

前言

“桂林三宝”作为桂林市著名的特产，早已为广大读者所熟悉，然而“桂林三宝”在将近 80 年前的抗战时期有何特点，又为寓居桂林的文人们留下了怎样的印象？广西师范大学文学院教授黄伟林所著《历史的静脉——桂林文化城的另一种温故》一书，以一种新视角，为我们介绍了“抗战桂林文化城”的种种过去，令人读来手不释卷。本报特选刊其中一篇文章，以便读者了解到抗战时期的“桂林三宝”是有多受欢迎的。

抗战时期的“桂林三宝”

■ 黄伟林

“豆腐乳、辣椒酱、三花酒”组成的“桂林三宝”命名何时定型？以我的孤陋寡闻，不得而知。

不过，可以知道的是，抗战时期，豆腐乳、辣椒酱、三花酒三种食品，在桂林已经爆得大名。

豆腐乳可佐吃面食

在熊佛西的文章中，豆腐乳和三花酒已经进入了“桂林三宝”，熊氏对豆腐乳如此描述：

“豆腐乳，更是名不虚传，非常细嫩。纯香，有一点儿辣味而不吃辣椒的人也能吃，是佐稀饭最好的妙品。近来有人以之代牛油佐面包吃，其实以热呵呵的烧饼抹上一层豆腐乳，亦必别有风味。以豆腐乳的卤水炖肉，其味更是鲜美无比。记得北平的山东馆，不管你饮酒或吃饭，堂倌必端上四碟小菜，其中必有一样是腐乳卤水浇嫩豆腐。可惜桂林的饭馆没有这样菜；若有，其味必较北平的鲜美。据说桂林豆腐乳只有几家老铺子做得特别好，而尤以正阳路大华饭店斜对门的天一栈最著名。二十四年我游桂林，什么东西都没有带走，只带了一大坛豆腐乳回北平分赠各

亲友，他们食后无不啧啧称为美味。”

这段文字，不仅指出了豆腐乳的美味，更重要的，它教给了我们豆腐乳的吃法。我们通常吃豆腐乳，多是为佐吃米饭，更常见的是为佐喝粥，但熊佛西告诉我们豆腐乳的代牛油作用，可见豆腐乳不仅可佐吃米食，而且可佐吃面食。这实际是因为抗战时期大批北方人流亡桂林，他们习食面食，因此拓展了豆腐乳的佐餐范围。熊佛西介绍的豆腐乳卤水炖肉，告诉了我们豆腐乳佐餐之外作为烹饪调料的功能，确实，桂林菜中的荔浦芋扣肉和炒空心菜，豆腐乳几乎成为必放不可的配料。此外，熊佛西提到北平山东馆的腐乳卤水浇嫩豆腐，这道菜似乎如今的桂林已有餐馆制作。

文人多爱三花酒

关于三花酒，熊佛西亦有介绍：

“三花酒，我因不善饮，故不辨其好处，但偶一试饮，亦颇觉清香适口，然较之与贵州之茅台，四川之大曲，山西之汾酒，似有逊色。然‘三花’之名却极美，不知此名由何而来。我曾问及熟悉此道的朋友，他们说酒从壶内倾入杯中，杯面必浮起数点酒花，（其实是酒的泡沫）。大约三花则指此而言。此外，我想一定还有别的来历，但我敢保证此名与一般时髦妇女用的‘三花粉’或‘三花口红’决无关也。据朋友说：三花酒有一特点，即其原料是米，而不像其他白酒大都以麦制成。”

熊佛西这段文字，应该说是対三花酒比较客观的点评，其中强调了三花酒与大多数白酒的区别，即其原料是米非麦。这段文字的有趣之处在于为我们保留了一段 70 多年前的人文记忆，原来那时候还有两款时髦女性化妆用品使用了“三花”这个名字，看来“三花”在当时是个相当“艳情”的名字，以至于熊佛西专门强调三花酒的名字与那两款化妆用品无关。

熊佛西不懂酒，所以，他对三花酒的点评只能依靠客观。不过，当时桂林《大公报》的总编辑徐铸成，却是好饮者。1942 年，香港沦陷后，徐铸成到了桂林，住如今东环路上星子岩附近。他每周至少有两次要进城应酬，“我那时壮年好饮，香气扑鼻的三花美酒当前，更不能自制。所以，每次进城有酬应，必醉至步履踉跄。”他在《报海旧闻·桂林杂记》中专门记录了自己嗜饮三花酒的经历。那时候的徐铸成，喝过三花酒后，酩酊大醉，却仍能从城里步行过漓江，经六合圩、祝胜里到星子岩，衣鞋未脱即睡，深夜 10 点半，又被工友叫醒，一把热毛巾恢复神志，又开始集中思想写《大公报》第二天

