

□本报记者 张苑

桂林是一座山水之城，也是一座美食之城。山与水是桂林的“灵魂”，而这一方秀美山水也赋予桂林人的味蕾特有的“灵气”。古往今来，许多人因桂林的美景慕名而来，却在不经意间被这里的美食所吸引。一碗冒着卤水香的米粉、一锅清香四溢的油茶，带着鲜明地域特色的漓江啤酒鱼、文桥醋血鸭、平乐十八酿、荔浦芋扣肉、灌阳十大碗……还有那些藏于寻常巷陌间透着烟火气的桂花糕、马路糕等特色小吃，这些“桂林味”与美丽山水一样让人流连忘返。

近年来，培育申创“世界美食之都”成为桂林打造世界级旅游城市的重要内容之一。今年9月，“桂林有味——桂菜”又被正式发布为第二批“桂林经典”品牌之一。

具有深厚历史底蕴的桂林菜如何在山水间更好地传承和发展？世界级的山水如何匹配世界级的美食，给人带来视觉和味觉的“双重享受”？答案让人充满兴趣与期待。

### “桂林菜”的前世今生

你见过如梦山水里的桂林，感受过散发着“书香气”的桂林，可曾了解烟火熏燎下有滋有味的桂林？

桂林的饮食文化与山水文化一样有着深厚的底蕴。

桂林自古为府治之地，饮食文化早有讲究，善于吸取南方诸菜系精华，充分利用本地山珍菜蔬，形成自己的独特风格。

《桂林老板路》一书收录了许多老桂林人写的关于桂林菜的回忆文章，其中提到了明代靖江王府的“万寿无疆”宴、“桂林十大碗”、船家扣肉、粉蒸牛肉等菜品，许多菜肴都有数百年的历史。该书中还记录了一个关于桂林菜的故事：清末，广西巡抚张鸣岐曾举行了一次沪、浙、粤、桂厨师会考，桂林菜获得第一。由此可见，当时的桂林菜已经名声在外。

长期在桂林从事文史研究的尹文军先生对桂林饮食文化有着浓厚的兴趣。多年来他查阅了大量文史资料，将其中关于桂林菜的历史资料精心整理，梳理出了关于桂林菜的历史脉络——

桂林菜作为广西菜的代表，在宋代就有“肉色缕脍寒水玉，剥莲煮鼎甘露浆”的诗句。到了清代，桂林菜渐成体系。从食材、制作方面看，除了常见筵席菜，还有32味全牛席、28味全羊席、16味全狗席，还有全乳猪燕翅席等繁复奢侈的菜肴，这在中国各大菜系里是罕见的，充分说明桂林菜菜品的丰富性和制作的复杂性。

民国时期，桂林城内遍布高档的酒楼餐馆，知名的有天然酒家、南强酒家、秀峰酒店、桂林酒家、西湖酒家、乐园酒家、洞天酒家、庆珍馆、颜玉成、晏林馆，等等。当时盛行的桂林“十大碗”就荟萃了众多食材、各种烹饪工艺和不同口味，可以说是民间筵席菜之集大成者。

抗战时期，众多文化人云集桂林，他们对桂林菜十分赏识并在文章中推介。如叶圣陶的《蓉桂往返日记》、李焰生的《桂林的繁华梦》中都讲述了在桂林的餐馆品尝美味的故事。

新中国成立后特别是改革开放后，桂林菜借助良好的口碑、上佳而独特的口味，并依托开遍全国的桂林山水画店而走红全国。北京、上海、广州、西安等城市都有不少桂林菜馆，深受当地群众的喜爱。

“根据历史和现实的呈现，桂林菜具有深厚的底蕴、丰富的菜品、良好的口碑、较大的影响，完全是一个独立、成熟、完整的菜系。”尹文军认为，如果要为“桂林菜”下一个定义，参照其他各大菜系的标准，桂林菜是指自清代以来形成的，以桂林市为中心、影响力覆盖广西、知名度及于全国的饮食流派；擅长因季因地使用食材，在发展过程中形成鲜香酸辣的口味特点，主要由传统筵席菜、区域特色菜、家常菜、干汤火锅、风味小吃等饮食类型组成；制作工艺相对复杂、上得了“台面”的传统筵席菜是“桂林菜”的代表。

### 舌尖上的山水韵味

自古就名声在外的“桂林菜”到底有什么特色？只有寻味桂林，才能找到答案。

不少文史资料都记录了民国时期盛行的“桂林十大碗”。而民间又有“富人十大碗”和“穷人十大碗”之说。“富人十大碗”为：香菇黄焖鸡、木耳炒鸭、红烧肉、狮子头、荔浦芋扣肉、圆子、欢喜、糖醋排骨、鸳鸯蛋、五柳全鱼；“穷人十大碗”为：紫苏煮田螺、炒粉利、葱花炒蛋、炒芹菜、葱花拌豆腐、芋头仔炒白菜梗、油豆腐酿糯米、豆豉炒苦瓜、花生炖骨头、干鱼仔炒酸豆角。

从这些菜名不难看出，田螺、粉利、荔浦芋、酿圆子等都有与众不同的桂林特色。然而，桂林菜的独特味道远不止这些。

漓江虾、醋血鸭、田螺酿、啤酒鱼……如果你来到桂林，一定绕不开这些具有地方特色的菜品。桂林菜纳百家之长，特别是兼容了湘菜、粤菜、川菜等菜系的特点。桂林菜偏辣、干香，介于湘菜与粤菜口味之间，却融合了粤

