

桂
风
文
韵

桂林米粉

□覃雅妮 梁宏章 覃湘湘

桂林花桥位于桂林七星公园小东江与灵剑溪汇流处,据说宋代已有此桥。以桂林米粉为主线的乡愁主题作品《花桥菜记》是白先勇创作的短篇小说。故事里春梦婆的花桥菜记米粉店在台北开张,一碗桂林米粉浓缩了桂台人民浓浓的乡愁,勾起了多少人对家乡的思念之情。白先勇曾说:“我回桂林时,早餐吃米粉,中午吃米粉,夜晚吃米粉,消夜又跑出去吃米粉,一天吃三四次!”桂林米粉作为桂林极具特色的传统小吃,深受社会大众的认可和喜爱。一碗小小的米粉,承载着城市的历史,守护着世人的记忆,它绽放光芒,温暖人心,许多文人墨客透过它将情怀变成了文字,呈现出别样的韵味。2021年,米粉制作技艺(桂林米粉制作技艺)被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

据桂林当地传说,米粉最早起源于秦代。秦始皇为统一岭南而修筑灵渠后,来自北方的秦军士兵因水土不服、粮草短缺,想出“南粮北做”的办法,把大米制作成面条状,该方法从此得以推广。据《灵川古今地名纪录》的记载:“当地有米粉店村位于灵川县城甘棠渡东南15公里灵田镇力水村南侧,元至正年间(1341-1368年),从力水村迁徙一小店,经营米粉,从而发展成村,故名米粉店村”。可见灵川灵渠建设形成的湘桂间交通水路、古商道带来的商业机遇促进了桂林米粉的发展。明嘉靖九年(1530年),黄佐的《泰泉乡



▲桂林卤菜粉。

▲压榨米粉。



▲卤水选材。



▲揣团子。

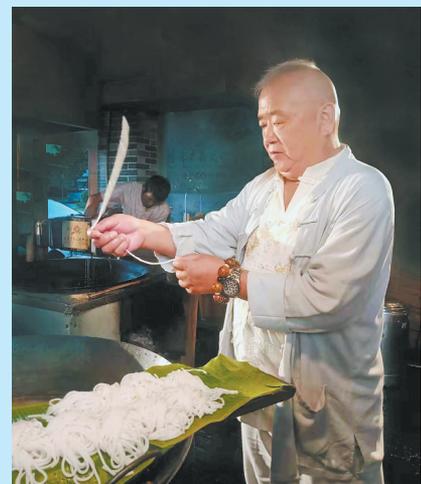
礼》在桂林刊印,其中收录有“米粉”二字。这也是中国食谱文献里迄今为止有关“米粉”的最早记录。清康熙二十二年桂林米粉载入《桂林府志·物产饌饮篇》。民国时期,桂林米粉技艺日臻成熟,出现卤菜、马肉、原汤、生菜、牛腩等多个品种。抗战时期,各地文化名人及民众大量涌入桂林,桂林米粉品牌得以广泛传播。以又益轩、艳香居、味香馆为代表的桂林米粉店,让桂林米粉各大品牌“五步一轩,十步一馆”的林立街头,从此成为风靡全城的特色传统小吃。改革开放后,桂林旅游业蓬勃发展,桂林米粉因新鲜美味、营养便捷备受大众喜爱。桂林米粉店辐射到广西、全国甚至世界多地,“桂林山水甲天下,天下米粉属桂林”,桂林米粉既是桂林人的一日三餐,也是极具知名度与影响力的中华传统小吃。

2011年,桂林米粉正式获批为国家地理标志证明商标。2021年,桂林首批74家米粉店和米粉企业获得“桂林米粉”商标权使用权。据悉,截至2022年末,桂林市生产、销售米粉的企业及个体工商户共1万余家,全行业年总产值约100亿元。随着米粉文化产业的发展,桂林米粉通过预包装的形式已行销全国,走销海内外。

