

“不吃不是桂林人，吃了愿做桂林郎”

——方言和童谣中的桂林米粉

□本报记者 韦莎妮娜

在过去，米粉作为一种市井小吃，虽登不上官方修撰的史料，但在民间享有极高声誉。“天塌下来先嗦粉”，虽然有夸张演绎的成分，却足以见得桂林人对米粉的热爱。童谣、歌曲、方言、歇后语里，都能找到米粉的身影。

从巷口传到巷尾，从父辈传到子辈。在一代代桂林人的口口相传中，米粉早已超越了食物本身，成为一场穿越时空的集体味觉记忆。

●歌谣里的米粉香

什么是童年的快乐？一代人有一代人的答案。对于如今的“10后”“20后”来说，或许是游乐场、电子设备；对于半个多世纪前的“老桂林”来说，听童谣、唱童谣，一定是件快乐的事。

明嘉靖以前，地方志并无任何关于桂林米粉的记载。文人墨客也不会特意着墨于如此寻常的市井小吃。难登“大雅之堂”，不在官修正史，桂林米粉的史料少之又少。但在民间，却有不少以桂林米粉为主题的方言、童谣，朗朗上口又生动幽默，充满了生命力。

“桂林米粉细又长，白白嫩嫩实心肠。一头搭在猫儿岭，一头伸进桃花江。白天打浆手推磨，半夜榨粉把杆扛，衣裳湿透三五件，好比下河去洗凉。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。”这应该是在桂林人中流传最广的一首童谣，名字就叫做《米粉歌》。

谁也说不清这首童谣的作者是谁。能把米粉的制作工序、种类和桂林人对米粉的特殊感情糅在一首小歌中，足见其对米粉爱之深、爱之切。

桂林童谣传承人徐承翰老先生从1988年到2019年离世前共收集整理了81首传统桂林童谣，并以“以字行腔、顺理成章、画龙点睛”为原则，为其中64首编配曲谱，这首《米粉歌》就在里面。

徐承翰在这首童谣的手记中这样写道：“我们桂林人嗜米粉如命。原来这米粉也和山水一样有着不少的传说。”

童谣里的头两句好理解，后面两句“一头搭在猫儿岭，一头伸进桃花江”，又是什么意思呢？原来，传统的桂林冒热米粉，碗碗有汤不见汤，根根有头不见头，一口嗦进去，绵长又有嚼劲，回味无穷。而“白天打浆手推磨，半夜榨粉把杆扛，衣裳湿透三五件，好比下河去洗凉”，则略带夸张而形象地描述了机械化生产以前，桂林米粉的古老工艺流程和劳动人民勤勤恳恳、不知疲倦地榨米粉的画面。

“该童谣结构严谨，语言夸张，形象鲜活，使我们深深为桂林米粉这一劳动结晶成为不可一日不啖的美食而自豪。那一段段一句句浸透汗水与心血的歌声，在秀水青山间回荡，在所有钟爱米粉的人心中倾诉，那带有浓厚的桂林文场特色衬字的副歌，更将旋律引向高潮，全曲在满街马肉米粉的芳香中结束。好过瘾啊！”徐承翰饱含深情地写道。

另一首《桂林米粉歌》中，劳动人民用对偶和夸张的手法写出了桂林米粉的诱人滋味：“香喷喷，喷喷香，桂林米粉味道爽。根根有头不见头，碗碗有汤不见汤。不吃不是桂林人，吃了愿做桂林郎。”寥寥几句，写出了桂林人对桂林米粉这道地方小吃的喜爱，更写出了满满的自信。物美价廉的米粉，能留住胃，更能留住人。

童谣声声，犹在耳边回响。热爱米粉的桂林人，又自发地给米粉写了新歌。“米粉米粉，油茶油茶。一辈子米粉，半辈子油茶。才吃罢米粉，又端起油茶，锅烧搭米粉，黄姜配油茶。黄姜用捶打，锅烧用油炸。炸的越炸越香，打的越打越辣。炸的就香了米粉，打的就辣了油茶……”2023年夏天，一首原创歌曲《米粉油茶》在桂林人的朋友圈转发了近4万次。

