

2026年3月27日 星期五

编辑胡晓诗/版式设计秦哲/校对莫明丽

开栏语

一碗米粉连山海，八方来客共山歌。“潮动三月三·（桂林）首届‘粉超’——米粉超级联赛”将于4月17日到20日在桂林举办。本报今日起将推出桂林“粉超”特别报道，深度挖掘桂林米粉的历史渊源、一碗粉背后的人文故事，全面展现“粉超”活动盛况、产业发展的蓬勃态势与世界级旅游城市的独特魅力，见证一碗粉如何香飘世界、连起你我。

# 粉韵千年 一城入魂

## ——一碗桂林米粉的“前世今生”

一座城市有它独特的味道和集体记忆。对于“老桂林”而言，打开一天的正确方式是一碗冒着热气的米粉。雪白顺滑的粉，有嚼劲的牛肉和脆香的锅烧，拌上回味无穷的卤水，落胃的瞬间，也抚慰了食客的嘴和心。

最早的桂林米粉是从何而来？小小的一碗米粉，究竟又有何魅力，能畅销不衰？让我们回到餐桌旁，从一根根雪白弹牙的米粉中寻找答案。

### ● 米粉里的历史跃迁

◀ 在七星区普陀路一家米粉店里，老板娘正在冒米粉。

记者滕嘉 摄

一方水土养一方人。对于桂林人来说，米粉不仅仅是日常饱腹之物，更像是味蕾的集体归属。街头巷尾8000多家米粉店，足以见得米粉在桂林有多受欢迎。

桂林人从什么时候开始吃米粉？一个流传甚广的说法是秦朝。相传在秦始皇开凿灵渠时，北方将士因为水土不服、思念故土，食欲不振。于是一位厨子便从北方的面条中获得了灵感，将南方的大米磨成浆再依照面条的样子制成米粉，于是便有了桂林米粉的雏形。

然而，这毕竟是传说，经不起历史考证。用于做面条的小麦是东汉时期才引进中国的，秦朝没有小麦，因此也没有面条。

那么，桂林米粉究竟起源于何时何处？

广西桂学研究会北京特约研究员、作家林志捷用了数年时间考证桂林米粉的历史。他在浩瀚的史料中查找，终于在灵川县米粉店村一块石碑上找到了答案。

“据《广西通志（1949年刻印本）》记载，宋代以秦姓为首，唐、蒋、易、欧阳其次，主要来自江西。元朝年间，有一户江西人在灵川县的盐茶古道旁边开了个米粉店，代代相传延续了600多年。

如今的这代人已经不经营米粉店了，但可以说他们的祖先将米粉的种子撒向了八桂大地。”

随后，林志捷更进一步求索溯源，在钱钟书的《管锥编》中发现了一个有力的佐证：东汉时期，中国已经出现了大米加工而成的食品，到了南北朝则有“米糍”，把米浆倒入水中凝固就能够得到“米糍”。

林志捷说，中华米粉最早起源于江西，伴随着历史上多次大规模人口迁移，米粉制作工艺也逐渐从稻作昌隆

的江西扩散到了南方。《辞源》里也收录了“米糍”条目，“米糍”俗称米线、米粉，南方多食之。“江西谁将米作糍，卷送银丝光可鉴”，描述的就是那美味的米粉。

而在明代的一本地方志中，林志捷找到了关于桂林米粉最早的文字记录。这本地方志的作者黄佐是广东香山人，明代在桂林任督广西学校官。在他所撰写的《泰泉乡礼》卷二中记载了不少当时桂林地区的一些乡约。

其中一条是：“孟月朔具果酒三行，饭食一会。余月则去酒果，或直设饭，或米粉面食即可。”用现代白话文来说，每一季的第一个月的第一天，准备水果、酒若干，聚餐一顿，其他月份则不备酒和水果，直接吃饭或者吃米粉面食。

“从东汉末年的‘米糍（sè）’到南宋的‘米糍’‘米糍’‘米线’‘粉’，再到明代嘉靖九年黄佐的《泰泉乡礼》收录桂林‘米粉’二字后，中国人对这种米质条索食品的热衷持续了上千年。”林志捷说。后来，他将有关桂林米粉的考证资料和采访故事整理成了25万字的书，书名是《半壁民国一碗粉》。

一碗米粉，见证了人口的迁徙进程和食物的交融历史，也成了一代代桂林人一生都难以忘却的味蕾羁绊。

下转03版 ▶

↓ 来自东北的小游客在开心地品尝桂林米粉。  
记者唐艳兰 摄

