

## 马肉米粉制作有讲究

和最常见的卤菜粉不同,马肉米粉的制作过程颇为讲究,吃法也有别于其他米粉。

记者在又益轩的后厨中看到,案板上放有两种马肉,一种是腌马肉,另一种则是腊马肉。苏红玲告诉记者,桂林马肉米粉的制作技艺比较复杂,从挑选马匹到食材的制作,她都亲力亲为。

“想要挑到品质好的马匹,并不是简单的事。”苏红玲介绍,每次买马都要花个三五天专程前往外地。挑选马匹时可以从马的体格、毛发的光泽度来看,通常高大、结实的马肉质会更加紧实,肥瘦相间,口感也会更好。

她表示,马的骨头较大,内脏也比较多,买马不是论斤称,而是按整匹论价格,因此买的时候也要估算一匹马大约能出多少肉。“要是出的肉和估计的差不多,那就说明买对了,要是出的肉比预计的少,可能就买亏了。”她告诉记者,挑选马匹是个经验活,需要长时间的积累并不断总结经验,才能看得比较准。

马买回来后,则要交给专门的人员宰杀,之后再进行马肉制作。苏红玲说,首先要将马肉切成块状,用盐腌制,腌制后再煮熟,然后经过特殊的加工手法,再进行油炸,就可以制作成腌制的马肉。“整个过程有20多道工序,光是切肉就很有讲究,要会看肉的纹路,如果切得不对就会影响口感或是根本嚼不动,而煮、炸的火候也有讲究。”

腊马肉的制作则需要在风干之后进行,和腌马肉相比,腊马肉的制作工艺更复杂一些,风干后还要再进行特殊的加工。十月之后天气转凉,是制作腊马肉最好的季节。

除了腊马肉和腌马肉,有时候马肉米粉中还有马血肠

和板肠两种食材,但因为量少,只能在杀马的那一阵吃到,去晚了就没有了。“有些客人很喜欢吃血肠和板肠,也有人没吃过很想尝鲜,因此有些食客会特意嘱咐我们在有血肠和板肠时通知他们来尝尝。”苏红玲笑着说。

据介绍,马血肠和板肠的制作工艺也比较繁琐。一匹马的血仅有一桶,师傅用特殊的手法打磨之后,将马血灌入专门预留的肠中,经过特殊的烹调手法将其煮熟,才算完成马血肠制作。其味道鲜美,柔嫩脆香。

制作板肠时,先将马大肠清洗干净,然后用沸水煮开,再将大肠风干。风干一个月后,下锅经过特殊的手法进行油炸。马板肠特别香脆可口,与血肠搭配起来,一软一筋,阴阳兼备,味道十足。

记者看到,苏红玲将米粉在锅里冒热后捞出倒入碗中,再切上几片腊马肉和腌马肉平铺在上面。和干拌的卤菜粉不同,马肉米粉是汤粉,而马骨汤也正是这碗粉的精华。据了解,马骨汤使用腌制的马骨作为原料,经八九个小时熬制而成。熬制时火候也有讲究,前期用猛火熬,到了后期要转用小火,熬出的汤色乳白,味香浓。

舀上一大勺鲜甜浓郁的马骨汤倒入碗中,加入香菜、花生米,再滴上几滴香油,一碗鲜美的马肉米粉就制作好了。如果爱吃辣,可以再加入一些辣椒,但切忌加酸豆角、酸笋等佐料,以免破坏口感。

“马肉米粉比较清淡,追求的是原汁原味,也不能加入卤水,一口米粉一口肉,再喝上一口汤,这样吃马肉米粉是最为正宗的。”苏红玲说。

## ■发展

尽管马肉米粉是桂林一道特色小吃,但目前桂林会做马肉米粉的人少之又少,市面上经营马肉米粉的店铺屈指可数,传统手工制作桂林马肉米粉的技艺濒临失传。

作为为数不多的经营马肉米粉的店铺,又益轩现在共有3家店,都是直营店。百年来,店铺搬迁过几次,无论店开到哪,食客都会追随而来。“有人吃了几十年,甚至家里几代人都爱吃马肉米粉,小时候他们跟着父母吃,后来自己又带着孩子吃,顾客的喜爱和支持,也是我们一直坚持下来的原因之一。”苏红玲说。

