

罗汉 著

粉饰生涯



——广西米粉品尝录

粉饰生涯

西米粉品尝录

粉饰生涯

罗汉 著

图书在版编目(CIP)数据

粉饰生涯 / 罗汉著. -- 武汉 : 长江文艺出版社,
2016.7
ISBN 978-7-5354-8734-6

I. ①粉… II. ①罗… III. ①随笔—作品集—中国—
当代IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第085480号

责任编辑: 刘程程

责任校对: 陈琪

封面设计: 悠然

责任印制: 左怡 包秀洋

出版:



长江文艺出版社

地址: 武汉市雄楚大街268号

邮编: 430070

发行: 长江文艺出版社

电话: 027—87679360

<http://www.cjlap.com>

印刷: 首壹印务有限公司

开本: 640毫米×970毫米

1/16

印张: 16.75 插页: 2页

版次: 2016年7月第1版

2016年7月第1次印刷

字数: 198千字

定价: 39.00元

版权所有, 盗版必究(举报电话: 027—87679308 87679310)

(图书出现印装问题, 本社负责调换)



辑一 粉饰生涯

- 南宁遍地见老友 / 003
- 去桂林，吃米粉 / 008
- 没有螺蛳的螺蛳粉 / 014
- 北部湾畔有一腿 / 020
- 酸溜溜的回味 / 025
- 玉林的吃牛产业 / 030
- 生料做成熟粉 / 036
- 贵港良药治酒肠 / 042
- 一种米粉的两个“版本” / 046
- 敢壮山下羊肉粉 / 051
- 一汪红油里的千丝万缕 / 055
- 宾阳酸粉初恋味 / 060
- 冷脸热肚肠 / 066
- 一干一湿之谓道 / 071
- 滤粉奔流入锅 / 076
- 有一种大头不是头 / 081
- 一只传递异国文化的鸡 / 086

鸭子和米粉的复杂关系 / 092
一碗海鲜粉里的远大理想 / 098
中越边境两碗粉 / 103
味足汤浓清真粉 / 107
非典型“米粉” / 112
卷成一筒的粉 / 116
痛吃“落水狗” / 121
外地和尚来念经 / 129

辑二 分米为粉

愿扁还是愿榨 / 137
老友和粉的纠结 / 142
桂林米粉，无非是吃碗名气 / 148
世无正宗螺蛳粉 / 155
菜耶，饭耶，抑或小吃？ / 160
吃米粉要付账 / 164
好味市中藏 / 167
闲说米粉起源 / 173
干捞未必干，凉拌肯定凉 / 178
素粉不素 / 182
汤粉很烫 / 187
炒粉别吵 / 192
豪华米粉 / 197
少小离家成“粉仔” / 203
吃碗粉 / 207

辑三 米粉伴侣

调料台上生意经 / 215
米粉西施 / 219

配角变主角 / 224

也是酵素 / 231

八桂有逐臭之夫 / 237

辣椒只是一种添加剂 / 242

形荤实素吃素肉 / 249

后记：粉饰生涯 / 253

| 辑一 粉饰生涯

南宁遍地见老友

据说，一个外地人，来南宁没吃过老友粉，还真不好意思说到过南宁。但是，即便来南宁没吃过老友粉，估计很多外地人也闻到过一股味道——飘荡在大街小巷上，老友粉里酸笋泛出的那股特殊酸腐味。对老南宁人尤其在南宁出生长大的，老友粉大概是他们的一个胎记。那“酸酸鲜，辣辣咸”的味道一飘过他们的鼻子，他们的耳朵都会摇起来。对别人来说，这是一道地方知名美食，但对“南巴崽”（南宁小子自称）来说，这是一种记忆，凝结了他们长大成人的经历，永不消逝。诚如其名，老友粉确是他们牵挂终生的老友。吃老友粉，是跨越时空去抚摸南宁的历史，也是回味自己的成长历程。一碗鲜香、微酸、微辣的老友粉，是每个老南宁的生活味。酸笋、豆豉、指天椒和蒜米，爆炒之后煨出微微的焦香，组成了属于南宁的老友味道。

