

◀ 上接10版



←已经是下午一点了，“桥头煮粉”还有不少食客排队。

↓“桥头煮粉”店里的酸辣粉。



2 这几家老店有传承也有出新

要吃马肉米粉，可以去太平路的又益轩。又益轩是自治区文化和旅游厅办公室公布的广西非遗美食体验店。在老桂林人眼里，又益轩就是马肉米粉的代名词。

桂林马肉米粉制作技艺自治区级代表性传承人苏红玲也是又益轩的负责人。她说，在店里，食客可以吃到传统的“老四样”米粉，马肉米粉是店里的招牌。马肉米粉制作颇为讲究，仅挑选马肉这一项就需要经验。马匹买回来后要交给专门的人员宰杀，之后还要经过腌制、煮熟、油炸等20多道工序，才能成为合格的米粉马肉。值得一提的是，很多食客喜欢马肉米粉的马血肠和板肠，这两种食材比较稀少，制作工艺也比较繁琐，师傅需要用特殊手法打磨和烹饪才能制作出数量有限的血肠。不过，血肠味道鲜，口感脆香，配米粉吃很有味道。板肠用马大肠制作而成，风干一个月后再油炸，和马血肠搭配吃，味道与众不同。

制作马肉米粉时，先将米粉在锅里冒热捞出入碗，切上几片腊马肉和腌马肉平铺在上面，再浇上一大勺马骨汤，加入香菜、花生米，再滴上几滴香油，就得到一碗鲜美的马肉米粉。马肉米粉追求鲜美，建议不要放酸豆角之类的破坏口感。店里的马肉米粉有“传统小马肉”和“马肉米粉”，“传统小马肉”的碗只有拳头大小，保持着传统的样子。一碗米粉只能有一条粉，食客一口气吃上二三十碗马肉粉是常有的事。随着生活节奏的变化，现在的马肉米粉还有正常米粉分量的选择，一碗可以有二两或三两。

一碗有粉有汤有肉的马肉米粉是冬季不错的选择，但如果想追求酸爽，还可以选择煮粉。目前桂林“主流”的煮粉有三鲜煮粉和酸辣煮粉等，位于胜利桥旁的桥头煮粉就是一家不错的选择。这家店铺比较简朴，但食客络绎不绝。这家店里的粉都是现点现煮，老板娘利落地喊着每个食客的点单，厨房里的阿姨则手脚麻利地把猪肉、小肠等各种配料放进锅里翻煮，再放入米粉过一过，一碗热气腾腾的煮粉就做好了。小店的配菜种类不少，有酸豆角、萝卜干、酸笋，还有豆豉蒜末炒辣椒、醋泡辣椒、酱油泡辣椒等，是吃辣食客的福地。

店主韩芬芳说，她每天早上5点就起床去菜市购买新鲜的猪肉、小肠、猪肝、西红柿、青菜、葱花等食材。买完食材，就到店里和店员一起切卤菜、炸锅烧、熬汤。早上6点，店里正式营业。从开始营业到下午3点打烊，店里会迎来早午两波食客高峰。因为用料实在，汤甜粉滑，不少市民专门赶过来吃。

红油米粉也很受欢迎，位于临桂路的四喜红油米粉就是不错的选择。老板闫四喜是全州人，2002年就来桂林开起了红油米粉店。红油米粉跟桂林米粉比起来，更像粉丝。四喜红油米粉的汤底是用猪肉、筒骨、黄豆熬出来的。为了保证鲜美的口感，都是当天早上现熬的。长长的细粉冒出来，然后浇上筒骨汤，舀上一勺红油，看起来新鲜热辣。除了汤底，红油是另一个关键。闫四喜说，店里使用的红油是他亲自用辣椒、油和多种香料熬制的。

3 爽滑鲜辣 你选哪一样

无论是马肉米粉、煮粉还是红油米粉，都特别适合冬季，不但能带来味蕾的享受，还能驱散寒冷。

对于又益轩的马肉米粉，如果要尝鲜，可以吃一碗传统“小马肉”。传统“小马肉”碗小，粉适量，但不失鲜美，如果不满意还可以多吃几碗，体验老桂林人把碗摞成一叠的感受。马肉米粉不加卤水，就是追求鲜甜，一口米粉一口肉就是正宗吃法。米粉里还会配有几颗鹌鹑蛋，在品尝鲜甜的同时，还能补充蛋白质，特别适合小朋友吃。

桥头煮粉的配菜辣椒花样多，其酸辣煮粉的口味也很特别，似乎介于酸辣和麻辣之间。吃上一口，有一种辣椒在口腔里爆炸的感受，但又觉得十分爽快。三鲜煮粉比较鲜甜，猪肉、小肠等配料都很新鲜，适合口味清淡的人。这一家的几样煮粉各有特色，很多人吃的时候喜欢配上一根油条，吸满汤汁吃起来又辣又有韧性，令人回味。

四喜红油米粉追求红油的辣，但也注重红油的鲜。店家不会帮食客淋红油，而是让食客自己动手，喜辣就多放点，喜鲜就少放点。如果觉得不够味，还可以加入红油渣、酱油泡椒，再加上葱花等各种配菜，吃进肚子管饱又暖身。四喜红油米粉以前主要使用干粉，现在推出了生榨粉。在口感上，生榨米粉比较新鲜，但也比较“脆”，需要现榨现吃。干米粉比较有韧性和嚼劲，吃起来很有口感。顾客可以根据自己的口味，选择不同的粉丝。

记者苏文娟 文/摄

新春走基层