

米粉制作技艺(桂林米粉制作技艺)代表性传承人黄超——

二两米粉承乡愁 守艺创新再新生

□本报记者苏展 文/摄

“有钱没钱无非二两米粉，此岸彼岸都是一碗乡愁。”在桂林七星公园旁的一家米粉店门口，挂着这样一副对联。黄超走进后厨，蒸汽腾起时，他看见的不仅是米浆成粉的瞬间，更是一个时代的传承与新生。

2017年初夏，黄超邂逅了话剧《花桥荣记》。他被剧情深深打动，作为土生土长的桂林人，同时又是米粉从业者，他想为这一份乡愁做点事情。

9年后的今天，黄超已获得桂林米粉制作技艺第三代传承人的身份。他抬头看着那副对联说：“该守艺的地方守艺，该创新的地方创新，这就是我的传承之道。”

传承·传奇：

缘于一碗“填不饱”的乡愁

黄超与米粉的缘分早已结下，在爷爷的米粉作坊里他从小耳濡目染，选米、发酵、磨浆、蒸煮、挤丝、洗粉、团粉……这些传统制作技艺的每一个环节，都深深印在他的记忆里。

2017年初夏，一次偶然的机会，黄超受邀观看了话剧《花桥荣记》，讲的是20世纪四五十年代，一群背井离乡的广西人来到台湾，每天都到一家名叫“花桥荣记”的米粉店吃粉，借着一碗米粉慰藉思乡之情的故事。黄超被深深触动。

由于桂林米粉制作工艺的复杂性，出了桂林很难吃到一碗带着家乡味道的正宗桂林米粉。许多在外漂泊的桂林人常常为了这一口家乡的味道魂牵梦绕，黄超有一位朋友在北京工作，常常花3小时从海淀区赶到通州区，就为找一碗“觉得还不错的”桂林米粉。那位朋友常说：“吃了米粉，就会不那么想家了。”

黄超心中萌生了一个念头：让每个背井离乡的桂林人无论身处何处都能吃到家乡的味道，为这一座城市和一代人的乡愁找到一个“锚点”。

传承·技艺：

让正宗桂林米粉走出桂林

黄超最初的梦想，是让食客离开桂林也能吃上一碗正宗的桂林米粉。2018年，黄超与伙伴开始了创业之路。他们组建团队，研发口味，通过传统工艺制作米粉和卤水，做出了桂林卤菜粉和猪肉米粉两款产品，并通过电商平台销售，让桂林米粉走出了桂林，甚至远销海外。此后，一些单位和个人也将他的米粉作为伴手礼，送给外地来的朋友。

2024年底，桂林一家别具风格的米粉店开张，迅速成为市民关注的焦点。店内的装修带着浓郁的民国风格，电视里播放的是电影《花桥荣记》。店里最受欢迎的是米粉，是一碗淡出人们视野很久的猪肉米粉。长长的一根米粉，绕成团摆放在小小的食器中，每碗都搭配着猪肉、葱花、芫荽，色香味俱佳。有市民感慨道：“一份二两米粉，十个小碗，一壶热汤，瞬间带我回到了小时候的难忘时光。”

对于许多桂林人来说，吃米粉不仅仅是满足味蕾的享受，更是一种情感的寄托。那在碗底打转的是浓得化不开的乡愁，是对岁月的美好回忆。挂着“桂林米粉”牌子的店似乎在全国各地都能看见，但是味道却与桂林本地的大不一样。

本地的桂林米粉是将鲜米粉煮熟后，加上卤水和各种配菜、调料制作而成，而目前外地的桂林米粉店，则采用干米粉浸泡后加肉末汤的做法。究其原因，是因为桂林米粉采用的鲜米粉保质期只有一天，而当地没有符合标准的鲜米粉工厂，就无法支撑开设正宗的桂林米粉店。因此，正宗的桂林米粉一直很难走出桂林。

这些年，黄超的团队通过技术研究，试图解决这一难题。他们在产业园建立了生产基地，将大米碾磨成专用粉末，再通过独创技术，在门店用小号设备实现鲜榨，保证“发酵—磨浆—蒸煮—洗粉—团粉”等传统工序一道都不少，使之正宗化、标准化。

“一包米粉末加一台鲜榨机，即可实现桂林米粉的鲜榨。”黄超介绍道，这项技术解决了鲜米粉保质期短、无法长距离配送的问题。目前，在广西区内已有十多家门店采用这一模式。

传承·创新：

“守”住本真 “创”出未来

米粉店门口那副对联，上联是“有钱没钱无非二两米粉”，道出了米粉的亲民本质；下联“此岸彼岸都是一碗乡愁”，则揭示了食物的文化功能。

“这副对联是我传承理念的浓缩。”黄超解释道，“前半句讲的是守艺——无论时代如何变迁，米粉的本质是一碗能让所有人温饱的平民美食；后半句讲的是创新——我们要让这碗米粉连接更多人的情感与记忆。”

作为桂林米粉制作技艺第三代传承人，黄超时刻面临着守艺与创新的张力。传统派认为他“离经叛道”，创新派又嫌他“保守不前”。但他始终坚持自己的定位：该守艺的地方守艺，该创新的地方创新。

在核心技术环节，黄超选择坚守。卤水的30余种香料配比，食材的新鲜程度，他都严格按照传统把关；米粉的发酵时间，他遵循季节变化调整；甚至连切配卤菜的刀法，他都要求师傅学习传统技法。而在传播方式、产品形态和商业模式上，黄超大刀创新。他知道，他的守艺与创新之路才刚刚开始。但每当看到店门口那副对联，看到顾客脸上满足的表情，他就知道，这一碗承载着乡愁的米粉，正沿着他铺就的道路，从桂林走向更远的地方，从过去走向未来。

▶黄超在后厨检查当天米粉质量。



▼黄超在后厨指导徒弟切配菜。



▲花桥荣记米粉店老四样米粉。

▲黄超

▲花桥荣记米粉店的明星产品小碗马肉米粉。