

舌尖上的北冲村

■黄宝生

近年每逢年关，市民们喜欢呼朋唤友到西北郊杀年猪春糍粑。笔者也曾到过那里一家农户，品尝柴火烧的“三鲜粉”，味道奇鲜。没人留意，这个村与村里那个广西最高的烹饪学府有何关系；更没人留意，这个村背后那些“舌尖上”的往事。

这个村，就是北冲村。

北冲村，系秀峰区甲山街道新立村委的自然村。该村位于桂林市西北，东接叠彩区九华社区，南连桥头村，西望釜塘村，北靠矮山塘村。该村南有庙山、马鞍山和芙蓉山，西临桃花江和光明山，景色秀丽。

北冲村原名叫“柏枝村”，清朝中期演化为“北冲村”。该村现约有94户470人，以龙姓为最大姓，占全村一半人口；第二是蔡姓，有30多户；其他是石姓、伍姓、秦姓。龙姓先祖，从湖南零陵（今永州）迁来。过去，北冲村有句“口头禅”叫“三多”：“进士举人厨厨多，山多水多豆腐多，寨子树木比房多。”

1 北冲村与烹饪饮食有不解之缘

进入村里，只见一栋栋高楼下，林木蓊郁，古树参天。谁家出了进士举人，村民大都记不起了，只记得村边的挑水池遗落一块甲石，记载了武举人叫蔡文达，是位列广西第48名举人。他的老宅，门前有套马桩，考取功名后，并未出去做官，仍然在村里“捡牛粪”。

然而，记忆中北冲人与“烹饪文化”结下不解之缘。

首先，该村村民善于养殖，这里鸡鸭鱼肉物产丰富。早在上世纪六十年代，该村就被征用为桂林市食品服务公司基地，专业养殖生产大量生猪、行鸡、活鸭、鲜鱼，供应全市人民的副食品需求，养什么都“活色生香”，为烹饪饮食奠定美味食材。二是村民无师自通，历来“盛产”厨师。三是广西烹饪学校诞生于此，这是一所研究和培训烹饪文化的学府，许多学生从这里走出桂林，成为“名厨”。

村里有个土岭，叫砂子岭。岭并不大，为砾石土，干燥不存水，为龙脉所在。故辟为该村祖坟地。岭下有座老桥，桥边有座古墓，墓碑很大，青石料做的。相传它是清朝一名武官的墓，武官却不是本村人。这名武官生前与龙氏家族十分要好，本想联姻本村女子，可龙家族人担心与朝廷命官联姻，将来惹事会诛连九族，所以无人敢去攀附这门亲事。这位武官看中这块风水宝地，非要死后葬在砂子岭下。村里人觉得来一名武官，葬在祖坟边上也未尝不可，利用武官护卫家族祖坟，保佑世代平安。百年来，这座官坟虽然多次被盗，但坟冢从未塌陷；岭下的老桥，历经多次洪水也未损毁。

砂子岭像一块荷叶地，从未被洪水淹没。岭上建了烹饪学校，岭下百亩良田，稻谷飘香，水塘种藕得藕，养鱼得鱼，村里人磨豆腐做美食，生活自给自足。

2 北冲人做过李宗仁“私厨”

北冲人，多数姓龙，没人说得清与厨子有何关系。

古人说，治大国如烹小鲜。中华民族的烹饪鼻祖，叫伊尹，先当厨师后当中华第一相——商朝宰相。有趣的是，伊尹与龙有缘。出生地有一条巨型天然石龙，“龙”的繁体字写法与他的出生地“莘”有关。如果说，姓龙的都会做菜，一定是牵强附会。

然而，北冲村的龙姓家族，确实出了一些厨师。民国时，桂林城的“桂林酒家”、“同来馆”很有名，厨师出自北冲。另一家老字号餐馆，叫“美丽川”，两位主厨也来自北冲村。桂系军阀的大佬李宗仁、李品仙的“私厨”，用的是北冲村人；广西画坛巨擘阳太阳的私人厨师，也是北冲村人。北冲人会炒菜，在桂林就传开了。所以，坊间有“北冲御厨”的雅号。