同时，对无数迁入南宁这座移民城市的人来说，对老友粉的熟悉、认同、热爱的过程，也就是他们认识、融入南宁的过程。人生有些经历，有时候可以仅仅寄托在一碗米粉上。

1990年代初，我在桂林工作，经常被赶到南宁出差。那时候出差，苦不堪言。从桂林到南宁，坐火车居然将近一天，早上出发，到天时已黑尽。而且那时候差旅费标准很低，每天补助二十块钱住宿、八块钱伙食、两块钱公交。这点儿钱能做什么呢？只能住旅馆的大通铺，也就是和三两个不认识的人，合住一个房子，一个床位十到二十块钱之间。我初出江湖，对此很不习惯，况且出门在外，身上总带着一两百块大钱，半夜里总要摸摸还在不在，搞得很是吃力。当时尚无打车说法，坐公共汽车还要按站买票。为了出行方便，我大多住在火

车站附近，而办事的机关在七星路，要走一段路搭上公交车，下车后再走一段路。因为是与生人合住，出门又得把包背上，很是烦人。所以，我极不喜欢出差。

但科里除一个行将退休的老头，一个怀孕的科长，一个比我早毕业一年、还装不懂事的小姑娘外，我这把瘦骨头便被视为壮劳力。每次让我出差，他们几个一起哄我：“小罗去吧，刚毕业，生活困难，去挣点补助吧。”我很奇怪，就那几个补助能挣什么钱？后来也就想明白了。我们单位的总工，因为兼着办职称之类的杂事，三天两头到南宁出差。而且他出差是自己想走就走，回来直接报账就行，连审批都不用。他的补助比我高，但每次必住十块钱的大间，吃得也省。单位里都知道他这习惯，也都认为他靠出差发了财。那时候真是穷，穷得要算计那几块钱差旅费。推而论之，大家就认为我也发了财，不承想我却是倒垫钱。原因是我后来发现了一个诀窍，火车站附近有一些私人旅馆，二三十块钱一个单间。一下火车，我就跑到苏州路、友爱路一带，寻找这种旅馆。这种单间客房很小，一张床，一个小桌，就几乎没有容身之地了。但我还是很乐意，住得安心呀，去得晚了还没了呢。

既然住得比总工还优越，吃就要省省了。其实当年南宁饮食很便宜，一个快餐也就一两块钱。白天办事，中午在外吃个快餐。晚上回来，就在住地周围转，吃点米粉、小笼包、白粥之类小吃。有一回，火车晚点，我熟悉的那家小旅馆没单间了，但老板娘显然认出我是熟客，热心地帮我在旁边旅馆找了一间。我非常满意，先是痛快地洗了个澡，才下了楼，从苏州路逛到汽车总站，一直在犹豫吃什么。有个摊子老板娘朝我喝道：“靓仔，吃什么，什么都有。”我一眼看去，果然米粉、粥、饭都有，于是走过去，装作很老成的样子，和她搭讪。她推荐我吃老友粉，我从没听过什么老友粉，就点了一碗。

我是第一次吃老友粉，也觉得味道怪怪的，从没体会过。但我又比北方人能接受，一来我本来就嗜酸辣，二来酸笋虽不常吃，但也是吃过的。只是，不曾把这几种味道组合起来而已。所以，前面几口不

太适应。时值早秋十月，南宁天气尚热，吃到一半我就汗流浹背，觉得一阵放松，最后连汤都喝得点滴不剩。回去的路上，我考虑了一下，买了一瓶冻啤酒回去。在电风扇的轰鸣下，一边啜着啤酒，一边翻着书，差点睡着了。以后喝过的啤酒不可胜数，但没一次有这回印象深刻。