桂林马肉米粉制作技艺基本靠家族传承,虽然想拜师学艺及加盟的人很多,但苏红玲始终不放心。在她看来,做这一行很辛苦,起早贪黑,她担心有人加盟后坚持不下去,会影响马肉米粉的传承。

关于马肉米粉的未来,苏红玲也在不断思考。她希望能将马肉米粉做成规模化,也曾进行过一些尝试。“又益轩有责任把祖传的马肉米粉制作工艺和技艺传承发扬下去,我们也在寻求新的发展方向,例如推出包括马肉米粉在内的马肉宴,希望能让马肉米粉‘走出去’,让更多人了解到、品尝到。”

记者唐霁云 文/摄

## 五代人不间断的传承

一百多年来,马肉米粉远近闻名,得到了很多食客的认可,其中还有不少名人轶事。

据悉,李宗仁主政广西时,每天清晨都要偕夫人郭德洁骑着高头大马到又益轩来吃碗马肉米粉再去官邸理事。

抗战时期(1944年3月),白崇禧为其母马氏做89岁大寿,蒋介石派何应钦作代表向白母祝寿,住在东镇路白崇禧的私邸。接连两个晚上,白氏以马肉米粉饕客作为宵夜。何吃后赞不绝口:“桂林米粉品类何其多也!其味何其美也!”

记者在又益轩采访时,遇到了一些慕名而来的食客。来自湖南的杨女士告诉记者,她和丈夫来桂林旅游之前就做了攻略,到店里后特地点了一份马肉米粉。“湖南本身也有很多粉,但马肉米粉还是很有特点,汤也很鲜甜。”

从浙江来的一位游客一进店就直接点了一份马肉米粉。“来桂林几天,卤菜粉也尝过了,我在网上看到这家百年老店,所以专门来吃马肉粉,马肉很脆很香,果然名不虚传。”

记者留意到,又益轩中装马肉粉的碗有两种,一种和米粉店中常见的碗一样大,一种则是拳头般大小。同样,菜单上也有“传统小马肉”和“马肉米粉”两种选择。

“最早的时候马肉米粉都是小碗的,碗如同茶杯大小,一碗粉只有两三钱。”苏红玲告诉记者,那时候马肉粉所用的粉也很长,一碗米粉只能有一条粉,长度在一米以上,人

工将其绕成团。她介绍,小碗的马肉粉汤多粉少,口感更好,食客们一口气吃上二三十碗马肉粉是常有的事,叠起的小碗既是一种深蕴的米粉文化,又平添几分成就感。

作为桂林马肉米粉制作技艺第四代传承人,苏红玲也将马肉米粉进行了一些改良。她表示,如今人们的生活节奏加快,为了大家吃起来更方便,有更多选择,在保留“小马肉”的基础上,她也在店里推出了大碗的马肉米粉。

经过百年的传承与发展,2018年,桂林马肉米粉制作技艺先后入选第五批桂林市级、第七批自治区级非遗代表性项目名录。店铺也获得了“广西老字号”“传统马肉米粉金奖”“全国十佳金牌桂林米粉”“广西名小吃”等称号。

如今,苏红玲的儿子和外甥女也加入了传承的队伍,成为了第五代传承人。从她的曾祖父到她的儿子,家中五代人一直坚守着这门祖传老手艺。“我们对马肉米粉的制作很感兴趣,也很有情怀,觉得这是家族使命,也希望能让马肉米粉代代相传,走得更远。”苏红玲说。



↑苏红玲向外地食客介绍马肉米粉的历史。

◀将马肉和香菜、花生米等平铺在米粉上后,苏红玲将香浓马骨汤舀入碗中。