

◀ 上接02版

◀ 桂林米粉有“老四样”，这是其中的卤菜粉。（桂林市秀峰区又益轩餐饮店供图）

新的征程： 传统与潮流的“化学反应”

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，总有食客追随而来。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。首先在制作工艺上，在保留“马骨吊汤、腊肉点睛”核心工艺的同时，又益轩将“老师傅手感”转化为精确参数。腌马肉的盐渍浓度精确锁定，风干温度严格控制，让每片腊马肉都能呈现完美状态。

除了工艺，又益轩马肉米粉还在店里张贴马肉米粉的故事。“桂林民间有‘不吃马肉米粉，不知天下美味’的谚语，马肉经过多道工序严格制作而成，马肉米粉风味别具一格，成为桂林美食一绝……”老照片加上讲故事般的话语，让米粉自己“说话”，讲述时光和文化。2025年时，又益轩参加秀峰三月三第二届非遗探秘游打卡挑战赛活动，参与者在起点或终点领取活动地图及任务手册，来到十个非遗技艺打卡点打卡后，提交手册或者线上打卡即可获得小礼品，又益轩以马肉米粉技艺成为其中的固定打卡点。那一天，参与者们来到又益轩门店，参观马肉米粉的制作工艺，一个个摄影作品登上各种社交平台，让这家百年老店的脉搏跟着时代跳出新的方向。

站在又益轩百年老店的招牌下，细心的食客会发现，传统与创新的边界早已模糊。那些坚持手工绕粉的师傅们，也在学习分析消费趋势；保留传统制作方法的同时，也在根据时代变化不断创新。这或许正是百年老店延续至今的奥秘，坚守和创新并举，让每碗米粉都成为连接过去与未来的味觉桥梁。

市民点赞： 百年美味历久弥新

“吃了三十年又益轩，这碗粉就像漓江水，越品越有味道！”家住解放西路的罗大爷说，他最爱的就是这一口马肉米粉。罗大爷老家在外地，当年参军后落户桂林，最开始是思念北方的面条，就尝试着用米粉代替。后来，朋友带他吃了一次马肉米粉，他就喜欢上了这个味道。在他看来，马肉米粉整体清淡，但汤很鲜甜，适合“温补”。随着年龄的增大，他越发依赖这一口味道。

“虽然不是老桂林人，但这家店搬去哪里，我总是跟去哪里。”罗大爷说，在老食客的圈子里，大家都默认“马肉米粉香，又益轩最靓”。为此，他不仅自己喜欢吃，还特别推荐给亲朋好友。只要有外地亲戚来，他总是带着客人来这里尝一尝马肉米粉，品一品这一份独属桂林的非遗口味。

“桂林马肉米粉，打卡！”吴小美是一位旅游爱好者，她和众多年轻人一样，每次来到一个城市，都要“打卡”当地美景和美食。在品尝过了啤酒鱼、特色甜品之后，她通过美食推荐软件找到了又益轩，吃到了“老字号”马肉米粉。“我是湖南人，非常能吃辣，但马肉米粉很鲜美，不需要辣椒，是天然的美味。”吴小美还将自己的美食体验分享在社交平台上，不少人为她点赞。这些经历也让这个年轻姑娘看到了“老字号”的新魅力。

记者苏文娟

↑ 桂林米粉有“老四样”，这是其中的牛腩粉。（桂林市秀峰区又益轩餐饮店供图）

◀ 桂林米粉有“老四样”，这是其中的原汤粉。（桂林市秀峰区又益轩餐饮店供图）