后来，我到玉林市工作，经常跑到南宁谈恋爱。虽然坐车也烦，但比为公家坐车的心情要畅快。每次恋爱谈毕，回玉林时，我就提前到汽车总站，在附近吃一碗老友粉再上车。要知道，那时候刚有快巴，但没好路，南宁到玉林要五六个小时，车上发给我一个面包，我从来不吃这东西。唯靠这碗老友粉，让我支撑一路。其时我还不知道中山路之类的地方，更不知道哪里老友粉口碑好。有很多年，老友粉在我记忆中的味道，就是汽车总站和苏州路一带的味道。1998年，我到南宁工作后，终于逐渐吃到了更为美味的老友粉，才觉得前几年时，自己每到南宁就在车站旁吃碗老友粉，真是够傻，傻得不能再傻——哪个地方的车站旁边，都不会有美食，这是常识。不过，年深日久，我也逐渐从一个被人带去吃老友粉的异乡人，变成了一个经常领着外地人去吃老友粉的本地人了。

就这样，不管在桂林、玉林，只要来南宁，我就吃顿老友粉。不痛不痒，不离不弃，好像跟一个“六月天女儿脸”的善变姑娘，谈着马拉松恋爱。等我后来定居南宁时，终于发现，自己已经爱上了老友粉。

老友粉是南宁传统美食，2007年入选南宁公布的首批二十六项非物质文化遗产名录。其核心技术是，将豆豉、蒜茸、酸笋丝、指天椒粒炒香，加高汤，烧滚后加鲜切粉，翻煮几下旋即起锅。装碗后，再撒点胡椒粉和葱花提鲜。其味酸酸辣辣，但又不是太酸太辣。老南宁人认为，老友粉口味鲜辣、汤料香浓，夏天吃很开胃，冬天吃能祛寒。其中，肉最好选用猪里脊，切片或者剁肉末，加少许盐和酱油拌匀，先腌制一下；酸笋是做老友粉的关键，多切为细丝。据说爱吃的人闻到酸笋味道就流口水，不爱吃的远远就捂鼻子逃跑了。但老友粉

的精髓，实际就蕴藏在这不起眼的酸笋里。仅下几根，就能把那股特有的酸爽味勾将出来。加上爆炒指天椒和蒜茸的香味，老友粉以这种独特的方式，把酸和辣巧妙地结合在一起，形成了代表南宁小吃的独特风味之一“老友味”。不管赞它毁它，这是南宁的独创，是南宁的特有风味。这种经典的酸爽口感，是老南宁人从小吃到的味道。不只在米粉上发扬这股味道，1990年代以来，在南宁人一步步的推动下，老友味可谓持续往精深加工发展。不但煮的、炒的粉和面各成系列，老友牛杂、猪杂等名菜也逐一登场，甚至老友鱼头、海鲜，也在豆豉、蒜茸、酸笋“三驾马车”的扶持下，成功推出，赢得食客大赞，成为南宁大众餐饮的常见菜肴。

很多南宁人，一日三餐可以拿老友粉应付，再加上一个卤蛋或一根油条，就能撑得腹胀肚圆，饱得很结实。在老友粉店加油条，不是整根给食客，而是店家帮剪成段，泡在粉汤里，任其吸满汤汁，一口一段，入口柔顺，但油条外皮仍能保持一种酥脆感。十多年前，南宁街头的老友粉店装修比较简陋，很多店连桌椅都摆不了几张。但是，每到饭点，就挤满了人。有些等不到桌椅空出来的，索性就端着碗，或站或蹲，“呼噜呼噜”地把一碗老友粉送下肚。甚至还有不少人开着豪车，跑到一家他景仰的老友粉店，蹲下来搞碗粉。这是一种没有阶层分化的小吃代表，不论贵贱，皆有人爱这一口。到那小破烂店面吃碗老友粉，既没人觉得丢脸，也没人自觉了不起的。捧起一碗老友粉，我就觉得老板娘在普度众生。

以前，要吃上道地的老友粉，须到中山路、水街一带寻找。十几年过去，南宁城区成倍扩大，移民纷至沓来，在南宁的东南西北，都可以找到味道不错的老友粉。那几家名头最响的店，也已经在城区各个角落，开起连锁店来。十几年前，外地也很少看到有老友粉，后来广西哪个城市都能找到老友粉店。现在，老友粉跻身广西“三大名粉”之一，已经有了全国性名声。前几年，南宁一名大厨就用成本价几块钱的老友粉，在赛场上把售价八百多元的安徽名菜“李鸿章大杂烩”，狠狠地比了下去，老友粉的名声很是震了一震。外地驴友、吃

