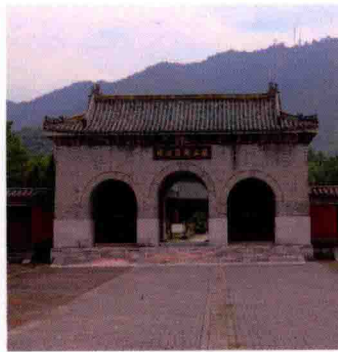
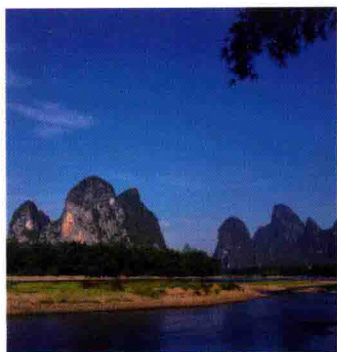


魅力桂林

Charming Guilin: An Updated Introduction



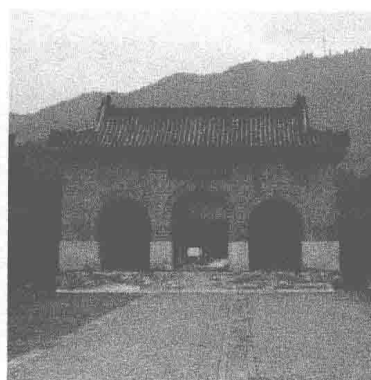
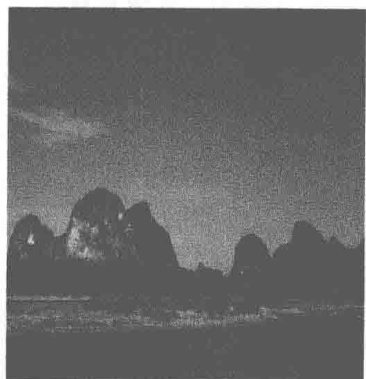
黄晓林 等译著



旅游教育出版社

魅力桂林

Charming Guilin: An Updated Introduction



黄晓林 等译著

北京·旅游教育出版社

策 划：何 玲

责任编辑：何 玲

图书在版编目 (C I P) 数据

魅力桂林：英文 / 黄晓林等译著. — 北京：旅游教育出版社，2016.10

ISBN 978-7-5637-3468-9

I. ①魅… II. ①黄… III. ①旅游指南—桂林—英文
IV. ①K928.967.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第248138号

魅力桂林

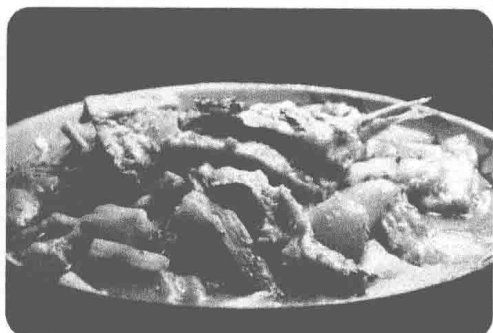
黄晓林 等译著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里1号
邮 编	100024
发行电话	(010) 65778403 65728372 65767462 (传真)
本社网址	www.tepcb.com
E - mail	tepx@163.com
排版单位	北京旅教文化传播有限公司
印刷单位	北京京华虎彩印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787毫米×960毫米 1/16
印 张	11.25
字 数	110千字
版 次	2016年10月第1版
印 次	2016年10月第1次印刷
定 价	39.00元

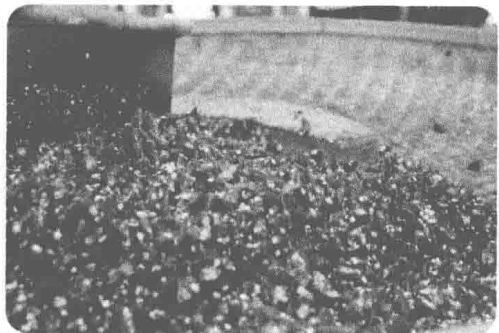
(图书如有装订差错请与发行部联系)



桂林豆腐乳 (向心怡 摄)



啤酒鱼 (向心怡 摄)



桂林辣椒酱 (向心怡 摄)



油茶 (向心怡 摄)



桂林米粉 (向心怡 摄)