市戏剧创作研究中心副主任、国家一级演员周子喻是这首歌的作词人。和其他桂林人一样，他对米粉、油茶有深厚的感情。这些贯穿了桂林人一生的食物，是个人的记忆，也是城市的专属味道。歌曲发布后，勾起了许许多多在海外的桂林人的味蕾记忆。“桂林人真的一辈子米粉，半辈子油茶。听到这首熟悉的歌，让身为海外游子的我想家了。”“我好想米粉。虽然美国也有桂林人开的粉店，但根本就不是一回事。每次回桂林，米粉是我花钱最多的项目。”在日本、美国的桂林网友，听完这首歌后，在评论区留言说道。

那一刻他们最迫切想做的事，恐怕就是赶紧坐飞机穿越重洋万里回到桂林，走进一个不起眼的门店里，对老板喊一声“二两米粉，锅烧牛肉”吧！

●扯扯桂林米粉的“板路”

北京人喜欢“侃大山”，四川人爱“摆龙门阵”，东北人闲着“唠唠嗑”，桂林人没事就“扯板路”。扯些什么板路呢？自然是衣食住行、柴米油盐和家长里短。

米粉在桂林人日常生活中占了很重的比例，自然也在“扯”的板路之列。在桂林方言里，有不少表达和俗语都和桂林米粉有关。比如“米粉的汤，桂剧的腔”，又比如“啖马老板”（指的是钻空子、占便宜）。

米粉和桂剧，分别代表了桂林地方饮食文化和地方戏剧文化。过去，桂林的米粉店“五步一轩，十步一馆”，密集程度令人咋舌。而戏院的数量也有20余座，其中专门演桂剧的有2家，全城每天平均进入剧院看戏的观众在2万人次左右。可以说，米粉是桂林人的饱腹之物，戏剧是桂林人的精神食粮。

“米粉的汤，桂剧的腔”这句俗语，把桂林人过去生活中最重要的两件事物联系在一起，也道出了粉汤和桂剧声腔的共性——讲究、细腻、韵味悠长。

传统米粉汤，尤其是牛菜粉的牛汁汤、马肉米粉的汤，都是经过反复熬煮后才呈现在人们面前的。米粉的汤要慢煨十几个小时，汤浓汁鲜、味美甘甜，加上茼蒿等配料，令人回味无穷。

老一辈的桂林人，在菜市场买菜，生怕老板不足秤，会说一句“你真啖我马老板啖！”“啖马老板”这个词，外地人是听不懂的，就是本地的年轻人晓得的也不多。它的由来和桂林米粉“老四样”中的马肉米粉有关。

吃马肉米粉，米粉不是主角，马肉也不算，主角是那鲜美可口的马肉汤。喝汤一定要趁热，因此吃马肉米粉要用茶盏那般大小的小碗，一口一碗正好。吃完了把小碗擦在桌上，店家会按碗的数量来算钱。

民国时期，漓江九娘庙（又称九龙庙）码头边有家马肉米粉店，老板姓马，为人蛮和气，生意也蛮好，每天店里食客盈门。按理说，人气旺，财气也会跟着旺，不料这马老板却亏了本。

原来，有人吃马肉米粉，为了多赖几碗，便趁人不注意把吃完的碗送到漓江里。直到有年冬天，一位贵妇的手表掉到漓江里了，请人来打捞，顺便捞出了不少小碗。马老板这才恍然大悟，原来自己被“啖”了。桂林方言里保留了许多古语，“啖”就是古文“吃”的意思。于是马老板只能认栽。

这个故事还有另一个版本。马老板不和那些赖账的人计较，反而是将计就计，将捞出来的碗继续使用。故事传开后，马老板的生意越做越红火。

作为地道桂林人，记者更希望是后面这个版本。毕竟谁也不忍心看到好吃的米粉店倒闭，那可是无数桂林人的快乐源泉和“深夜食堂”啊！