货但凡来广西，多想跑去网上列为美食天堂的中山路，痛快地搞碗老友粉。对很多陌生来客而言，他们来南宁的目的之一，起码是寻找一碗地道的老友粉。可以说，一方面老友粉大踏步走出去，一方面食客充满期待地蜂拥而来。

南宁是个很有包容性的城市，解放初时人口只有九万，如今城区就已约三百万人。可以说，大部分南宁人都是外地人或他们的后代。他们从外地而来，落地生根，又张开臂膀迎接外地人。原本南宁是讲粤语和平话的，买菜、打车不讲土话，常常会挨宰。现在的南宁，汇聚了多种口音，但街上通行的却只有普通话。若只会本地话，倒要当心挨宰。

老友粉的起源，有个官民都引用的传说。一个面馆小老板，有个老友天天过来聊下天。有一次，竟然发现老友数日没登门。打探后得知是病了，于是亲自用酸笋、豆豉、蒜茸做了碗面端去，老友吃了这碗酸酸辣辣的面条，出一身大汗，病好了。这个传说既体现了南宁人的友爱之情，又打造了南宁一道美食的文化形象。其做法流传出来后，米粉取代了面条，成为南宁代表美食。这是否老友粉的真正来源，且不说它。但在下有个观点，大批外地人来到南宁，甚至驻足定居，成为了南宁的老友，三头两头泡在一碗老友粉中。可以说，一个外来人对老友粉的态度，决定了他跟南宁的缘分。能接受老友粉，甚至为老友粉驻足，则是南宁命中注定的老友。而南宁则展开怀抱，以老友的姿态迎接前来的客人，以一碗老友粉，抚慰他们奔波的心。这碗老友粉是否味道越来越好，可能还意味着，南宁接纳外人的胸襟是否越来越宽广。

反正，作为移民城市，越来越多迁入者成为南宁的老友；而这些老友们沉浸的地方，遍地都在卖老友粉。南宁，就是诸位的老友，来南宁，见老友，吃老友粉！

去桂林，吃米粉

1992年，我被分配到桂林工作。报到前，亲友们都跟我开玩笑，动员我找个美如天仙的桂林媳妇。桂林媳妇当然没找到，但却吃到了让人喜不自禁的桂林米粉，想想也不亏。过来人应该明白，一位姑娘对我的情意，肯定不如我对桂林米粉那样款款情深。

我并不是一开始就爱上了桂林米粉，相反当初倒觉得很别扭。报到那晚，出来找吃的，当时正修中山北路，挖得很难看，路中间凹下去一丈多。我顺着峭壁，找到一家米粉店，是在一个废工棚里做临时生意的。在这里，我获得了一次人生新体验：点米粉要论分量，二两或三两，我们家乡只说要一碗；要点辣椒，拿来的是辣椒粉兑成的辣椒油，而我吃了十几年的，是那种生腌的鲜辣椒。在我们桂东南老家，米粉也有圆扁两种，但圆粉一般是干粉，须先用水泡开才能用；而扁粉是鲜湿粉，要么用来煮，要么直接凉拌，很少先烫后再加调料配菜的，只有泡开的圆粉才这样弄。但在桂林只要说米粉，就给你上圆条的鲜粉。口味上当然也有差别，桂林饭食味道要重得多，酸辣大行其道，其实更接近川湘口味，此前我从未尝过。那时候的各地美食，比今天安分，很少到处流窜。

但我又没办法不吃桂林米粉。领那几个钱，别说下不了馆子，连自己开伙都困难。更何况，就算有能力到外面吃，还不是那个味道？只好每天起得早早的，到招待所餐厅吃米粉。单位食堂只有我们那届十几个新毕业生，加上几个前几届剩下的老光棍开饭，所以不开早餐。二十来个男女光棍，实在供养不起一家米粉店，只好到招待所餐厅蹭，好处是吃完了不用洗碗。这里的米粉二两五毛钱，三两六毛，各比外面便宜一毛。我真恨不得像那个吃第七块饼的家伙一样，要求

