

王家旺 谭兴勇 朱芳琼等 / 著



桂林味道

——甲天下美食与土特产鉴赏

The Flavor of Guilin's Cuisine:
An Appreciation of Food and Local Specialties of Guilin City



桂林味道

——甲天下美食与土特产鉴赏



王家旺 谭兴勇 朱芳琼等 / 著

The Flavor of Guilin's Cuisine:
An Appreciation of Food and
Local Specialties of Guilin City



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

图书在版编目(CIP)数据

桂林味道: 甲天下美食与土特产鉴赏 / 王家旺等著.
桂林: 广西师范大学出版社, 2016. 10
ISBN 978-7-5495-7952-5

I. ①桂… II. ①王… III. ①饮食—文化—桂林市
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 049247 号

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市中华路 22 号 邮政编码: 541001)
网址: <http://www.bbtpress.com>

出版人: 张艺兵

全国新华书店经销

广西民族印刷包装集团有限公司印刷

(南宁市高新区高新三路 1 号 邮政编码: 530007)

开本: 787 mm × 1092 mm 1/16

印张: 11.5 字数: 197 千字

2016 年 10 月第 1 版 2016 年 10 月第 1 次印刷

定价: 40.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

序一

自从2012年5月《舌尖上的中国》在央视首播后，中华饮食文化的味美品精和源远流长引起了国内外的广泛关注，一股饮食文化研究的热潮勃然兴起。这其中，本书选取“味道”这一角度切入，考察城市美食中传达出的物质感受和文化内涵，是一个饶有兴味的新视角。

味道是一种神奇而又实在的东西。它既与物质食材有关，又与精神文化关联。由于地域、气候、环境不同，各地食材的品种、质地不同，可制作出不同的菜系和味道；不同的民族或地域，由于生活习惯、风俗信仰、烹饪方法不同，也会形成不同的饮食习惯和味道偏好。当食物带来的物质感官刺激与人们的情感文化联系在一起，味道就升华成了一种文化符号。对儿时味道的追寻、乡愁的回味、朋友间的同气相求，这些不仅是对食物感官滋味的喜好，还有情感和文化的牵绊和追寻。

每个地域都有属于自己的味道，那是一个地域抹不去的自然和人文历史轨迹。美食的味道体现着当地饮食文化，尤其是地方土特产烹制而成的特色饮食，是地域文明发展的重要成果，包含着地域文化的深刻内涵。而城市的味道正是这其中的典型代表。

《中庸》有云：“人莫不饮食也，鲜能知味也。”会吃的人，能于寻常瓜菜中发掘旖旎风光，能享无边风月，揽精彩烟云。生活在桂林，旅游到桂林，要想深刻领略桂林的魅力，就得善觅美食，寻究味道，融入文化。

方位地了解桂林，让游子的乡愁情怀得到更好的释放和寄托。而对于土生土长的桂林本地人而言，本书又是一本全新的美食宝典，跟着作者一起品尝鲜活的桂林美味，又多了一个爱家乡的理由。

