

阳朔扒锅菜： 一口扒锅藏民俗 烟火氤氲新滋味



▲陈大厨把食材细致摆放在扒锅内。

▶餐厅内，阳朔扒锅菜热气腾腾，传出阵阵香气。

▼黎永红制作的创新扒锅菜——扒锅干烧鸭。

▲在阳朔县葡萄镇乌龙村，大家围着热气腾腾的扒锅吃饭。

▼黎永红介绍，自家的菜品获得过“阳朔扒锅十大名菜”。

□本报记者周子琪 文/摄

冬春交替时节的阳朔，扒锅菜的鲜香悄然驱散了空气的湿冷。这道承载桂北农耕记忆与团圆寓意的县级非物质文化遗产，藏着阳朔人千百年的生活智慧与民俗密码。从手工铸铁锅的匠心养护、代代相传的烹饪口诀，到食材的本土坚守与口味的创新融合，扒锅菜早已超越食物本身的意义。

去年年底，《阳朔扒锅菜标准体系》团体标准出炉，如今，乘着该标准的东风，这口热气腾腾的扒锅菜，依托“美食+民俗+文旅”新模式，成为了串联山水风光与地域文化的纽带。近日，记者来到阳朔，探究这份阳朔人刻在骨子里的乡愁，如何在烟火氤氲中焕发新生。

一口扒锅藏民俗 围炉御寒忆乡愁

热气腾腾的扒锅菜，为阳朔西街添满暖意。临街大师傅餐饮店内，烟火气正浓。“俗话说，一热抵三鲜，扒锅菜热乎乎吃着最香！”深耕餐饮数十年的陈大厨端出冒着热气的山珍柚皮酿炖乳鸽，甘蔗的清甜香味与乳鸽的鲜嫩气息瞬间弥漫开来，火苗舔舐锅底的滋滋声，奏响了最动人的烟火序曲。

谈及制作诀窍，陈大厨向记者介绍，先将乳鸽、排骨用扒锅炖出浓醇汤底，再加入羊肚菌酿、柚皮酿与阳朔黑皮果蔗同煮。炖好的汤汁清甜可口，肉质弹牙多汁，羊肚菌酿与柚皮酿吸足了鲜醇汤汁，内里搭配本地冬笋的脆爽，口感层次丰富，满口留香。

在阳朔县葡萄镇乌龙村口，莫美玲支起一口扒锅，娴熟地翻炒着食材，正给大家做一顿热乎乎的扒锅菜。“天气冷的时候，吃这个最舒坦了！”滚烫的菜在锅里咕嘟作响，莫美玲又取来一块木板架在锅上，稳稳当地摆上一碟菜和一碗辣椒酱。锅底的热气源源不断地向上漫溢，不仅煨得锅里的菜肴香入味，连木板上的菜肴也始终温热，一口下肚，满身的寒气便消散无踪。

“家中无扒锅，日子缺烟火”“汗水润土地，扒锅享成果”“一家人和睦，扒锅热气足”，阳朔民间流传的这些农谚，道尽了扒锅菜与当地生活的深厚羁绊。阳朔地处桂北，冬日湿冷绵长，自古以来家家户户便有架炉烧炭、围锅而食的习俗。“以前家里器具简陋，一口扒锅既是炊具也是

盛器，炖好的菜架在火上持续保温，全家围炉抵御寒冬，藏着阳朔人对生活的热爱，既是勤俭持家的生动写照，也承载着团结和睦的美好寓意。”阳朔县餐饮食品安全协会会长游建芳介绍，阳朔扒锅菜兼具干锅的香浓与汤锅的温润，还具有“万物皆可扒”的特性，让它不仅是暖身的美味，更凝结着当地人顺应时节、乐享生活的生存智慧，镌刻着桂北农耕文化的民俗记忆。