米粉飘香解乡愁,桂林山水印我心。一碗米粉,展示桂林山水的风韵,蕴含漓江水的甘甜,解读千年的历史文化。粉的劲道,撩拨着每一位食客的心弦;卤汁的鲜香,滋润着每一位思乡游子的心田。吃一碗桂林米粉,仿佛在倾听一则动情的故事,让人久久无法忘怀。

(桂林市文化广电和旅游局供图)

桂林米粉制作主要含鲜粉生产、卤水熬制、辅料制作、调配出品四大步骤,包含百余道工序,以制粉、熬卤最为关键。米粉原材料取粘性、油性、米香不同的早籼、晚籼米与陈米混合,用漓江水浸泡后,经碾磨、滤水、发酵后揉搓成团,粉团入水微煮至表面凝固,再置石臼中反复舂打,力度和节奏是桂林米粉柔韧、弹爽的秘密。将舂打好的粉料放入原木榨粉机中,依杠杆原理,均匀施力,压榨成粉条。此方法制成的桂林米粉新鲜亮白、滑而不粘、韧而不硬、软而不糜。桂林米粉的卤水主要取八角、茴香、肉桂等数十种香辛料依秘方配制,加高汤熬制,味道香浓,鲜而不腻。秘制配方各家不同。配菜主要有锅烧、牛肉、瘦猪肉、猪肺、酸豆角、酸笋、酸萝卜、油爆辣椒、辣椒酱、葱花香菜等。正宗的桂林米粉具有白、嫩、爽、香的特点,让食客流连忘返,赞叹连连。



▲甩粉。

瑶族凿花技艺传承人赵福华

民族文化源远流长、博大精深,而民间特色工艺美术又是我国民族文化的重要组成部分,反映着一个民族的审美倾向、宗教信仰、生活方式等。每个少数民族都有其代表性的工艺美术的作品。在贺州市八步区贺街镇联东村,以赵福华为代表的一群民间手艺人,扎根于瑶山中进行富有当地瑶族文化特色的民间艺术创作。

出生于1976年的赵福华今年已经47岁了。他17岁开始跟从师傅黄忠昌学艺,21岁便在瑶族盘王节仪式中开始任凿花师,32岁参加瑶族度戒任凿花师,现已熟练掌握全套瑶族凿花技艺,成为远近闻名的青年凿花师。

“我们凿花师通过祖祖辈辈口传心授的方式,将凿花技艺传承下来。”赵福华介绍。由于历史上受到外界影响较小,他所在的联东村至今仍保留着瑶族古老的文化传统和民间习俗。凿花制作技艺世代相传,基本上保持其

原汁原味的艺术特色。赵福华的凿花工具是像版雕刻刀一样的铁凿子。他先在桌子上铺上一块坚硬的木板,再把红、黄、紫、蓝、绿等颜色的彩纸对折后剪裁成规格相同的长方形,然后用钉子将这些裁好的彩纸固定在木板上,最后用十几把不同规格、圆方兼具的铁凿子在彩纸上进行凿制。

令人惊奇的是,凿制时,赵福华不用预先勾画图形,而是按照老一辈传授的技法和要领直接凿制,谈笑间便让生动形象的图腾纹样跃然纸上。

赵福华的凿制技艺独特,凿花内容丰富,画面线条富于变化,极具瑶族特色。他凿制的“玉皇”慈祥和蔼,“天师”目光严峻,“骑马元帅”整装待发,坐骑精神抖擞……各种人物各具神态、栩栩如生。

赵福华是八步区为数不多的能完整主持瑶族凿花制作的青年艺人。自1993年开始,他承担

过80多次传统瑶族盘王节和第八、九、十、十一届中国瑶族盘王节等各种大小型瑶族宗教活动(仪式)的凿花凿制工作,并培

养出自治区级非遗瑶族度戒传承人赵金华等,为非遗传承和发展作出了贡献。

(陈思聪 文/图)



▲赵福华正在凿制礼花。



▲瑶族凿花艺人展示凿制完成的宫门凿花。