

桂林“粉超”特别报道

2026年4月6日 星期一
编辑胡晓诗/版式设计秦哲/校对莫明丽

◀ 上接02版

扯扯桂林米粉的“板路”

北京人喜欢“侃大山”，四川人爱“摆龙门阵”，东北人闲着“唠唠嗑”，桂林人没事就“扯板路”。扯些什么板路呢？自然是衣食住行、柴米油盐和家长里短。

米粉在桂林人日常生活中占了很重要的比例，自然也在“扯”的板路之列。在桂林方言里，有不少表达和俗语都和桂林米粉有关。比如“米粉的汤，桂剧的腔”，又比如“啖马老板”（指的是钻空子、占便宜）。

米粉和桂剧，分别代表了桂林地方饮食文化和地方戏剧文化。过去，桂林的米粉店“五步一轩，十步一馆”，密集程度令人咂舌。而戏院的数量也有20余座，其中专门演桂剧的有2家，全城每天平均进入剧院看戏的观众在2万人次左右。可以说，米粉是桂林人的饱腹之物，戏剧是桂林人的精神食粮。

“米粉的汤，桂剧的腔”这句俗语，把桂林人过去生活中最重要的两件事物联系在了一起，也道出了粉汤和桂剧声腔的共性——讲究、细腻、韵味悠长。

传统米粉汤，尤其是牛菜粉的牛汁汤、马肉米粉的汤，都是经过反复熬煮后才呈现在人们面前的。米粉的汤要慢煨十几个小时，汤浓汁鲜、味美甘甜，加上芫荽等配料，令人回味

无穷。

老一辈的桂林人，在菜市场买菜，生怕老板不足秤，会说一句“你莫啖我马老板哦！”“啖马老板”这个词，外地人是听不懂的，就是本地的年轻人晓得的也不多。它的由来和桂林米粉“老四样”中的马肉米粉有关。

吃马肉米粉，米粉不是主角，马肉也不算，主角是那鲜美可口的马肉汤。喝汤一定要趁热，因此吃马肉米粉要用茶盏那般大小的小碗，一口一碗正好。吃完了把小碗摆在桌上，店家会按碗的数量来算钱。

民国时期，漓江九娘庙（又称九龙庙）码头边有家马肉米粉店，老板姓马，为人蛮和气，生意也蛮好，每天店里食客盈门。按理说，人气旺，财气也会跟着旺，不料这马老板却亏了本。

原来，有人吃马肉米粉，为了多赖几碗，便趁人不注意把吃完的碗丢到漓江里。直到有年冬天，一位贵妇的手表掉到漓江里了，请人来

打捞，顺便捞出了不少小碗。马老板这才恍然大悟，原来自己被“啖”了。桂林方言里保留了许多古语，“啖”就是古文的“吃”的意思。于是马老板只能认栽。

这个故事还有另一个版本。马老板不和那些赖账的人计较，反而是将计就计，将捞出来的碗继续使用。故事传开后，马老板的生意越做越红火。

作为地道桂林人，记者更希望是后面这个版本。毕竟谁也不忍心看到好吃的米粉店倒闭，那可是无数桂林人的快乐源泉和“深夜食堂”啊！

记者韦莎妮娜

