

探秘马岭“三味”

■周俊远

在荔浦市西北部的马岭镇，粤楚文化与岭南文化在此交汇融合，多民族聚居的历史孕育出独特的风味图谱。清晨的萝卜粿香气、午间的米粉醇香、深夜的鸡蛋茶清甜，三种截然不同的味觉体验，共同勾勒出这座小镇最具烟火气的饮食地图。跟随笔者的脚步，让我们开启一场贯穿昼夜的味觉巡礼，探寻美食背后的人文故事。

◎晨雾蒸腾萝卜粿

天刚蒙蒙亮，马岭镇沿河两岸还笼罩在薄雾中，七十岁的陈明秀已经揭开了冒着白气的蒸笼。六小时猛火蒸制的萝卜粿在晨光中泛着油光，木耳、五花肉与萝卜丝的香气交织成清晨第一缕诱惑。

“二肥子”这个充满乡土气息的绰号，如今已成为马岭萝卜粿的代名词。上世纪90年代，农户家的日子还不算富裕，马岭镇社区新厂屯的陈明秀，靠着勤劳的双手种植萝卜获得大丰收。家家户户吃不完的萝卜，邻里晒干腌制萝卜干，陈明秀精选马岭萝卜配以龙胜高山萝卜，加入现剁的五花肉末和新采的小葱，再浇上当地大米磨制的米浆，经过六小时三段火候的精心蒸制，才成就这口韧劲十足、回味无穷的地道风味。

年关时节，“二肥子”萝卜粿日均消耗大米达七十余斤。最让陈明秀难忘的，是那位执意要在除夕夜用萝卜粿祭祖的陈姓顾客。从此，破例在年三十赶制萝卜粿成了她家的新传统。

摆到集镇小摊上的“二肥子”萝卜粿最受食客喜欢，而经她手工制作的油茶醇香，辣椒酱香味浓郁，艾粿、粽子也是筋道十足，咬上一口，回味无穷。

◎午市喧腾米粉香

在阳鹿高速还未开通前，荔浦人走高速上桂林得到阳朔县的高田入口处，大伙都会相邀“马岭大胡子米粉见”。这是一家坐落在马岭镇街道旁的老店，敞开的店门整齐摆放着桶，桶内泡着米粉，门额上“大胡子米粉”字样颇有“老店风格”，童年记忆橱窗里的叉烧、烧鸭、面坨、五花肉色香味俱全，任由顾客挑选，店主则手起刀落，厚实的叉烧片、五花肉、烧鸭铺在大碗盛好的米粉上，酸豆角、醋腌小米辣等配菜任由食客添加，料子十足，店主总乐呵呵地嚷道：“辣椒豆角酸随便加，下一位要啥菜？”

日上三竿，大胡子米粉店前已是人声鼎沸。敞开的店门内，店主手起刀落间，厚实的肉片铺满白瓷大碗，浇上秘制卤汤的瞬间，香气四溢。

这家老店的传奇，要追溯到清朝年间。创始人李乐印因浓密胡须得名“大胡子”，他将父辈制作烧鸭、盐水鸡的秘方融汇创新，用熬制禽肉的高汤搭配秘制卤水，创出这款汤底醇厚、米粉糯香的独特风味。几十年过去，当初的街边小摊已发展成连锁店铺，但最地道的味道，依然藏在这间老店之中。

来自二十公里外的食客老黄告诉笔者，他从小吃着大胡子米粉长大，如今虽定居较远，仍会专程驱车来寻味。“一口汤下去，就像回到了童年。”说着，他又添了一勺酸豆角，这是老食客才懂的搭配秘诀。

◎夜阑氤氲茶香浓

华灯初上，马岭镇街巷深处开始飘散独特的茶香，一间墙壁斑驳的小店门口，停放着顾客的车辆，店内正对大门的“2017年度荔浦县荔浦芋文化节地方风味特色美食大赛·马岭钟记鸡蛋茶”牌匾见证着匆匆而过的食客。

虽名为烧烤店，但是菜品并不局限于烧烤，鸡蛋茶、炒面、酸嘢、麻辣烫等各种吃食一应俱全，店内3个包

→叉烧片、
五花肉、烧鸭铺在
大碗盛好的米粉上。
周俊远 摄

↓文火慢熬的鸡蛋茶。
周俊远 摄

厢都拼好了桌子，早有食客围席而坐。四十多年来，最先卖，也是最吸引食客的当数鸡蛋茶，这几乎是每桌食客的必点选项。

钟家的鸡蛋茶故事始于很久以前。一根扁担两个筐，祖辈走街串巷叫卖这份温暖。在物资匮乏的年代，这碗甜茶曾许多老人补充营养的佳品。传到第三代，三十岁的钟师傅在传统配方中融入现代理解，但始终不变的，是十小时慢火熬制的匠心。

茶叶与鸡蛋在砂锅中共同经历漫长熬煮，待茶香完全渗入蛋中，再加入花生、白果等配料，最后舀入红糖水。入口先是清甜，继而茶香回甘，蛋香绵长。盛夏之夜，这里曾创下单日售出六百碗的纪录，更有食客直接“连锅端”回家。

从晨曦初露到灯火阑珊，马岭镇的美食地图随着日影流转而徐徐展开。这里没有山珍海味，但萝卜粿里藏着土地的馈赠，米粉中盛满家族的传承，鸡蛋茶里煮着岁月的温情。三种味道，三段人生，共同熬煮出最动人的世间烟火。

当高速公路贯通南北，当现代餐饮品牌涌入小镇，这些历经岁月洗礼的老味道依然坚守着最初的承诺。它们不仅是味觉的印记，更是一座小镇的文化基因，记录着时代变迁中不变的温情。或许，真正的美食从来不只是食物本身，而是那些藏在味道里的故事、情感与记忆。这正是马岭镇给予每位食客最珍贵的馈赠——一口乡愁，满心温暖。

↓马岭镇暮色。
钟锦玲 摄