山水有韵味

桂菜

有灵气



▲荔浦芋扣肉



▲平乐十八酿



▲看着黑乎乎却十分美味的全州醋血鸭



▲苦瓜酿



菜的造型美观、湘菜的味重优势。

如今桂林的各县（市）几乎都有带各自地标的经典菜：阳朔啤酒鱼、全州醋血鸭、平乐十八酿、荔浦芋扣肉、灵川狗肉……这些菜肴都取材于当地特产，带着原汁原味的地方特色。例如，阳朔啤酒鱼用的是味道鲜美的漓江鱼，以漓江水酿造的漓泉啤酒烹煮，味道更加鲜美可口；荔浦芋扣肉是以猪肉和荔浦芋为主要食材，其特有的多汁鲜嫩、清香软糯让人垂涎；平乐十八酿用十八种不同的原料作为酿壳，以肉、蛋、豆腐等作馅料，蛋酿、豆腐酿、茄子酿、螺蛳酿、瓜类酿、豆类酿等，样样精彩，样样美味。

除了这些“大菜”，散布于桂林市井小巷里的小餐馆，有最接地气的桂林风味。桂林人多喜重口味，爆炒、干锅是比较常见的做法，干锅牛排、干锅羊肉、爆炒小龙虾等，你随意走进一家大排档，这些几乎都是“标配”。如果你想来一次“干饭人”的体验，桂林人当中流行的“下饭菜”是不错的选择。桂林话有“菜汁捞饭，鼎锅刮烂”。无论是牛羊肉还是鸡鸭鹅，都可以配上红红的辣椒混着豆豉、腐乳、酸姜、酸笋等一起爆炒，咸香带辣，十分劲爽。

“桂林是一座被甲天下的山水‘耽误’的美食之城。”一位外地美食达人曾这样评价。桂林有美景、美食，更有美好生活，无论你是旅行者，还是美食家，相信桂林都将给你带来一场难忘的奇妙体验。

### 美食为“媒”打造桂林新名片

美食让人了解一座城，也记住了一座城。美食就是一个城市有味道的“亮丽名片”。

近年来，随着桂林加快打造世界级旅游城市，桂林的“美食经济”也取得长足发展。主打本地菜的餐馆层出不穷，桂林菜越来越精致化，一些老牌的餐饮企业品牌越打越响；一些新的餐饮企业也在不断探索，推陈出新。来自市商务局的数据显示：截至目前，全市共有食品生产经营单位6.51万家，从业人数超过30万。各县（市、区）共有210种特色美食，并形成了以漓泉啤酒、桂林三花酒、金顺昌桂花系列食品、三养胶麦桂林米粉等为代表的桂林传统食品企业品牌，拥有榕湖饭店、椿记烧鹅、曾三家味馆、阿甘酒家、澳门酒家、谢大姐啤酒鱼等一批餐饮名店。在厨师方面，桂林拥有中国烹饪大师33人、广西桂菜烹饪大师26人、烹饪高级技师44人，还有国家级大师工作室2个、自治区级大师工作室3个、桂林市级大师工作室1个。

醉人的风景配上美味的菜肴，让桂林这座魅力之城吸引了越来越多的八方来客。以美食为“媒”，推广“桂林味道”，传播桂林饮食文化，成为桂林市的又一尝试和探索。

2023年11月，桂林举办了一场特别的盛会——广西餐饮文化博览会暨“世界美食之都”城市论坛。这不仅是一场美食的盛宴，更是一次文化交流和思想碰撞的盛事，汇聚了来自世界各地的美食家、餐饮企业家、文化学者以及无数美食爱好者。

论坛举办期间，专家嘉宾们围绕“美食与城市文化发展”主题进行了深入的探讨。专家们认为，美食不仅是一种生活的享受，更是一个城市文化的重要组成部分。通过美食可以传播地方文化，促进旅游业的发展，带动地方经济的增长。而“世界美食之都”不仅是对一个城市美食多样性和高水平的认可，更是对该城市文化深度和广度的肯定。

“美食之所以能成为文化交流的桥梁，是因为它超越了语言和国界的限制。”一位参会嘉宾、来自马来西亚的餐饮从业者说，在品尝美食的过程中，人们可以感受到不同的风俗习惯、饮食理念，甚至是历史传统。在交流的过程中，人们不仅分享了美味，还分享了故事和情感，从而加深了对不同文化的理解和尊重。

桂林人王慧在北京一家五星级酒店餐饮部任职20年。在工作中，她经常向业内人士推介桂林菜以及桂林的特色美食。在她看来，美食既是一种艺术，也是沟通心灵的语言，它能够搭建起不同地域之间文化沟通的桥梁。她期待，更多的“桂林味”能够更好地走出桂林、走向世界。

记者从市商务局了解到，该局目前正紧锣密鼓地开展相关调研、制定方案，全力推进“桂林菜”的品质升级、品牌创建、宣传推介等工作，还将编制“桂林美食地图”，推出“桂林菜单”，打造一批特色餐饮美食地标，发展壮大特色美食产业，助力本土餐饮企业做大做强。与此同时，市商务部门还将积极与相关部门密切配合，深度挖掘桂林菜的文化内涵，提高桂林菜的国际影响力和美誉度，进一步推动餐饮文化与山水文化的深度融合。

（本版配图均为资料图片）

▲配料丰富、香气四溢的恭城油茶