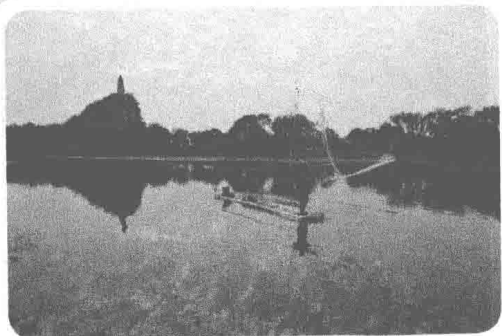
大圩古镇 (高君强 摄)



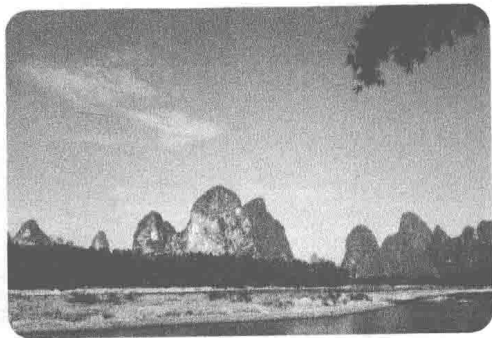
桂林三花酒 (向心怡 摄)



古东瀑布 (高君强 摄)



桂林塔山渔夫 (韦名忠 摄)



美丽漓江 (高君强 摄)



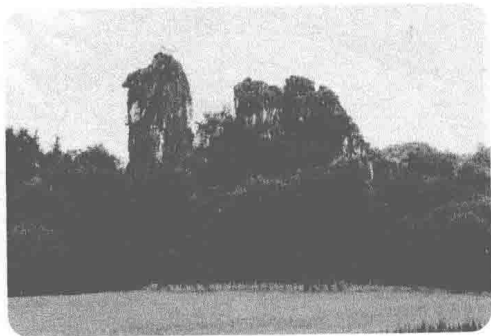
靖江王陵 (高君强 摄)



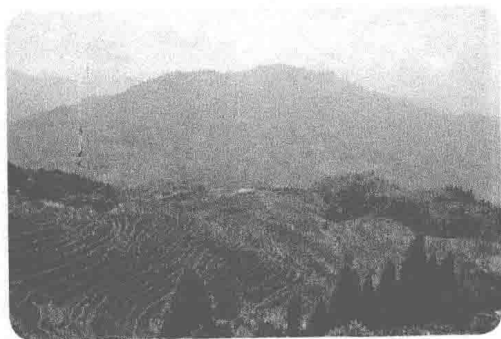
美丽阳朔 (高君强 摄)



两江四湖 (高君强 摄)



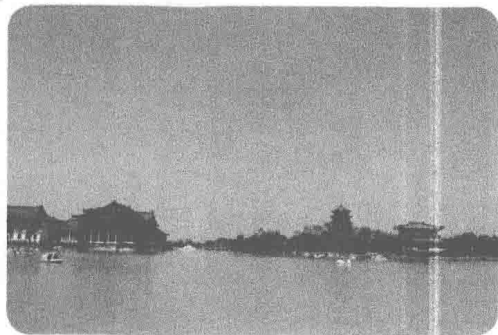
七星公园 (高君强 摄)



龙脊春色 (韦名忠 摄)



象鼻山 (高君强 摄)



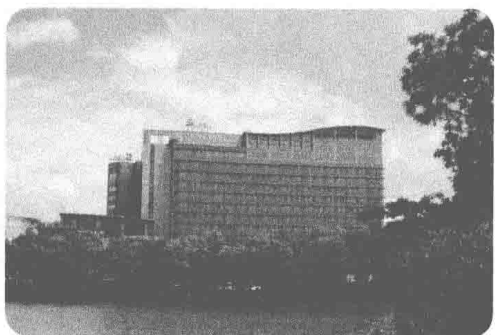
园博园 (高君强 摄)



机场路 (高君强 摄)



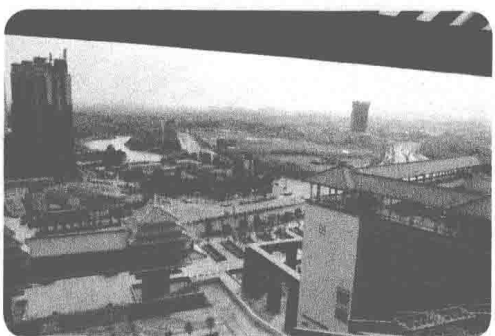
桂林博物馆 (高君强 摄)



漓江大瀑布饭店 (姚玲 摄)



