

欢欢喜喜
过大年

春节特别报道

回家·乐乐(一)

常见的卤菜粉之外 还有很多米粉可以选择

这几碗「桂林粉」也能抚慰「游子胃」

一方水土养一方人。都说桂林人有个“米粉胃”，一年到头在外打拼和读书的桂林人，最想念的莫过于嗦一口米粉。

春节临近，除了经典的桂林卤菜米粉，归乡的桂林游子还能吃到鲜甜的马肉米粉、热气腾腾的煮粉、劲爽热辣的红油米粉。嗦上一碗这些不同特色的本地传统米粉，也能让人瞬间找到家的感觉，抚慰“游子胃”。

→马肉米粉看着就鲜甜。



1 马肉米粉、红油米粉都让人流口水

锅烧、牛肉、火腿……提起桂林米粉，这些配菜是很多桂林人的“本能选择”。其实老桂林人都知道，桂林米粉还有一种“配菜”，就是马肉。马肉米粉在桂林有着悠久的历史，也不乏忠实食客。

现在的桂林马肉米粉制作技艺是自治区级非物质文化遗产。桂林马肉米粉起源于清道光年间，城里有名的店有会仙楼、又益轩、义利居、艳香居等十多家。马肉米粉味道独特，做法颇为讲究，吃法也独具特色。一碗粉里有腌马肉、腊马肉、马血肠、板肠等食材。马肉米粉和卤菜粉、原汤粉、牛腩粉并称传统米粉“老四样”。很多来桂林的游客在做相关攻略时，都会注意到传统的马肉米粉，并去专门的店铺品尝。

桂林煮粉区别于卤菜粉，它是带汤水的，特别适合冬天吃，热气腾腾，暖心又暖胃。发展到现在，煮粉有三鲜煮粉、酸辣煮粉等各种口味。有民俗专家说，抗战以前，桂林米粉中没有三鲜煮粉和酸辣煮粉这一说。抗战时，有广东难民来到桂林，把粤菜鲜嫩的特点引进米

粉中，始创了三鲜煮粉。正宗的三鲜粉是用猪肝、粉肠、瘦肉片加玻璃生菜，用纯骨头汤小锅煮出来的。后来，湖南难民把湘菜酸辣的特点引进桂林米粉，又发明了酸辣煮粉，受到很多人的喜爱。

红油米粉也是有汤水的。说到红油米粉，一般还有个“全州”的前缀，这款米粉从全州传到整个桂林。据考证，全州红油米粉始于秦形成于汉末。当地人用骨头汤、红辣椒油、黄豆、葱花作为米粉配料，红油米粉传承至今。关于红油米粉，还有一个关于孝道的传说。相传，全州有个大孝子唐国忠。一年冬天，他的母亲得病，不思饮食，他急得坐立不安，赶紧焚香向嫦娥求助。嫦娥教唐国忠用全州“三辣”（辣椒、姜、蒜）做驱寒的食物。选用大红辣椒，先用清水煮一下，去籽，再加适量食盐，与煮辣椒的水一起倒入石磨里磨成细浆。再取适量花生油在锅里烧热，倒入辣椒细浆，不停地搅拌，熬成辣椒酱不沾锅铲时即成了红油。唐国忠的母亲吃了三回，病奇迹般好了。从此，红油米粉在全州广泛流传。



↑在四喜红油米粉店里，食客可以根据自己的需要加适量红油和配料。