北京广西文化艺术促进会副会长
广西桂学研究会特邀研究员

林志捷

2016年9月



目录

第一章

桂林美食与土特产鉴赏概述 / 001

桂林美食与土特产释义 / 002

桂林美食与土特产历史文化 / 006

桂林美食与土特产鉴赏 / 014

第二章

桂林特色小吃 / 019

桂林米粉 / 020

恭城油茶 / 033

芋茸角 / 036

桂林马蹄糕 / 038

漓江船上糕 / 040

桂林松糕 / 042

桂林艾叶粑 / 044

板栗粽 / 046

桂林豆蓉糯米饭 / 048

桂林水糍粑 / 050

第三章

桂林特色菜肴 / 051

桂林荷叶鸭 / 052

脆皮欢喜 / 054

芋茸香酥鸭 / 056

酸炒干鱼仔 / 058

小鸭渡漓江 / 060

红扣竹鼠 / 062

阳朔啤酒鱼 / 064

平乐十八酿 / 067

龙胜鱼生 / 069

白果炖老鸭汤 / 071

荔浦芋扣肉 / 073

灵川狗肉 / 075

全州醋血鸭 / 078

全州酸辣禾花鱼 / 081

阳朔酿田螺 / 083

第四章

桂林瓜果类特产 / 085

马蹄 / 086

车田河马蹄粉 / 088

阳朔金橘 / 089

易嘉德阳朔金橘 / 091

兴安葡萄 / 092

肖卷忠牌葡萄 / 094

漠川温克葡萄 / 094

资源红心猕猴桃 / 095

沙田柚 / 097

恭城月柿 / 099

恭城斑瓜 / 101

灌阳雪梨 / 103

第五章

桂林种养类特产 / 105

荔浦芋 / 106

罗汉果 / 108

龙胜翠鸭、龙胜凤鸡 / 110

宏胜禽业翠鸭、凤鸡 /112

白果 /113

全州禾花鱼 /115

全州文桥鸭 /117

龙脊辣椒 /119

第六章

桂林食品类特产 / 121

桂林三花酒 /122

桂林腐乳 /125

桂林辣椒酱 /128

湘山酒 /130

桂花糕 /132

桂林腐竹 /134

桂林排醉香饼 /136

荔浦芋米饼 /137

糯米甜酒 /138

桂林毛尖茶 /140

桂花茶 /142

平乐石崖茶 /144

龙脊茶 /146

平乐盐菜 /148

恭城浓缩油茶 /150

金橘萨琪玛 /151

第七章

桂林养生名优产品 / 153

大野神灵芝茶 /154

“花香果味”养生茶 /156

实力华顿“无糖甜” /157

福元仙果茶 /159

青钱柳养生茶 /161

草汁堂——田园十三面 /163

龙胜“皇金菊” /165

恭城柿叶茶 /167

桂林有机红茶 /168

参考文献 / 169

后记 / 170

第一章

桂林美食与土特产 鉴赏概述

桂林风光旖旎，山清水秀。南宋官员王正功（1133—1203年）任广南西路提点刑狱权知府事时与学子对饮，作诗相勉，洒脱挥笔而就：“桂林山水甲天下。”而水正是生命之源，万物滋养之本。桂林得青山绿水好环境，而好山好水造就好物产。桂林地域本土和外来的作物共有1163种，既有国内家喻户晓的荔浦芋，也有原产于桂林且享誉海内外的罗汉果。这些作物的生长主要得益于桂林得天独厚的生态环境，如适宜的土壤和气候，而丰富的作物也养育了一代又一代的桂林人。随着现代农业和信息技术的发展，桂林的物产受到越来越多的人的关注，成为让世人了解桂林文化的窗口，传播桂林文化的纽带，宣传桂林文化的载体。

桂林是全国首批“历史文化名城”，独特的地理环境和农耕方式孕育出独树一帜的饮食文化。桂林的美食和土特产中既包括有着几百年历史的桂林腐乳，也有拥有一千多年历史的桂林三花酒，更有拥有两千多年历史的桂林米粉；有的是“中华老字号”品牌，有的是“中国地理标志注册产品”，有的是非物质文化遗产……那么，如何鉴别和赏味这些名目繁多的美食与土特产？这其中又有多少奥秘呢？让我们一起进入本章，去了解这里面的知识吧！



桂林美食与土特产释义

“知味停车，闻香下马”，描写的是食物味美、香气诱人而使人抵挡不住的美食诱惑。那么，什么是美食呢？至今没有一个明确的定义。为了更好地介绍桂林的饮食文化，笔者依据文献资料对美食的定义提出了自己的观点。



南瓜花酿



辣椒酿



芋茸角



马蹄(粉)糕



酸辣禾花鱼

美食

美食一般是指采用烹饪的方法制作而成的即食食品。而桂林美食是指承载着桂林的人文精神，代表了桂林城市的个性特征，具有广泛认知度和影响力的食物。桂林美食具体包括菜肴、小吃、点心等食品。

小鸭渡漓江



土特产

土特产是指某地特有的或非常知名的产品。

狭义的土特产是指来源于特定区域、品质优异的农林水产类产品及其加工产品；而广义的土特产，不

仅包括农林水产类产品，还包括矿物产品、纺织品、工艺品等。土

特产既可以是直接采收的食品原料，也可以是经特殊工艺加工而成的产品。

无论是原料还是加工制品，其品质与同类产品相比，应该是当地特有的或极具特色的。本书介绍的桂林土特产均为在桂林地域出产的、可食用的、品质优异的农林水产类产品及其加工产品。



荔浦芋



优质红薯等杂粮



金橘



桂花糕、香芋糕 (金顺昌食品有限公司 提供)



李玉珍 (容树国摄),
桂林著名寿星, 恭城油茶
形象大使, 常年食用油茶
以保持身体健康和长寿。

桂林每10万人中就有10.8个百岁寿星。桂林的恭城县、阳朔县、永福县乃全国长寿之乡。长寿人口分布地域如此集中的现象, 在全国也属罕见。当今, 养生成为越来越多的现代人追求的生活目标。养生的“养”, 即保养、调养、补养之意; 养生的“生”, 就是生命、生存、生长之意; 养生就是保生命, 使之延长的意思, 即以调阴阳、和气血、保精神为原则, 运用调神、导引吐纳、四时调摄、食养、药养、节欲、辟谷等多种方法, 以达到健康、长寿的目的。而养生离不开食物。养生食品是指符合人的体质的某种需求, 具有调阴阳、和气血、保精神的作用, 使人能健康、长寿的食品。桂林本地出产的美食和土特产中, 就有许多具有养生保健、延年益寿之效。