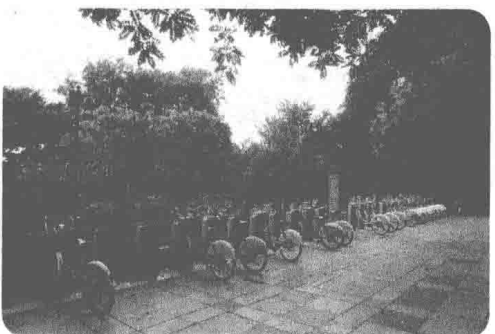
桂林图书馆 (高君强 摄)



临桂新区风景 (姚玲 摄)



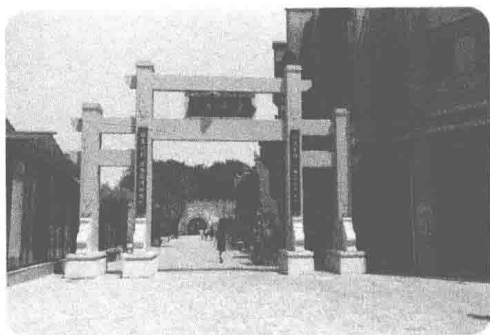
桂林喜来登饭店 (姚玲 摄)



绿色出行 (姚玲 摄)



日月塔 (高君强 摄)



东西巷 (黄晓林 摄)



百家宴 (关琰 摄)



桂海碑林石刻 (高君强 摄)



彩调 (关琰 摄)



李宗仁官邸 (崔立秀 摄)



晒衣节 (关琰 摄)



阳朔西街 (高君强 摄)

魅力桂林

中文文本：黄晓林 罗智丰

英文翻译：黄晓林 韦名忠 唐莉玲 姚玲 高君强
李端阳 崔立秀 向心怡 陈林林 李茂君
黄芳萍

照片提供：高君强 向心怡 姚玲 关琰 韦名忠
黄晓林 崔立秀

出版说明

桂林作为世界著名的历史文化名城和国际旅游城市，具有深厚的历史文化底蕴，丰富的人文旅游资源。桂林历史文化、山水文化、摩崖石刻文化、山水诗词文化、红色旅游文化和多彩的民俗文化，使桂林形成了独具地域特色的文化。本书利用桂林历史文化名城的独特优势，以崭新的视角对桂林文化进行了介绍，充分展示了桂林历史文化名城的内涵，进一步加深了与世界不同地域、不同民族间的文化交流与合作。

为更好地推介桂林，向世界传播桂林特色文化，加强与世界各国的文化交流，互相学习与借鉴，我撰写了《魅力桂林》一书的中文稿，组织并参与了全书英译稿的修改、编纂工作，与翻译研究团队的老师们一起将其译成英文。该书的出版凝聚了 10 多位专家、教师以及课题组成员的心血，历经一年半的时间。在这里我要特别感谢那些为《魅力桂林》一书的顺利完成给予支持、帮助的人，感谢他们的辛苦付出。罗智丰副教授对第一章、第二章、第三章的中文稿进行修改，英国外教 Barrie Andrew Noel Jones 对英译稿进行修改，课题组成员和桂林航天工业学院外语外贸系商务英语专业的教师们参与了第一章至第五章书稿的英译工作。其中向心怡、李茂君两位教师负责第一章的英译，韦名忠副教授、高君强老师负责第二章的英译；唐莉玲、姚玲两位副教授负责第三章的英译，黄晓林教授、陈林林老师负责第四章的英译，李端阳、崔立秀、黄芳萍三位老师负责第五章的英译，高君强、向心怡、姚玲、关琰、韦名忠、崔立秀、黄晓林七位老师为该书提供照片，蔡马兰副教授担任了该书顾问。在此书的出版过程中，我还要特别感谢刘绍忠博士、教授对英译稿

进行修改与校审。

《魅力桂林》一书的出版，是传播桂林地方特色文化所进行的一次成功实践，旨在把桂林优秀的文化推向世界，让世界更多地认识中国，了解桂林。

《魅力桂林》将搭建一座桂林地方文化与世界文化交流的桥梁，促进桂林文化对外传播与交流，塑造桂林美好形象。

这是本人首次尝试对桂林地方特色文化进行英译研究，经验不足，水平有限，出版时间又比较仓促，书中难免存在不足之处，恳请各位专家、读者提出宝贵意见。

黄晓林

2016年9月16日于广西桂林

Contents

目录

第一章 吃在桂林.....	1
Chapter 1 What to eat: Food in Guilin	15
第二章 住在桂林.....	35
Chapter 2 Where to stay: Accommodations in Guilin	48
第三章 玩在桂林.....	68
Chapter 3 What to see: Sightseeing in Guilin	81
第四章 民俗桂林.....	98
Chapter 4 How to be entertained: Folk Culture in Guilin	113
第五章 人文桂林.....	135
Chapter 5 What happened: Humanity in Guilin.....	149