这口看似普通的生铁锅，还藏着阳朔独特的民俗密码。早期扒锅多由本地铁匠手工打造，锅底呈流畅圆弧，两侧锅耳便于端握，质朴设计尽显实用主义，随着时代发展，锅体的平整度与弧度不断优化，部分扒锅还刻上简约花纹，添了几分艺术质感。

在阳朔当地，新锅启用还有完整的仪式：买锅时在市集精挑细选，考量大小、材质与工艺；用沙子、砂纸耐心打磨锅壁，去除铁末杂质；油锅时倒入食用油煮沸浸润两三天，让油脂渗入锅体每一处缝隙；起锅时由主妇烹制第一道菜，满含对新生活的期待；最庄重的是请锅仪式，一家人围坐炉边，长辈念着“锅暖人安，食香家旺”的吉祥话，祈求新锅带来富足安康，这口锅便就此成为家庭温暖的见证。

在阳朔，扒锅更是传递亲情的重要信物。过去女儿出嫁分家，娘家必会精心准备一口新扒锅，搭配锅碗瓢盆送至婆家，寓意着让女儿在新家烹出美味、抵御寒冬，过上有滋有味的安稳日子。“以前在农村家家都有扒锅，特别到了冬天，一家人围着吃扒锅菜，是刻在骨子里的乡愁记忆，现在住进了楼房，经常回忆起这个温暖的氛围。”阳朔本地人陈女士笑着说，但现在除了回乡下，在饭店里也能尝到这个味道，围锅而坐，浑身都暖融融的。

代代相传续滋味 创新解锁新吃法

20世纪90年代，谢月兰在阳朔西朗山脚下开起了大排档，靠着一手地道扒锅菜养活全家。“我从小就在店里帮忙，在我的印象里，周围的街坊邻居都夸赞我手艺好，所以店里也经常坐满了食客。”谢月兰的儿子刘煜回忆起儿时场景说道。如今，刘煜接过母亲的“接力棒”，将谢大姐品牌拓展至20多家门店，让传统滋味飘香更远。

“扒锅菜的魂，在本地食材，在手工控火，更在代代相传的手艺里。”作为刘煜的堂哥，刘国栋也接过长辈的手艺，坚守着传统烹饪精髓。他介绍，“旺火煸炒飘香、小火

慢焗收汁”是家族传承的老口诀，而传统扒锅菜的核心，在于食材的“本土血统”——取自阳朔的山水之间，同时辅以周边特色食材。阳朔香甜多汁的甘蔗、酸甜爽口的金桔、粉糯绵密的槟榔芋，山间放养的黑山羊、农家散养的土猪肉，再搭配阳朔人餐桌上不可或缺的“阳朔十八酿”，鲜醇滋味从源头便有了保障。蔬菜更是遵循时令轮转，冬日的霜打白菜清甜脆嫩、窖藏萝卜鲜甜多汁，与粉糯芋头、筋道腐竹、白净茨菰同入一锅，荤素相宜、浓淡得宜，交织成一曲和谐的乡土味觉交响乐。

炒制底味的秘诀，藏在阳朔人家的腌坛与柴火灶上。自家腌制的酸辣辣椒，酸香醇厚中带着几分鲜辣，是提味的灵魂。本地晒制的豆豉，咸香浓郁，为汤底奠定醇厚底色。更关键的是柴火灶的手工控火，添柴则火势旺盛，逼出食材本身的油脂香气；减柴则文火慢煨，让滋味丝丝入里、渗透肌理。这份匠心把控，成就了扒锅菜独有的地道风味。刘国栋说，他们推出的“高田茨菰腊味扒锅”，精选本地茨菰与农家腊味同烹，茨菰吸饱腊香，浓郁的本土风情令人唇齿留香，不仅成功入围“阳朔扒锅十大名菜”，更成为备受食客青睐的暖胃佳肴。

