

# 用一碗粉 守一座城

## ——读懂桂林米粉的味蕾密码

□本报记者 陈静

在桂林，清晨是被一碗粉唤醒的。当第一缕阳光穿过漓江薄雾，街头巷尾的米粉店已升腾起白茫茫的蒸汽。卤香、米香、酸豆角香交织弥漫，引得行人食指大动。据了解，桂林市区堂食店每天要消耗约50万碗米粉——这座城与一碗粉的痴恋，已绵延千年。

2010年，桂林米粉制作技艺入选第三批自治区级非遗代表性项目名录；2011年，桂林米粉成功注册“国家地理标志证明商标”；2021年，桂林米粉入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录；2024年，桂林米粉上榜第一批“桂林经典”名录。

一碗看似寻常的米粉，何以成为文化瑰宝？背后藏着米、水、卤的“三重密码”，以及那些传承人们数十年如一日的坚守。

### 米、水、卤：一碗粉中的“三重密码”

一座城，一碗粉。在桂林，每位市民心里都有一张“米粉地图”。街头巷尾的米粉店，碗中热气的蒸腾如同这座城市的呼吸，从未间断。“老桂林”们从青年到白头，手里的搪瓷碗换成了不锈钢碗，但对那口卤香的眷恋从未改变。

多名桂林米粉制作技艺非遗传承人告诉记者，想要做好这一碗小小的粉，米、水、卤这“三重密码”一定要把控好。

虽然现在大部分米粉店的米粉都是由米粉厂提供，可要按照传统工艺制作地道的鲜湿米粉，须历经十几道工序：选米、浸泡、磨浆、滤水、发酵、揣团、微煮、舂打、压榨、定型、冒热、装碗、淋卤、辅料。

选米与发酵暗藏着玄妙。要先选品质好的籼米倒入木桶，再将清甜的漓江水浇上去。米粒在水中慢慢舒展，浸泡八小时后，被送入石磨转动，乳白的米浆缓缓流出，稠得能挂住勺子。真正的玄机在后头：米浆装入布袋，吊在横梁上沥水，一夜之后变成湿粉团，再移入木桶静置48到72小时，若凑近桶口，能闻到一股淡淡的、似有若无的酸香，这样制作出的米粉弹韧不烂、久煮不糊。桂林质检所的数据印证了这门老手艺：优质米粉pH值在6.2—6.5之间，蛋白质含量不低于3.5%。微妙的酸碱平衡，造就了“柔而不烂”的筋骨。

舂打与压榨也有门道。发酵好的粉团被捧出，投入沸水微煮片刻，表面刚刚凝固便捞起，甩进石臼。师傅抡起木槌，一下一下地舂，节奏沉稳，力度均匀。舂到粉团变得紧实、富有弹性，这才罢手。“力度和节奏要刚刚好，偷不得懒。”米粉师傅梁志强说。舂好的粉团塞入原木榨粉机，梁志强压上杠杆，全身力气往下沉，粉团从底部小孔被挤压而出，一根根白亮的粉条直接落入沸水锅里，翻滚两下便浮上来。

全套十四道工序，一步不能少。老辈人传下一个说法：旧时桂林米粉做得好，从二楼悬下一根，拖到地上也不会断。如今这说法虽无从考证，但当你用筷子挑起一箸粉，看它在光线下晶莹剔透、颤巍巍不断，心里便信了七八分。最后的“冒热”更是考究：鲜米粉在八十五度的热水里只焯十秒就捞出来，多一秒则软，少一秒则硬。

锅里的卤水咕嘟冒着泡，猪骨、牛骨在汤中翻滚，十一味药材、十三种香料沉浮其间。桂林本地的罗汉果，掰开丢进去，去腥提香，还能添一丝回甘。火候到了，关火，还要自然发酵二十个小时。这期间，卤水被反复密封、煮沸、冷却，香辛料里那点苦涩味一点点褪去，剩下的只有醇厚。

不同传承人各有各的心得：有人按四季调整香料，夏天少放几味上火的，冬天多加些温补的。但无论怎么调，最后那勺卤水倒进碗里，必须香醇亮泽、挂壁浓郁。一口下去，浓而不咸，鲜而不腻，舌尖上能品出二三十种香料的层层叠叠。

