

# 桂林马肉米粉制作技艺： 传承百年的“舌尖记忆”

在桂林，米粉是一道不可或缺的特色美食，遍布街头巷尾的米粉店也体现出米粉在桂林的重要地位。桂林米粉品种多样，除了市面上较为常见的干拌卤菜粉和鲜香的汤粉，还有马肉米粉等特色品种。

马肉米粉

在桂林有着悠久的历史，一批忠实的顾客，目前桂林仍坚持做马肉米粉的粉店已屈指可数。近日，记者联系到桂林马肉米粉制作技艺自治区级代表性传承人苏红玲，听她聊聊马肉米粉的故事。



马肉米粉有大、小两种不同的规格，左为“传统小马肉”。



## 传承

### 起源于百年前的马肉米粉

去年年末，自治区文化和旅游厅办公室公布了一批广西非遗美食体验店名单，桂林共有14家餐饮店入选，“又益轩”就是其中之一。

提起又益轩，“老桂林”几乎都知道，这家粉店以经营马肉米粉而被市民熟知。

又益轩店铺位于太平路18号，店铺装潢是古色古香的中式风格，门头招牌上写有“百年老店”的字样，店门两边还挂着“桂林独家传统马肉米粉”的牌子。

走进店里，墙上的黑白照片映入眼帘，展示着旧时的城市风光，也向食客诉说着这家店已经走过悠长的岁月。

按照专家学者的推断，桂林米粉起源于秦代修凿灵渠的将士军营，是中原饮食文化和岭南百越文化在兴安地域结合的结果。明清时期，在制作上得到不断发展的桂林米粉成为了桂北饮食文化中的主流。

桂林米粉历经千年的发展，口味衍生出10多种。记者在又益轩的菜单中看到，店里出售的有马肉米粉、卤菜粉、汤菜粉、牛腩粉、三鲜煮粉、酸辣煮粉、炒粉等口味，其中“特色米粉”一栏中又专门列出了“传统小马肉”“老四样米粉”等口味。

据苏红玲介绍，“老四样”指的是卤菜粉、原汤粉、牛腩粉和马肉粉，承

载了老一辈桂林人最津津乐道的美好记忆。又益轩不仅至今都保留着前三种米粉，在马肉米粉的制作上更是不落人后，经过一代又一代人的传承，马肉米粉如今已经成为了“镇店一绝”。

据了解，马肉米粉是桂林传统的风味米粉之一，民间流传有“不吃马肉米粉，不知天下之美味”的佳话。此风味始于清朝道光年间，最初见于街头小摊，其后相继设店经营，有会仙楼、又益轩、义利居、艳香居十多家，以又益轩最有名。

苏红玲介绍，第一代创始人李绍林是她的曾祖父，当时，李绍林是挑着担子经营桂林米粉。到了上世纪二三十年代，桂林商铺繁华，出现了“五步一轩，十步一馆”的景象，1923年，苏红玲的外公李炳清在如今八桂大厦对面的位置开了一家店，取名为“又益轩”，意为“又多了一间餐馆”。

“我外公开店时，店里就经营着包括马肉米粉在内的桂林米粉，还有粥类。”苏红玲告诉记者，外公虽然是子承父业，但也在其他店里当过学徒，很喜欢摸索。“那时候桂林的马匹比较多，桂林人也吃马肉，外公就在曾祖父教授制作马肉米粉的基础上不断改良完善配方，也尝试做起了马肉米粉。”



位于太平路的又益轩，是桂林目前为数不多仍在经营马肉米粉的店铺。



顾客在又益轩用餐。

## 速览

**非遗简介：**自秦始皇开凿灵渠之后，中原文化源源不断地传入，桂林米粉是中原饮食文化和岭南百越文化在兴安地域结合的结果。明清时期，桂林米粉在整个桂林地域发展得相当普遍。

桂林马肉米粉起源于清道光年间，城里有名的店家有会仙楼、又益轩、义利居、艳香居等十多家，至今老字号的马肉米粉店只有“又益轩”。

马肉米粉营养丰富，马肉有补中益气、滋补肝肾、强筋健骨的作用，能促进血液循环，防止贫血，同时还能加强人体免疫系统的功能，提高免疫力。马肉米粉味道独特，吃法独具特色，做法也颇为讲究，一碗粉里有腌马肉、腊马肉、马血肠、板肠等食材。

**探“店”地址：**秀峰区太平路18号又益轩桂林米粉

**主讲人：**桂林马肉米粉制作技艺自治区级代表性传承人苏红玲