坚守传统的同时，新生代传承人正为扒锅菜注入新鲜活力。谢三姐品牌餐饮店总经理黎永红，从婆婆谢桂兰手中习得手艺。“要让接地气的扒锅菜，在传统的基础上不断创新，才能走上更广阔的舞台。”怀着这份初心，黎永红大胆创新。食材跨界上，将阳朔金桔、陈皮与红酒、牛肋条结合，经扒锅煎制产生美拉德反应后慢炖，既暖身又解腻；口味融合上，吸纳粤菜精致火候、川菜麻辣技法、西式食材元素等，推出芝士马蹄酿豆腐、阳朔辣椒酱法式羊排等菜品，突破传统咸香束缚，适配不同食客的味蕾；器皿玩法上，设计双层扒锅（下层焗菜、上层蒸菜）和干扒烟熏扒锅，既保留热气腾腾的传统暖冬感，又增添视觉氛围感，成为食客争相拍照打卡的亮点。

更多厨师也在创新之路上不断探索，将牛油果、藜麦等异域食材融入其中，推出扒锅披萨、扒锅意面等中西合璧菜品，让“土扒锅”飘出“国际味”。“每一步创新都要扎根厨房反复打磨，既要好看吸睛，更要守住本味，让吃扒锅的那份暖意始终不变。”作为阳朔文旅推荐官，黎永红凭借不断创新，让这道平民美食成功跻身高端宴席，赢得中外食客的广泛青睐。

标准护航立品牌 烟火为媒传文化

如今，这道承载民俗记忆与暖意的非遗美食，正借着标准化的东风，从家常灶台走向品牌化发展之路，而美食争霸赛的火热举办，更进一步提升了阳朔扒锅菜的品牌影响力。

阳朔县市场监督管理局相关负责人介绍，此前因缺乏统一标准，扒锅菜存在炊具不一、烹饪工艺各异、口味不稳定等问题，影响游客体验与产业发展。为破局提质，当地深挖传统饮食文化内涵，明确了“以阳朔传统生铁锅为炊具、本地食材为主料”的核心定义，系统梳理核心工序与风味精髓，通过“专业评审+大众品鉴”双轨机制引导企业规范操作，制定出台团体标准《阳朔扒锅菜标准体系》，此举不仅将这一流传于阳朔民间的传统烹饪方式，正式命名并定义为“阳朔扒锅菜”，更推动其从街头巷尾的家常菜，升级为承载地方特色的“味觉名片”。目前已有10道特色扒锅菜纳入“阳朔文旅推荐菜单”，成为文旅市场的“味觉亮点”。

夜幕降临，西街灯光璀璨，漓江渔火与餐馆灯火交相辉映，各家扒锅菜馆内热闹非凡。食客们围锅而坐，在升腾的热气中品尝美食、闲话家常，锅中的鲜香与窗外的山水风情交融，构成了阳朔独有的烟火景色。“本来是冲着漓江渔火和山水风光来的，没想到被扒锅菜圈粉了。冷天围着热锅吃饭太舒服了，这种边煮边吃的形式氛围感拉满，而且食材新鲜、味道正宗，我已经推荐给身边准备来阳朔旅游的朋友了。”来自湖南的游客李女士笑着说道。

阳朔县文化广电体育和旅游局相关负责人表示，作为县级非物质文化遗产，阳朔扒锅菜早已超越单纯的美食范畴，成为承载地域文化、彰显民俗底蕴的重要载体。这道特色佳肴，既蕴含着“团结团圆”的民俗内涵，映照出“勤俭持家”的生活智慧，更凝结着“推陈出新”的传承理念，是阳朔冬日里最具烟火气的文化符号。

依托阳朔的山水风光与深厚文旅资源，阳朔以扒锅菜为纽带，在坚守数百年民俗温情底色的基础上，积极推动菜品制作标准化、品牌打造特色化、文化表达创新化，构建起“美食+民俗+文旅”的融合发展新模式。该负责人表示，未来，阳朔将持续擦亮这张香气四溢的文化名片，让阳朔扒锅菜在传承与创新中焕发更强生机，成为展现文旅融合成果、传播地方民俗文化的重要窗口。