

开栏语

一碗米粉连山海，八方来客共山歌。“潮动三月三·(桂林)首届‘粉超’——米粉超级联赛”将于4月17日到20日在桂林举办。本报今日起将推出桂林“粉超”特别报道，深度挖掘桂林米粉的历史渊源、一碗粉背后的人文故事，全面展现“粉超”活动盛况、产业发展的蓬勃态势与世界级旅游城市的独特魅力，见证一碗粉如何香飘世界、连起你我。

粉韵千年 一城入魂

——一碗桂林米粉的“前世今生”

□本报记者 韦莎妮娜

一座城市有它独特的味道和集体记忆。对于“老桂林”而言，打开一天的正确方式是一碗冒着热气的米粉。雪白顺滑的粉，有嚼劲的牛肉和脆香的锅烧，拌上回味无穷的卤水，落胃的瞬间，也抚慰了食客的嘴和心。

最早的桂林米粉是从何而来的？小小的一碗米粉，究竟又有何魅力，能长销不衰？让我们回到餐桌旁，从一根根雪白弹牙的米粉中寻找答案。

米粉里的历史跃迁

一方水土养一方人。对于桂林人来说，米粉不仅仅是日常饱腹之物，更像是味蕾的集体归属。街头巷尾8000多家米粉店，足以见得米粉在桂林有多受欢迎。

桂林人从什么时候开始吃米粉？一个流传甚广的说法是秦朝。相传在秦始皇开凿灵渠时，北方将士因为水土不服、思念故土，食欲不振。一位厨子从北方的面条中获得灵感，将南方的大米磨成浆再依照面条的样子制成米粉，于是便有了桂林米粉的雏形。

然而，这毕竟是传说，经不起历史考证。用于做面条的小麦是东汉时期才引进中国的，秦朝没有小麦，因此也没有面条。

那么，桂林米粉究竟起源于何时何处？

广西桂学研究会北京特约研究员、作家林志捷用了数年时间考证桂林米粉的历史。他在浩瀚的史料中查找，终于在灵川县米粉店村一块石碑上找到了答案。“据《广西通志（1949年刻印本）》记载，宋代以秦姓为首，唐、蒋、易、欧阳其次，主要来自江西。元朝年间，有一户江西人在灵川县的盐茶古道旁边开了个米粉店，代代相传延续了600多年。如今的这代人已经不经营米粉店了，但可以说他们的祖先将米粉的种子洒向了八桂大地。”

随后，林志捷更进一步求索溯源，在钱钟书的《管锥编》中发现了一个有力的佐证：东汉时期，中国已经出现了大米加工而成的食品，到了南北朝则有“米糲”，把米浆倒入水中凝固就能够得到“米糲”。

林志捷说，中华米粉最早起源于江西，伴随着历史上多次大规模人口迁移，米粉制作工艺也逐渐从稻作昌隆的江西扩散到了南方。《辞源》里也收录了“米糲”条目，“米糲”俗称米线、米粉，南方多食之。“江西谁将米作糲，卷送银丝光可鉴”，描述的就是那美味的米粉。

而在明代的一本地方志中，林志捷找到了关于桂林米粉最早的文字记录。这本地方志的作者黄佐是广东香山人，明代在桂林任督广西学校官。在他所撰写的《泰泉乡礼》卷二中记载了不少当时桂林地区的一些乡约。

其中一条是：“孟月朔具果酒三行，饭食一会。余月则去酒果，或直设饭，或米粉面食即可。”用现代白话文来说，每一季的第一个月的第一天，准备水果、酒若干，聚餐一顿，其他月份则不备酒和水果，直接吃饭或者吃米粉面食。

“从东汉末年的‘米糲(sè)’到南宋的‘米糲’‘米糲’‘米线’‘粉’，再到明代嘉靖九年黄佐的《泰泉乡礼》收录桂林‘米粉’二字，中国人对这种米质条索食品的热衷持续了上千年。”林志捷说。后来，他将有关桂林米粉的考证资料和采访故事整理成了25万字的书，书名是《半壁民国一碗粉》。

一碗米粉，见证了人口的迁徙进程和食物的交融历史，也成了一代代桂林人一生都难以忘却的味蕾羁绊。

一味入魂的“桂林味道”

“桂林米粉细又长，白白嫩嫩安心肠，一头搭在侯山顶，一头连着桃花江……原汤米粉好开胃，冒热米粉多名堂，凉拌米粉好爽口，牛菜米粉一口汤，马肉米粉好味道，担子米粉满街香。”唱着童谣，吃着米粉，一代又一代桂林人长大、老去、离开或者留下。无论身在何处，大家都很有默契地把味觉的记忆留在了那一碗冒着热气的桂林米粉中。

桂林米粉经过多年的发展，已经演变出了不少花样。按照加工工艺区分，桂林米粉可以分米粉和切粉，米浆滤干发酵后压榨成圆条状的叫米粉，切成扁状的是切粉。按照配料和烹饪方式，就有更多种类了。但最经典的还是要属“老四样”：卤菜粉、原汤粉、牛腩粉和马肉米粉。