李宗仁的“私厨”叫龙连寿，他身材魁梧，为人豪爽，喜欢开玩笑，三言两语把人“惹”住，村里人给他起了个外号，喊“马老板”。在桂林话里喊“马老板”，是吃空子、占便宜的意思。龙连寿能为代总统做饭，不是一般角色，决不敢在李宗仁面前占便宜。他粗中有细，善于察言观色，发现李宗仁和夫人平日在南京最爱吃“罗汉观斋”、“素什锦”、“八仙鸽蛋”等素

3 桂林名菜馆活跃着北冲厨师身影

美丽川菜馆创始于清光绪年间，民国时是桂林最负盛名的高档酒楼。抗战时期，广西省政府宴请爱国华侨领袖陈嘉庚，桂林文艺界为大剧作家田汉四十岁生日做寿，桂林美协欢迎大画家叶浅予和大舞蹈家戴爱莲夫妇等等，无不在美丽川举行。

原来美丽川的主厨是正宗川菜大师傅，北冲人蔡五六、龙世珍来当学徒，他们吃苦耐劳，虚心好学，得了师傅“真经”。因时局动乱，大师傅离开桂林。年纪稍长的蔡五六接过“掌勺”当主厨，龙世珍当助手，撑起了美丽川的门面。他们把最拿手的好菜“三喜临门”演绎得炉火纯青：鸡肚里填鸽子，鸽肚里填鹌鹑，鹌鹑肚里再填香菇、肉末，清蒸出来汤鲜味美。“一胎三命”的珍馐，名噪一时。北冲厨师，由此在桂林美食界声名鹊起。

解放后，北冲的厨师们沉寂了一段时间；到了上世纪60年代，阳朔碧莲峰酒家，为了满足接待上级和来宾需要，挖来在阳太阳家做“私厨”的北冲人龙荣俊当主厨。村委老书记龙家强



村里的春糍粑碓臼 黄宝生 摄

菜。因此，他变着法子做一些口味清淡的素菜，尤其喜欢做桂林家乡菜的素食。有一天他想起一道家乡菜，先将黄喉焯熟，起锅滑油把葱姜蒜爆香，再放入黄喉、红绿辣椒翻炒，撒入胡椒粉和盐调味，最后放入芹菜快速炒匀出锅。李宗仁品尝后啧啧称好。戎马之余，李宗仁尝遍了各地山珍海味，最让他留恋的还是“马老板”用桂林本土食材制作的“桂林菜”。

见李宗仁的厨师好，桂系大佬李品仙也聘用了龙连寿的胞弟龙荣彬做“私厨”。村里的蔡昌斌、蔡隆飞，也做过李宗仁的“私厨”，在桂系的伏波山警备司令部煮过饭。

告诉笔者，龙荣俊的名声真正火起来，则是改革开放初期。桂林市食品服务公司要解决一批知青返城就业，成立了知青服务公司，选在繁华地段的解放东路，开了一家名叫独秀饭店的餐馆。公司经理请来了北冲村“两条龙”做主厨，一条是“直龙”，身板挺直的是龙荣俊；一条是“弯龙”，驼背罗锅的是龙五一。两人做了分工，“直龙”管灶上，就是掌锅、炒菜；“弯龙”管油锅、蒸笼。他们主打“酒席”，将桂林菜肴当中的“十大碗”推陈出新，把“桂林欢喜”、“荔浦扣肉”、“腰果虾仁”、“蓑衣炸蛋”、“双冬鱿鱼”、“爆炒爽肚”等菜肴做得老少皆欢，很快风靡桂林城。一时间，桂林人的婚丧嫁娶、红白喜事一定以到独秀饭店宴宾为荣。每天80~120桌，顾客盈门。正应了桂林童谣唱的：“桂林有台十大碗，鸡鸭鱼肉麻直砍，客人见了笑歪嘴，娃娃紧在桌边转，姑子吃得嘴流油，嫂子累得喊满满，一地骨头狗打抢。”

北冲人，对桂林饮食文化的传承，功不可没。

闲情、风物、周游、史事投稿邮箱：
718703153@qq.com



北冲村航拍图 王战飞 摄