第一章 吃在桂林

桂林菜系受临近的湘、粤菜系影响，既有湘菜的酸辣爽口，同时又兼具粤菜的清淡宜人，形成自己独特的饮食习惯。近年来，随着川菜在全国的推广和普及，桂林的餐饮也不免受其影响，在清淡中亦更推崇川菜的香辣。桂林人传统的家常小炒受湘菜影响比较大，人们几乎离不开酸辣的食品。桂林美食以桂林米粉、桂林三宝、荔浦芋扣肉和阳朔啤酒鱼等最为有名。

1. 桂林油茶

油茶是桂北瑶、侗等少数民族喜爱的一种家常饮料，也是招待客人的佳品。桂林盛行喝油茶，恭城油茶最有特色。恭城油茶味浓而涩，涩中带辣，再加磨碎的花生粉，味道醇厚。因此恭城油茶被称为各地油茶之冠，享誉桂北和广西各地。

制作油茶的材料主要是老叶红茶，先把红茶弄碎，用油将姜、葱、蒜炒香，加入猪骨汤、少许盐，大火把茶煮开后，盛入碗中，配以油炸花生、葱花等慢慢饮用。喝油茶时人们通常要搭配各种香脆的小吃食品，恭城瑶族喝油茶的小吃品种丰富，比如香脆黄豆、炒花生、爆米花和糯米糍粑等。瑶家人热情好客，如果家里来了客人，主人通常会提供丰盛的小吃食品，给客人敬上油茶，善歌者即兴献歌一两首，欢迎客人的到来。为了表示对主人的尊重，客人通常要喝完两碗油茶，表示“好事成双”的意思。客人喝完两碗油茶之后，通常把碗筷还给主人，如果客人只还碗不还筷，则表示其还要继续喝茶，主人就会很高兴地给客人再送上一碗油茶。瑶家人热情好客，为了让

客人多喝油茶，他们在给客人送第一碗和第二碗油茶时，一般都不送筷子，只在每个碗里放入米花、炒花生之类的小吃。客人喝完碗里的油茶，碗底总还留着些零碎的小吃，这时热情好客的主人会马上给客人斟上第三碗热气腾腾的油茶，并送上筷子。所以客人一般都要喝三碗以上的油茶，颇有些“三碗不过冈”的意味。如果客人只喝一两碗，好客的主人就会不高兴。桂北地区一年四季均喝油茶，不分季节，有客人来，随时煮茶奉客。

油茶既可以当早点吃，亦可以当作晚茶喝，却很少有人把油茶作为正餐。当地人喜欢把油茶当夜宵来吃。如果你有机会到桂林，请别忘了找个小店，喝上一碗油茶，味美价廉。

油茶在民间具有健胃消食、提神醒脑、御寒防病、治病补身等功能，因而受到人们的喜爱。如果你肚子胀，这时喝上一碗油茶，是最好的消化剂。比起药物来说，油茶不仅是绿色食品，而且没有任何副作用。

恭城地处山区，山里种有大量的茶叶，而其他的农作物并不多，因此，人们的饮食只能以油茶为主，油茶就成为瑶族人民经常食用的饮食。如果有亲朋好友到家里来，主人炒点花生，熬点红薯、芋头，与油茶相佐，款待亲友。时间久了，这种风俗便沿袭下来，成了瑶家一套独特的“茶道”。

恭城油茶于2008年进入了广西壮族自治区非物质文化遗产名录。除了恭城油茶外，平乐油茶也很出名，还有灌阳油茶、全州油茶、资源油茶和龙胜油茶。各种油茶，做法不同，八仙过海，各显神通。龙胜油茶要加入粳粿果，灌阳油茶要放一个酸辣椒，全州龙水油茶要伴着酸姜吃，各有特色，吃者开心。