卤水是灵魂，配菜则是点睛之笔。脆皮锅烧是桂林米粉的“皇冠”——五花肉煮至半熟，入油锅炸到金黄，外皮酥脆得一碰就碎，内里却丰腴软糯，咬下去咔嚓一声，脂香四溢。卤牛肉纹理紧实，越嚼越香；酸笋和酸豆角带着发酵的微酸，恰好化解了油脂的厚重；油炸黄豆和花生米撒上一把，香脆在齿间迸裂。最后加点绿色的葱花、香菜，淋一勺鲜红的辣椒油，一碗米粉端上来，色彩与风味同时绽放。

这就是桂林米粉的密码，三道关，关关都是手艺，关关都是时间。桂林米粉层次分明、回味悠长的味道，离不开一位匠人在守艺之路上的坚守与创新，让更多的人尝到桂林“老味道”。

### 龙付孙：一辈子做好一碗粉

清晨5点，明桂米粉的中央厨房里蒸汽弥漫。龙付孙站在操作台前，手伸进麻袋，抓起一把八角、桂皮、草果……香料从指缝间簌簌落下，他掂了掂，又添了两粒茴香，这才放心投入锅中。26种香辛料，徒手称量，误差不到1克。这门“手感”，他练了半辈子。“熬卤水，从选料、配方、火候、调味到发酵，得眼看、心记、手研、鼻嗅、口试。”龙付孙说话语气像在念口诀。浓烈的卤香从锅里窜了出来，裹着热气往人脸上扑。

很少有人知道，这个如今掌管着上百家连锁店、为全国一千多家米粉店供应原材料的“米粉大王”，桂林米粉制作技艺国家级非物质文化遗产代表性传承人龙付孙，当年只是个从临桂农村走出来的农家子弟。

1983年，高二那年，他去国营米粉店吃粉，无意间和下粉的阿姨聊了几句。阿姨告诉他，店里一天的利润，抵得上一个工厂工人一个月的工资。这句话像一颗种子，落进了这个年轻人的心里。

那一年，他师从第二代桂林米粉制作技艺传承人李桃年学习技艺。学艺最难的不是起早贪黑，而是配卤水，师傅不给用秤，全凭手感，一把香料抓下去，多了少了，全靠手上的分寸。为了练这手绝活，他把自己关在厨房里，一遍遍地抓、掂、尝，三个月没睡过一个囫囵觉。

“那时候手都抓肿了，指尖全是香料的味道，洗都洗不掉。”多年后回忆起来，龙付孙笑了笑，眼里却泛着光。

1985年，他出师了。在西门市场，他租下一间小门面，挂出“龙记米粉店”的牌子。那是改革开放后桂林第一批米粉个体户。店里只有几张桌子，碗筷自己洗，卤水自己熬，粉自己榨。凌晨三点起床，晚上十点收工，一天站十几个小时，腿肿得像灌了铅。但看着顾客端着一碗热腾腾的米粉，嗦得满头大汗还要竖起大拇指，他觉得值得。

1989年，龙记米粉搬到廖湾路，更名“明桂米粉”。从那以后，明桂的招牌越做越大，上百家连锁店开遍全国。2018年，他又成立了供应链工厂，为全国一千多家米粉店供应原材料，带动六千多人就业。

但不管生意做得多大，龙付孙心里最挂念的，始终是那锅卤水。他的卤水，选用十一味珍稀药材、十三种名贵香料，配牛骨猪骨，文火熬九个小时，再自然发酵二十个小时。有人劝他，现在科技这么发达，可以用机器配比、用添加剂提味，省时省力。“卤水是桂林米粉的灵魂。”龙付孙说这话时，正守着那口熬了九个小时的大锅，他坚持认为，“古法不能丢，那是记忆里的味道。”

他最放不下的，不是生意，而是传承。

2017年，“龙付孙大师工作室”在南宁市第一职业技术学校成立。从那以后，卤水制作技艺从家族秘传变成了高校课堂上的系统教学。他定期到广西商业技师学院等高校上课，手把手教学生们辨识香料、把控火候。“以前没有规范章程，一代代传下去，可能越传越差。”他说这话时，语气里有担忧，也有决心，“我愿意把我知道的，都教给他们。”

