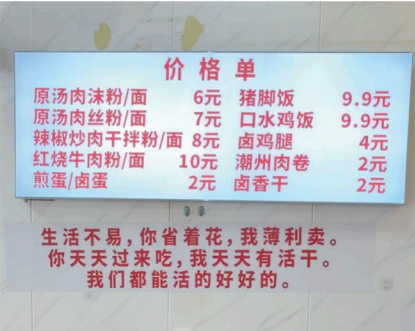
在长沙,六块钱能吃到什么?

肉末粉6元、猪脚饭9.9元,长沙一粉铺走红,老板喊话网友:不必专程来吃

潇湘晨报·晨视频记者潘佳妮 梁婷婷 报道

近日,长沙高桥一家名为合脾胃六元粉铺的市井小店走红网络。这家仅四五十平方米的街边门店,开业两个多月收获高人气。

店主孔星介绍,店里所有菜品定价不超过10元,肉末粉6元起,猪脚饭仅9.9元,单人到店照常开空调,打包盒免费,粉面米饭可免费续加。



店里张贴的价格单。图/记者潘佳妮



◀▲有网友晒出在合脾胃六元粉铺吃到的粉面。 组图/大众点评网友

九块九的猪脚饭,还要什么自行车

“真材实料,我老公也经常到这里嗦粉。”一位顾客笑着对记者说,她是这家店的“忠实粉丝”,特意从五一广场赶过来解馋。

高性价比与贴心服务,让小店日均出单百余单,顾客复购率高达六七成,积累大批周边忠实街坊。

有网友表示,这是他在长沙体验的第304家粉面馆。“这家店应该是我吃过价格最便宜的粉店,牛肉10块,肉末6块,肉丝7块,非常良心。何况他家对面和隔壁同时还有郑老五和鲜面坊两家人流量大的粉店,能坚持下来靠的肯定不只是价格。”

“粉、汤、码三件套都基本满意,确实合脾胃。”该网友介绍,店里码子只有4种,牛肉粉味道可以,米粉和汤也都符合喜好,“要是再煮软一点就更好”。

另一位网友则戏称:“九块九的猪脚饭,还要什么自行车?”紧接着补充道:“六块钱的肉末粉,用的还是常德米粉,老板常德大哥一个,性格很开朗,非常健谈。环境就是早餐店风格,老板很爱干净,边切肉边抹案板,不锈钢工作台也是顺手就擦了。确实是‘性价比之王’。”

还有网友详细推荐了猪脚饭:“9.9元的猪脚饭性价比直接拉满,猪脚炖得软烂入味,肉量实在,肥而不腻,卤香味十足。米饭给得很足,配菜清爽解腻,打工

“生活不易,你省着花,我薄利卖。你天天过来吃,我天天有活干。我们都能活得好好的。”店里张贴着的一张告示格外醒目。店主孔星解释,他原本是一名工程师,此前遭遇创业失败,居家休整两年。其间他频繁买菜做饭,熟知了食材真实成本,体恤在外打拼的打工人生活不易,于是萌生开设平价餐饮店的想法。

除了这张告示,店里还悬挂有“致每一位来吃饭的街坊”的告示,上面写着:“我知道,你在外面奔波已够辛苦,进来就该吹吹凉风,吃口热乎饭……因利润微薄,实在请不起收银员。劳烦您进店自行点餐、自己算账、扫码付款,移步取餐……”孔星告诉记者,现在小店开了两个多月了,常来的顾客,既有周边的老街坊,也有附近的上班族。

聊起备受网友好评的“打包盒永远免费”,他说:“客人打包实际上提高了店里的翻台率,那我为什么还要收钱呢?”

有食客将门店日常发布至短视频平

网友:我在武汉急得直跳脚

台后,引发大量网友关注,不少网友表示“老板良心,要多多支持”。

有网友羡慕得眼泪从嘴角流出来。安徽网友@涅槃重生直呼:“你要是开在我这边的话,那你家就是我食堂。”浙江网友@无为则打趣道:“他开我们这得累死,勺子都得抡冒烟。”湖北网友@情满轩尼诗更是在评论区“急得直跳脚”:“我在武汉,急得我直跳脚。”

更多湖南网友表示准备“速速打卡”:“1.6公里,不远,我要去吃,这么便宜的饭真没见过。”“楼上房价多少,我想把这里当食堂,包月。”“9公里,改天去尝尝。”“明天就去。”……

“之前顾客发朋友圈、小红书,流量比较大。好多外地顾客看到帖子,专程到店打卡。”对于大家的喜欢,孔星表示“已经收到了”。但他还是表示,因店面面积有限、接待能力不足,呼吁远方网友不必专程前来,希望将有限的餐食资源留给周边有需要的务工居民。

➤ 链接

凉面3元一碗,40多年只涨一次价

潇湘晨报·晨视频记者梁婷婷 综合报道

在开福区,有这样一家小吃店:在闹市街头开了40多年,30元可以买10碗招牌凉面,也可以点6份绿豆沙+5碗刮凉粉……这里就是华南小吃店。开店40多年,仅在2020年时招牌凉面、凉粉各涨价一块钱。

打开这家店的大众点评,全是网友的好评:“大家不要怀疑,这确实是2026年的长沙!也不要怀疑味道,能够开几十年,肯定有原因的。”“读书的时候就在这里吃,现在儿子都三个了还来吃。”“小时候家长带来吃,读书的时候跟同学一起来吃,长大后为了寻找童年的味



有网友分享自己的“心选”小吃。组图/大众点评网友

2026年,还能在长沙吃到一元一个的肉包

潇湘晨报·晨视频记者梁婷婷 综合报道

长沙中山路上,清泉阁包子铺的门口总是从早到晚人头攒动。它不是新晋网红店,而是一家百年老店,长沙的老老少少都知道“清泉阁的包子,好吃,一块钱一个”。一元一个的笋肉包,已坚持多年未涨价。

“不得不说,2026年还能在长沙市中心吃到1元1个的新鲜手工大包子,着实物

价感人。推荐招牌的鲜笋肉丁包,简直是性价比之王。馒头和银丝卷也很不错,强烈推荐路过的时候来买点,搭配小龙虾和辣卤食用。”“一元一个的肉包子哪里找,包子个头都很大,主招牌是鲜笋肉包,肉里加了点笋,主要是肉,量都很足,咸菜糖包咬一口会流糖汁,确实诚意十足。每次排队的人都很多,虽然排队半个小时,但是性价比真的很高,味道也很不错。”……大众点评上,这样的评价比比皆是。