

桂林“粉超”特别报道

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

◀ 上接 02 版

● 一味入魂的“桂林味道”

“桂林米粉细又长，白白嫩嫩实心肠，一头搭在侯山顶，一头连着桃花江……原汤米粉好开胃，冒热米粉多名堂，凉拌米粉好爽口，牛菜米粉一口汤，马肉米粉好味道，担子米粉满街香。”唱着童谣，吃着米粉，一代又一代桂林人长大、老去、离开或者留下。无论身在何处，大家都很有默契地把味觉的记忆留在了那一碗冒着热气的桂林米粉中。

桂林米粉经过多年的发展，已经演变出了不少花样。按照加工工艺区分，桂林米粉可以分米粉和切粉，米浆滤干发酵后压榨成圆条状的叫米粉，切成扁状的是切粉。按照配料和烹饪方式，就有更多种类了。但最经典的还是要属“老四样”：卤菜粉、原汤粉、牛腩粉和马肉

↑ 桂林米粉有“老四样”，这是其中的牛腩粉。
(资料图片)

米粉。

卤菜粉是桂林米粉的代表。其特点是卤水鲜美，配以牛肉、锅烧、叉烧等。冒热米粉后，铺上上述配料。

在作家白先勇的小说《花桥荣记》中，开篇就写到了桂林马肉米粉：“爷爷是靠卖马肉米粉起家的，两个小钱一碟，一天总要卖百把碟，晚来一点，还吃不着呢。”

让白先勇念念不忘的马肉米粉，的确别处吃不到。过去，传统马肉米粉的做法是以入冬后的马骨和马肉熬汤，用和老式盖碗茶杯差不多大的小碗，盛放烫好的米粉，再铺上熟马肉和腊马肉几片，加上芫荽葱花，一瓢滚烫的汤，每碗的量正好是一口能吃完。刚放碗，第二碗又来了，就这样吃上十几碗也不为奇。

鲜美的马肉米粉，但凡尝过的人都印象深刻。1940年来桂出任《力报》副刊编辑的舒芜，在《自述》中记下了不少在桂的新鲜事，其中一件就是“用马肉片下米粉丝”。“新中国剧社”的成员们也对马肉米粉赞不绝口：“妙在马肉米粉是以小碟装盛的，味道鲜极了。”曾在桂林任特派记者的香港报人曾敏之在文中也回忆道：“那种卖马肉米粉的小店风情，在我脑海中已经构成了十分具体的场景，沸汤浸泡，入口便

香松爽脆……如果我专为吃马肉米粉而再去桂林，也不奇怪。”

一碗米粉，一味入魂。为桂林米粉魂牵梦萦的，又何止他们。武侠小说开山鼻祖梁羽生将马肉米粉写入小说《广陵剑》中；丰子恺饱含感情，把米粉写进散文《我的母亲》；在20世纪70年代，白先勇把米粉写进了小说《花桥荣记》，让美味的桂林米粉顺着文字，滑进了无数文学爱好者的胃中……

一碗乡愁几行游子泪，千年余味满城尽飘香。漫长的岁月，就在冒粉、嗦粉中悄然流逝。一代代桂林人吃着桂林米粉，从牙牙学语的婴孩成为白发耄耋老人。桂林这座城市，也因为有了米粉的烟火气而倍显温情，生生不息。

● 地方小吃跻身“国家非遗”

时代的车轮滚滚向前，古老的桂林米粉，也有“新动态”。

对于桂林人来说，“哪家米粉最好吃”这个问题是很难回答的。毕竟好吃是一件很主观的事情，一千个桂林人有一千个答案。就像在桂林街头巷尾的8000多家米粉店，每一家都有自己的特色。只有经常光顾的食客才能说出子丑寅卯，也只有细细品味，才能品出哪家的卤水偏甜了、哪家的口味有点重这样的细微差别。这恰恰就是桂林米粉的魅力，也恰恰是桂林人性格中的那点点较真劲儿。

认真吃粉的桂林人，从未放弃将桂林米粉带到更高的舞台。早在2007年，市群众艺术馆和桂林人餐饮集团就萌生了将桂林米粉传统制作工艺作为非物质文化遗产申报的想法。当时还是群众艺术馆负责人的苏韶芬认为，桂林米粉不仅是本地最具特色的小吃和桂林餐饮文化的杰出代表，制作工艺也具有丰富的文化内涵。加上不少地方打着“桂林米粉”的名号售卖，但其口味、制作方法都与正宗的桂林米粉相距甚远。因此，为“桂林米粉”正名、以申遗的方式保护地方特色饮食文化，成了大家的共识。

↓ 鲜美的马肉米粉，是桂林米粉中的“老四样”之一。 记者韦莎妮娜 摄

2020年6月10日，第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录、扩展项目名录公布，我市申报的“米粉制作技艺（桂林米粉制作技艺）”和“茶俗（瑶族油茶习俗）”成功入选。这是桂林地方小吃首次入选国家级非遗代表性项目名录。

近几年，我市精准拟定了155项全链条标准，建立了专门的桂林米粉质量检测中心，桂林米粉这个街头巷尾的寻常小吃踏上了标准化生产销售的道路。

从东汉始具雏形，历经千年发展，到2025年全产业链产值超100亿元，集甲天下山水灵气的桂林米粉，生动地诠释了地方小吃也具有超越时空的无穷魅力。那抚慰肚子的热汤，那盘旋在舌尖的悠长滋味，那藏于碗中深厚的地方人文历史，仿佛都在向世界发出邀请：为一碗桂林米粉奔赴一座城，值！

记者韦莎妮娜

↑ 香气四溢的桂林米粉。
(资料图片)