餐厅把二两到三两之间那一两，按一毛钱卖给我算了。有我这种想法的人，估计不在少数，到餐厅吃早餐的近百名职工，多半也是为了省一毛钱。我们单位对面一条小巷，是个小菜市，好几家米粉店味道相当好。餐厅的米粉比对面难吃多了，这是我后来才体会到的。桂林人吃米粉，深深包含着经济学的道理，至今桂林市的米粉仍便宜得让外地人咋舌。但算计这一毛钱，实在是当时物力维艰。其时，我的工作 是劳动人事，其中一项工作，就是给人办加工资的手续。上头经常给我们拨几个增资指标，我们每次都 得把指标一分为二地用。本来十个人各增一级的，改成二十个人各增半级，不然不够分，就会打起架来。半级工资有多少？才几块钱。但提了半级的人也高兴异常，办完手续后，大多要拉我们科的人搓一顿。

我是学会吃桂林米粉后，才慢慢爱上这尤物的。初时，我也像现在大批新晋傻帽一样，端了米粉倒上一勺汤，搅搅就吃起来。招待所餐厅和外面的米粉店一样，烫好粉，加上菜和调料，舀勺卤水，就可以交给食客了。旁边炉上坐着一口大锅，里面是微沸的骨头汤，食客自行添加。后来，发现很多人是不加汤就吃的，学着试了一下，竟渐渐吃出味道来了。从此才知道桂林米粉的标准吃法——先吃干捞，只用卤汁不加汤水。桂林卤菜粉的特色在于卤水鲜香，米粉软滑而有筋力，可以说，桂林卤菜粉的吸引力，就赖那一口卤水了。干拌着吃，这样卤水才能直接刺激味蕾，米粉的口感也才体现出来。一旦直接加汤来吃，就冲淡了卤水的鲜香味，也吃不出米粉的软滑筋道感。要吃至将完，才舀一勺滚烫的骨头汤，把余粉、卤水、卤肉、酸豆角、蒜茸、炸黄豆、辣椒的香味一冲而出。此时喝口汤，再用筷子拨点碗里余渣进嘴嚼，陶陶然中方觉功德圆满。以后，不管是不是在桂林，只要标榜桂林卤菜粉的，我都习惯先不盛汤，吃完再加 点汤清一下唇齿。每逢吃到喝汤阶段，我就飘飘然的，觉得自己是个神仙。可见，感情是可以在婚后培养出来的。不管以前组织上安排的红色婚姻，还是眼下流行的闪婚，“先结婚后恋爱”确实成就了不少好姻缘。我和桂林米粉本也是无奈间给拉到一起，但“姻缘”的确就此结下，感情

随着日渐熟悉而弥深。

我初吃桂林米粉的时候，桂林人流不如今天这般汹涌。此地虽是旅游名城，但游客们更多的是在乎山水。而不像今天汹涌而至，喜欢公然标榜自己是吃货的那帮，拍几张不清不楚的照片，写几句歪歪扭扭的诗，到处发帖子丢人现眼。而桂林米粉的拥趸虽多，但如非在桂林生活过的人，往往认为桂林米粉就是卤菜粉，一般外地人眼中的桂林米粉，也就是卤菜粉。其实，真正的桂林米粉，除卤菜粉外，还包括汤菜粉。但若说最能表明桂林米粉内涵的，卤味粉当然最能代表。当然，桂林也有炒粉和汤粉，但做法和其他地方差别不大，顶多只是用料上，多了些本地食材。而卤菜粉和汤菜粉，其他地方虽然也有，但与桂林的相比，味道难出其右。衡量一个地方的当家小吃是否艳压群芳，远远高于其他地方，我认为在当地的“普遍性”是一个基本标准。具体说来，虽然有很多吃货，在网上或时尚杂志吹嘘，自己在哪个角落，吃到美得不得了的正宗桂林米粉，桂林人就不会这么看。桂林确实有一些老店做得相当不错，但大多数人不会为了某家店的米粉好吃，而路远迢迢前去拜访。如果不是那么追慕顶级米粉，犯不着天天去送冤枉钱。桂林人早上吃米粉，一般以就地、方便为原则，整个桂林市的米粉，都相当吃得。