卤菜粉是桂林米粉的代表。其特点是卤水鲜美，配以牛肉、锅烧、叉烧等。冒热米粉后，铺上上述配料。

在作家白先勇的小说《花桥荣记》中，开篇就写到了桂林马肉米粉：“爷爷是靠卖马肉米粉起家的，两个小钱一碟，一天总要卖百把碟，晚来一点，还吃不着呢。”

让白先勇念念不忘的马肉米粉，的确到处吃不到。过去，传统马肉米粉的做法是以入冬后的马骨和马肉熬汤，用和老式盖碗茶杯差不多大的小碗，盛放好烫好的米粉，再铺上熟马肉和腊马肉几片，加上茼蒿葱花、一瓢滚烫的汤，每碗的量正好是一口能吃完。刚放碗，第二碗又来了，就这样吃上十几碗也不为奇。

鲜美的马肉米粉，但凡尝过的人都印象深刻。1940年来桂出任《力报》副刊编辑的舒芜，在《自述》中记下了不少在桂的新鲜事，其中一件就是“用马肉片下米粉”。“新中国剧社”的成员们也对马肉米粉赞不绝口：“妙在马肉米粉是以小碟装盛的，味道鲜极了。”曾在桂林任特派记者的香港报人曾敏之在文中也回忆道：“那种卖马肉米粉的小店风情，在我脑海中已经构成了十分具体的场景，沸汤浸泡，入口便香松爽脆……如果我专为吃马肉米粉而再去桂林，也不奇怪。”

一碗米粉，一味入魂。为桂林米粉魂牵梦萦的，

又何止他们。武侠小说开山鼻祖梁羽生将马肉米粉写入小说《广陵剑》中；丰子恺饱含感情，把米粉写进散文《我的母亲》；在20世纪70年代，白先勇把米粉写进了小说《花桥荣记》，让美味的桂林米粉顺着文字，滑进了无数文学爱好者的胃中……

一碗乡愁几行游子泪，千年余味满城尽飘香。漫长的岁月，就在冒粉、嗦粉中悄然流逝。一代代桂林人吃着桂林米粉，从牙牙学语的婴孩成为白发苍苍老人。桂林这座城市，也因为有了米粉的烟火气而倍显温情，生生不息。

地方小吃跻身“国家非遗”

时代的车轮滚滚向前，古老的桂林米粉也有“新动态”。

对于桂林人来说，“哪家米粉最好吃”这个问题是很难回答的。毕竟好吃是一件很主观的事情，一千个桂林人有一千个答案。就像在桂林街头巷尾的8000多家米粉店，每一家都有自己的特色。只有经常光顾的食客才能说出子丑寅卯，也只有细细品味，才能品出哪家的卤水偏甜了、哪家的口味有点重这样的细微差别。这恰恰就是桂林米粉的魅力，也恰恰是桂林人性格中的那点点较真劲儿。

认真吃粉的桂林人，从未放弃将桂林米粉带到更高的舞台。早在2007年，市群众艺术馆和桂林人餐饮集团就萌生了将桂林米粉传统制作工艺作为非物质文化遗产申报的想法。当时还是市群众艺术馆负责人的苏韶芬认为，桂林米粉不仅是本地最具特色的小吃和桂林餐饮文化的杰出代表，制作工艺也具有丰富的文化内涵。加上不少地方打着“桂林米粉”的名号售卖，但其口味、制作方法都与正宗的桂林米粉相去甚远。因此，为“桂林米粉”正名、以申遗的方式保护地方特色饮食文化，成了大家的共识。

2020年6月10日，第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录、扩展项目名录公布，我市申报的“米粉制作技艺（桂林米粉制作技艺）”和“茶俗（瑶族油茶习俗）”成功入选。这是桂林地方小吃首次入选国家级非物质文化遗产项目名录。

近几年，我市精准拟定了155项全链条标准，建立了专门的桂林米粉质量检测中心，桂林米粉这个街头巷尾的寻常小吃踏上了标准化生产销售的道路。

从东汉始具雏形，历经千年发展，到2025年全产业链产值超100亿元，集甲天下山水灵气的桂林米粉，生动地诠释了地方小吃也具有超越时空的无穷魅力。那抚慰肚子的热汤，那盘旋在舌尖的悠长滋味，那藏于碗中深厚的地方人文历史，仿佛都在向世界发出邀请：为一碗桂林米粉奔赴一座城，值！

▼鲜美的马肉米粉，是桂林米粉中的“老四样”之一。

记者韦莎妮娜 摄



▲桂林米粉有“老四样”，这是其中的牛腩粉。（资料图片）

▼在七星区普陀路一家米粉店里，老板娘正在冒米粉。记者滕嘉 摄



►来自东北的小游客在开心地品尝桂林米粉。记者唐艳兰 摄



▲香气四溢的桂林米粉。（资料图片）