桂林美食与土特产历史文化

桂林美食与土特产历史文化是桂林文化中一颗璀璨的明珠，也是桂林人在长期的实践中，为生存、发展和享受的需要所创造和积累的美食与土特产的物质财富与精神财富的总和。桂林美食与土特产历史文化底蕴深厚，既有甌皮岩新石器时代早期食物原料的历史足迹，也有文字记载的典籍等文献，更有众多雅俗共赏的民间俗语与多种多样的民俗食风。

桂林美食与土特产文化的发展史

桂林饮食文化源远流长，有据可查的美食与土特产文化可追溯至12500年前。桂林甌皮岩古人类遗址出土的水生、陆生动物化石有上万种，已经被鉴定出的动物有72种，其中出土最多的当数螺蛳壳。这说明在石器时代桂林人的祖先就有食用螺蛳的行为了，且这个习惯一直延续至今。如今桂林人仍然爱吃螺蛳，且花样百出，既有生炒田螺，也有焖煮螺蛳，还

有酿田螺。其中，阳朔酿田螺是桂林的一道传统名菜。



阳朔酿田螺
(龚信诚 摄)



生米粉（桂林米粉文化中心 提供）

对桂林饮食文化稍有了解的人可能会问：桂林米粉历史悠久，但为什么现存市志中没有关于桂林米粉的文字记载呢？其实，桂林米粉最早出现于秦始皇开拓南疆、开凿桂林兴安灵渠的时期，但是那时还未称其为“米粉”。被称为“桂林米粉”是从抗日战争以后才开始的，这说明“桂林米粉”这个称谓的历史只有几十年时间，所以在现存市志中找不到关于“桂林米粉”的记载也就不足为奇了。

要了解桂林米粉名称的由来，得从米粉的起源说起。早在3000年前，我国西北地区的先民就用黄土高原的小米制作出了米粉，当时称为“乱积”，即将小米榨成长条后，堆在一起，由于堆积混乱，故称“乱积”。后来这种技术传到江南一带，江南先民们改用当地的大米来制作米粉，同时改进了工艺，使米粉的质量和口感都有了很大的提升，这时的米粉叫作“粢”。古代汉语中，“粢”有优质大米之意。秦汉时期，米粉的名称有了新的变化，叫作“糲”。现代汉语把“糲”解释为干饭，实际这种干饭就是米粉。秦军打仗时需要便于携带的食物，有什么食物既能存放较长时间不变质，又便于行军打仗时携带呢？那就是米粉。唐宋时期，米粉改名叫“米缆”。“缆”与线丝有关，此名把榨出的米粉比喻成一根根绳子，可谓生动形象。到了



桂林米粉（明桂米粉企业 提供）

明清，米粉又被更名为“米线”。此时，米粉的制作工艺变得更精湛了，相较于过去有了长足的进步，米线也比之前的米缆细许多。抗日战争以前，桂林人称

米粉为“米面”。后来抗日战争爆发，

一下子从全国各地向桂林涌来了几十万难民，

在不同地方文化的交流、融合中，产生了现在“米粉”的称谓。

桂林米粉悠久的历史，堪称中华饮食文化史上的一道风景，其中也有不少名人与米粉的故事。例如，在民国时期，白崇禧曾用飞机将当时的白日兴米粉店制作的米粉、卤水、配料从桂林空运到南京招待客人。又如，民国二十九年（1940年），周恩来在桂林八路军办事处工作期间，曾多次品尝桂林米粉。1960年5月，周恩来总理与陈毅元帅到桂林时，他还特意向陈老总介绍桂林米粉，并请榕湖饭店做米粉让其品尝。再如，邓小平曾先后三次到桂林，每次都要品尝桂林米粉……可见桂林米粉的魅力非同一般。

桂林米粉能深受大众喜爱，得益于制作桂林米粉的原料——水稻的发展。稻作文化是桂林饮食文化的核心。2002年，桂林资源县晓锦遗址出土了新石器时代的炭化稻谷，是广西至今为止发现的最早的粳米标本。这说明，古代的桂林人在这片美丽神奇的土地上，不仅发明和传承了独具特色的水稻种植技术，而且创造了光辉灿烂的稻作文化。2012年，上海科学家韩斌在世界著名科学杂志《自然》上发表文章，认为栽培水稻的祖先就是广西人。



象山酒窖 (桂林三花股份有限公司 提供)



桂林三花酒
(桂林三花股份有限公司 提供)

水稻的发展也为其他各类食品的发展奠定了物质基础。桂林出产的水稻“米质纯白、粒大完整，淀粉含量高达72%”，是制作各种美食不可多得的原料。著名的桂林三花酒就是由水稻制作的桂林美食的典型代表之一。据文献记载，桂林酿酒至今已有1000多年的历史。南宋诗人范成大在《桂海虞衡志》中记述道：“桂林唯白酒盛行。”到了明清时期，据清代《临桂县志》记载，桂林糟坊林立，酿酒更加盛行，酒的花色品种不断增多，除白酒外，还出现黄酒、桂花酒等。