桂林米粉是卤菜粉为主。米粉先放箬篱，入热水中烫热、烫软后，再另行加熟菜、卤水、调料的。这种吃法，粤语地区叫“干捞”，西南官话地区则叫作“冒”，四川的冒菜就很出名。冒好一碗米粉，抖几抖，滤去水汽，装碗，卤菜随卖随切，以免干水走味。桂林米粉的经典卤菜，有两大当家，一是锅烧，二是卤牛肉（桂林人直称卤菜），做出来都是一大块。冒好一碗米粉后，打粉师傅就得先放下箬篱，操起刀来切锅烧、卤菜。近年来，卤毛肚、卤百叶、卤猪肝、卤连田（猪胰）、卤蛋等越来越多的卤菜，陆续成为了桂林卤菜粉的绝好配菜，人们选择的余地大增。

桂林卤菜粉的关键在于卤水。淡薄无味的米粉，一经卤水拌和，立即奇香四溢，不用菜也都是一碗好米粉了。懂吃桂林米粉的人，都

是干吃，卤水与米粉拌匀，好似自己在创造一种味道。大口大口扒进嘴里，吃完后可能菜还有剩余，但卤水是绝对点滴不剩，刚好碗底朝天。所以，熬制卤水是开米粉店的基本功，据说以前卤水要熬三天三夜。虽然桂林米粉吃起来都差不多，但老熟客仍能品评出其中卤水味道的细微差别。哪家店口碑好，哪家店客人少，基本上由卤水决定。卤水的差别，就是桂林卤菜粉的差别。

卤水有个大致的方子，据说要加入三十多种香料、中药材，其实很多和各地卤菜的基本香料也一样，无非八角、桂皮、茴香、山奈、丁香、草果之类。独特的是都加入了桂林产的罗汉果，既提鲜更催醇了汤味。而桂皮、八角亦为广西特产，质量上乘。在基本味之外，店家就大显神通了。以前很多店都自称有独门秘方，在配料和分量上，也确实各有细微的不同，配出来的卤水，就相当于本店的招牌。卤菜粉是桂林人可当一日三餐的重要食物，在桂林吃米粉没有什么档次之分，路边任何一个小店做得都差不多，价钱也一样。随便进哪家店吃，味道都过得去。硬要分个档次的话，只好从卤水上找差别了。

锅烧本应是带皮的猪下巴肉，腌后如做扣肉般油炸而成，既有嚼头又有干香，一口咬下去，一点点油滋出来，弥漫整个口腔，香得想起了小时候过年家里炸扣肉。但现在的米粉店，几乎都是用五花肉来做了。卤牛肉是在熬制卤水时一起卤的，香味深深内蕴，入口易碎，但又嚼之有劲，拿来下酒也颇不错。这种特有味道，可能是跟卤水有关。奇怪的是，到了南宁，锅烧就被改称“脆皮”，卤牛肉却顶了锅烧的名。桂林米粉传到南宁，味道不太像没什么稀奇，但首先名字就走了样，让人哭笑不得。所以，桂林的卤菜粉传到外地，越传越走样。桂林人吃卤粉，一般都是先干拌。店家将米粉冒好调料装菜后，食客可以自行添加酸笋、酸萝卜丁、酸豆角、葱花、香菜等配料，加什么，加多少，全凭自己操控，有些小店的配菜可达十几种。而出了桂林，除非在桂林长期吃过米粉的人，一般就是直接加上汤来吃。

桂林下辖的全州县，当家的红油米粉与桂林米粉如同门，但却差别很大。全州人性格豪放，民风剽悍，当家的红油米粉却像一个细