“一辈子做好一碗粉，让世界尝尝桂林米粉的味道。”这句话，他守了四十多年。

### 申甲：复刻一座城的味觉记忆

桂林城另一头的味香馆后厨，申甲俯身凑近一锅熬了九个小时的卤水。勺子斜斜一舀，棕红色的汁液顺着勺壁缓缓流下，在碗沿挂出一道透亮的弧线。他凑近鼻尖，深深一嗅，又眯眼看了看色泽，这才点头：“可以了。”身后的师傅们松了口气，开始往锅里下料。

如果说龙付孙是往前闯的“开拓者”，那申甲就是往回找的“守根人”。

在采访中，申甲反复提起，自己是吃桂林米粉长大的。“小时候，家里拿来米换粉吃，加两分钱就能换一碗素粉。条件好一点，八分钱能买一碗卤菜粉。逢年过节，大人带我们去味香馆来一碗米粉。”

味香馆。这三个字，在老一辈桂林人心里，分量极重。1945年，味香馆在依仁路开张，专营桂林米粉。在申甲的童年记忆里，味香馆就是桂林米粉的金字招牌，是过年才能去“奢侈”一回的地方。1988年，味香馆因旧城改造被拆除。

申甲那时候已经开始做餐饮，从滨江路上一家不足三十平方米的米粉店“店小二”做起，一路打拼成了桂林人集团的董事长。生意越做越大，他心里却一直惦记着那碗童年的味道。

2007年起，市群众艺术馆和桂林人餐饮集团致力于推动桂林米粉传统制作工艺申报非物质文化遗产，直至2010年，桂林米粉制作工艺入选自治区级非物质文化遗产，申甲本人也被认定为市级传承人。同年，市政府找到他，希望他能恢复味香馆。

申甲二话没说就答应了。有人劝他：老字号恢复起来太难了，设备、配方、师傅，什么都不在了，何必自找麻烦？他说：“这是桂林人的根，不能断。”

接下来的三年，他像考古一样，满城寻找老式榨粉设备，拜访退休的老师傅，从老辈人嘴里一点点拼凑味香馆当年的样子。功夫不负有心人，他找到了两份老卤水方子。反复调试了几十次，终于做出了记忆中的那个味道。

2013年5月，味香馆重新开张。那一天，很多头发花白的老人赶来排队，有人吃着吃着就红了眼眶。“就是这个味，几十年了，就是这个味。”开业那天，申甲站在店门口，看着那些白发苍苍的老人，鼻子一酸。

重张后的味香馆坚持传统，不添加任何添加剂，走清香型路线。卤水熬制八九个小时，再发酵至少一周。如今，味香馆在桂林已有二十多家门店，还推出了“米粉优选集市”，汇集三十多种米粉——除传统的卤菜粉、卤肉米粉外，还有白果老鸭粉、醋血鸭粉等创新品种，定期轮换。

为了保证口味，申甲给自己定了个规矩：只要人在桂林，每天都要去巡店，每家店至少尝一碗粉，一天下来至少吃6两。有人说他太较真，他笑笑：“不尝怎么知道好不好？顾客把信任交给你，你不能糊弄。”

“一方水土养一方人。”申甲心里清楚：真正的根，在每一个桂林人小时候的记忆里，在那一碗热气腾腾的米粉里。

龙付孙和申甲，走了两条不同的路。一个往前闯，把桂林米粉做成连锁、做成供应链，让全国一千多家店都尝到桂林的味道；一个往回找，把消失的老字号一块块拼起来，把桂林人的集体记忆重新端上桌。但他们心里装着同一句话：用一碗粉，守一座城。

一碗米粉，浓缩着桂林的烟火人间。它是非遗技艺的坚守，是产业升级的探索，更是每个食客舌尖上的乡愁与慰藉。来到桂林，不妨放慢脚步，在街头巷尾寻一家老店，嗦一碗滚烫的卤菜粉。当卤香在唇齿间化开，你便读懂了这座城市的味道密码。

(本版图片除署名外均由记者陈静摄)



申甲(右)在巡店。



一碗地道的桂林卤菜粉，卤水香醇，锅烧酥脆。

酥脆的锅烧、香醇入味的卤牛肉是米粉的最佳配料。



龙付孙在挑选香料。(受访者供图)