据史书记载，恭城原称“茶城”，恭城境内的江叫“茶江”。后来“茶城”改为“恭城”，但茶江之名却沿袭至今。因此我们可以说：“恭城油茶”就是恭城的饮食名片。

这几年恭城油茶传播之广泛，令人惊诧。除了桂林外，在广西南宁，还

有上海、北京、深圳等城市，“恭城油茶”的牌子相继挂了起来，油茶店日益增多，食客盈门。尤其是不少恭城人、桂林人到南宁开油茶店，使南宁的油茶生意也跟着红火起来，食客对恭城油茶也越来越喜爱。

油茶是一种好的食品，去品尝油茶吧，它会给你带来意想不到的养生保健、防病治病的效果。

2. 桂林米粉

桂林米粉具有悠久的历史，是桂林著名的地方小吃，其独特的风味让人回味无穷。桂林人以桂林米粉为荣，因为它是桂林的小吃品牌，深深地影响了人们的日常生活。

桂林人到外地出差，回到家的头一件事就是吃一碗桂林米粉。桂林米粉已成为桂林寻常百姓喜爱的食品，人们乐于在街边的米粉店吃米粉，因为只有米粉店里才能吃到味道正宗的米粉。上班族和打工族更是米粉店的常客，他们有的早餐吃米粉，有的则是中餐吃米粉。

食用桂林米粉时需要放入浓而有香味的卤水，还有酥脆的锅烧、黄豆、带香味的芫荽和葱花等，这些配料起到调味的作用。一个地方的风味小吃，体现出当地的文化特色。桂林山水美如画，山俊与水秀，山刚与水柔，自然与人文和谐统一。正因为山水相容，永不分离，桂林山水才有“甲天下”之美誉。如此佳境，产生出这样诱人的米粉，也就不足为奇了。

桂林米粉的制作大致有这样几个步骤：先把大米磨成米浆，然后把米浆倒进布袋里滤干水分，做成粉团，待粉团蒸熟后，将其压成圆状或片状，米粉就成形了。但卤水的制作非常讲究，主要采用猪骨、牛骨、罗汉果等食材，经过长时间熬煮后做成。如果制作卤水的用料不相同，米粉的味道就会不一样。桂林米粉的品种可分为卤菜粉、酸辣粉、牛腩粉、三鲜粉、担子米粉等。

在灵渠修通后，传说秦始皇曾南下到桂林来游览山水。他喜欢吃鲤鱼须和鱼肚，常用这两道菜来下酒，而漓江的鲤鱼用手就能捞到，秦始皇给了船家不少钱弄来了很多鱼。秦始皇在漓江半个月，便杀了成千上万条鲤鱼，这激怒了漓江里的鲤鱼王，鲤鱼王决定要拱翻秦始皇的船，使他掉入江中，让鱼吃掉他。河伯告诉鲤鱼王要谨慎行事，不要轻举妄动，让其想想办法，鲤鱼王想了很久，最终想出了一个办法，把大米磨成米浆，然后用米浆制成鱼须（米粉）和鱼肚（切粉）。秦始皇品尝后，连声叫好，从此桂林米粉就问世了。

在桂林米粉店到处可见，米粉很有市场。不少在桂林卖外地小吃的生意人发现人们对桂林米粉情有独钟，于是他们也纷纷做起了桂林米粉的生意，因为这是难得的赚钱机会。其实，要做一个真正的米粉师傅，确实不易。熬卤水的奥妙及桂林米粉的配料可以说几乎把中国菜的技法全用上了，所以说桂林米粉是烹调艺术之经典，一点也不为过。

桂林米粉不仅丰富了人们日常的饮食，增加了对食物选择的机会，而且丰富了我国悠久的饮食文化，折射出其博大精深的文化内涵。

米粉主要以大米为原料，是仿照北方汤饼做成的食品。米粉的起源与北方移民南下定居有关。据史书记载，秦汉以后中原地区的汉族百姓为躲避战乱向南方地区迁移，他们也把中原的一些生活习俗带到了南方，包括北方的饮食习惯。在岭南地区，南迁的汉族慢慢将当地的文化与中原风俗交汇在一起，形成了南北饮食文化的水乳交融。在中原地区，人们最喜爱也最常见的食物是“面”。人们先将小麦磨成粉状，后做成细条状食品，成为了“面”。但在南方地区，由于气候、地理等因素不适合种植小麦，以麦为原料的食品就受到了限制，因此，仿照北方的汤饼制作的食品出现了，相关的食品有粿和米饼两种。以秈稻为原料做成的线状食物是中国历史上最早的米粉，是北方移民南下迁移造成的南北饮食文化交融。

米粉深受人们的喜爱。著名国民党将领白崇禧之子白先勇先生小时候生活在桂林，对桂林米粉十分钟爱，在他的小说《花桥荣记》和《玉卿嫂》中，详细介绍了桂林两家米粉店制作的美味可口的米粉以及米粉经营情况，深切地表达了他对桂林米粉的喜爱和对故乡的眷恋。根根米粉，牵动着他对家乡无尽的思念。

习近平总书记对自己青年时代到桂林的美好往事还记忆犹新。如诗如画的桂林山水、美丽多彩的民族风情、纯净优良的生态环境，饿了在街边吃一碗桂林米粉，所有这些都给他留下了终生难忘的印象。

桂林独特的地域文化，孕育了桂林饮食文化，产生了独具特色的桂林米粉，桂林米粉不仅在广西出名，而且在国内的不少地方，均能品尝到桂林米粉，甚至在国外，亦能看到桂林米粉的招牌。桂林米粉不仅具有丰富的文化内涵，而且对研究我国南方饮食文化，让更多的人了解壮族民俗风情具有十分重要的意义。

3. 荔浦芋扣肉

桂林的荔浦盛产芋头。它个头大，形状椭圆，芋肉细腻，营养丰富，煮熟后味道甘香，松软可口，风味独特，是宴会上的一道佳肴。广西人喜欢拿荔浦芋作羹，有调中补虚的食疗功效。荔浦芋既可当作主食，也可制作成各种糕点。桂北及广西各地喜欢把荔浦芋切成片和五花猪肉一起制成荔浦芋扣肉，逢年过节和喜庆的日子，餐桌上都少不了这道菜。港澳地区及东南亚国家的居民宴请亲朋好友，通常也喜欢做这道菜。如今经过厨师的改进，过去流传在民间的用荔浦芋烧成的香芋盒，皮酥味美，已成为高级宴席上的一道名菜。据说芋头是从福建传到荔浦的，后经人工栽培成了优良品种的荔浦芋，集色、香、味于一体的名优产品。由于荔浦芋头能滋补健身，补气养肾、健脾胃，荔浦芋作为广西首选的朝廷贡品，在清朝乾隆年间非常盛行。

传说乾隆对荔浦芋十分喜爱，经常吃荔浦芋，尤其是在练习武艺前，他一定会食用荔浦芋，以补充其体力之需。荔浦芋曾作为2008年北京奥运会的专用芋头，深受各国运动员们的喜爱。

吃荔浦芋扣肉很有讲究，要芋头与扣肉一起放入口中，才能真正品尝到荔浦芋扣肉地道、正宗的味道，芋头粉中有香，肉中有芋味，去掉了扣肉的油腻味，是男女老幼都喜爱的四季皆宜的美味佳肴。荔浦扣肉不仅是皇室贡品，更是家中一道必不可少的特色菜。

您也可以做一道这样的佳肴来品尝。将五花猪肉洗净，用沸水将肉煮熟，用针在肉皮上扎小孔，在肉皮上老抽色，入油锅炸至肉皮发泡，呈黄色时取出。放入温水中浸泡，切成长方形的肉片，将荔浦芋也切成跟肉片相同的芋片，用滚油炸至金黄色捞出。将蒜茸、腐乳、生抽、老抽、蚝油、糖、盐、料酒、胡椒粉拌匀腌入味，将芋片逐一夹在肉片之间，五花肉皮朝下，上笼蒸至肉酥时取出，倒扣在盘中，取出扣碗即成。

4. 桂林三宝

桂林三宝指的是桂林三花酒、桂林豆腐乳和桂林辣椒酱。

三花酒具有提神醒脑、活血化瘀的功能，其味香醇，酒精含量较高，桂林三花酒以扑鼻的酒香味、品性优良、历史悠久而备受中外游客的青睐，是桂林酒的著名代表。据传在清代酿酒要蒸熬三次，称之“三熬酒”。即将酒倒入杯中，依据杯中出现的泡花来确定等级，分为堆花、满花、不满花等三种，故名“三花酒”。

桂林的酿酒业可以追溯到一千多年前。据《临桂县志》和《桂林通史》记载，早在宋代桂林酿酒业就已十分兴盛，宋代三花酒作为贡品每年进贡朝廷，供朝廷的官员品尝享用。南宋周去非在《岭外代答》中描写了桂林南宋时期酿酒业兴盛的状况。到了明清时期，桂林城中酒坊林立，所酿的酒品种