见报的社评，审阅第二天见报的稿件。桂林三花酒，成为徐铸成旅居桂林近三年的重要饮品。

宋云彬曾留下过一册《桂林日记》，里面较详细地记录了他旅居桂林期间的所作所为，其中，有关三花酒的记录比比皆是。随手录下几条：

今日回寓特早，与陆凤翔等饮三花酒，下酒物为牛肉、花生。（1939 年 1 月 12 日）

晚七时，张铁生在南京饭店宴客，座皆熟人，谈笑甚欢，饮三花酒半斤，精神焕发，回寓与铁生等五六人谈狐说鬼，至十一时半方睡。（1939 年 1 月 16 日）

在桂南路西南饭店独饮，炒腰花一盆，三鲜汤一碗，三花酒六两，饭两孟，沙田柚一只，只费法币两元一角。（1939 年 1 月 21 日）

严长衍买来咸蟹带鱼，即在寓所晚餐，饮三花酒少许，九时半即睡。（1939 年 2 月 12 日）

访舒群，不遇。独赴长沙酒家小饮，三花酒甚清，羊肉面亦可口。（1939 年 2 月 16 日）

上面都是宋云彬日记中饮三花酒的记载，其中有独饮，有聚饮，有在饭店饮，有在寓所饮。一个月里，不完全统计，三花酒就喝了 5 次，多时一次达 6 两。可以看出宋云彬是好饮之士，对三花酒称得上情有独钟，抗战期间他在桂林旅居近 6 年，三花酒喝得多，文章写得更多，是《野草》杂志五个重要杂文家之一。他对三花酒的直接评价是“清”，饮三花酒的效果是精神焕发，三花酒给他带来了很好的睡眠质量，也激发了他的写作灵感，喝得好，睡得好，文章写得好，这是否是宋云彬的“桂林三好”？

辣椒酱特色是“蒜蓉豆豉辣椒”

值得注意的是，无论是熊佛西，还是叶圣陶，他们文章中所写的“桂林三宝”，桂林辣椒酱都没有列入，这不禁让我产生疑问，是不是那时候桂林辣椒酱还没有建立起它的名声呢？

非也。

1941 年 11 月出版、徐祝君编的《桂林市指南》专门用了不小的篇幅介绍桂林的辣椒酱：

广西人有许多是不吃辣椒的，桂南的人对于辣椒，颇不喜欢。可是桂北数县的同胞，便嗜辣椒。自然桂林人也是吃辣椒的。不过，桂林人之嗜辣椒，并不逢肴必椒，每菜必椒，而是仅仅以之佐膳而已。

桂林有一种辣椒酱，它并不是怎样的特别，但它却有异于其他酱的不同之处。桂林的辣椒酱，制法很简单。只要你具备了辣椒、蒜头、盐、豆豉，混和之后，用刀打烂，或以磨磨碎，便会变成了辣椒酱，可是却没有市上卖的味道爽口。

的确，桂林的辣椒酱诚然可口，略用筷夹一点，送进口里，只觉得既辣又香，其味津津。尤其值兹冬日菜肴旁边，置一酱一碟，以之裹菜，其味尤浓。一班川湘友人对于吃辣，大有经

验，然对桂林辣椒酱，犹大加赞美，可知桂林辣椒酱味道的鲜美，及风味的别具一格。

桂林的辣椒酱，是以瓦斗子来盛装的，面覆红纸招牌，装潢别致，倒是送礼的佳品。在以前，只有“天一”的辣椒酱，最享盛名，但现在市上已有许多装卖辣椒酱的了。

阅读此文，可知桂林人嗜辣以及桂林辣椒酱的声名在抗战时期已经广为人知。对吃辣大有经验的川湘人，仍然对桂林辣椒酱大加赞美，由此可见桂林辣椒酱的品质不俗。

1943 年 2 月出版的《万象》杂志刊登了一篇沈翔云所写的题名《桂林山水》的文章，也专门写到了桂林辣椒酱：

桂林人喜欢吃辣，辣椒为佐膳的必需品，不可一日无此君；否则虽山珍海错，亦难下咽，因此不论酒馆饭店或家庭中，常年做有一种“蒜蓉豆豉辣椒”，以备不时之需。

两段文字都谈到桂林辣椒酱的内容特色是“蒜蓉豆豉辣椒”。我上大学期间，曾与几位北京的广西籍军人来往甚密，他们也强调桂林辣椒酱的特色是加入了蒜蓉。可见，大半个世纪以来，桂林辣椒酱的特色不仅鲜明，而且稳定。

抗战时期辣椒酱未能列入“桂林三宝”

那么，桂林人嗜好吃辣，桂林辣椒酱又如此著名，何以抗战时期桂林辣椒酱未能列入“桂林三宝”？

在我看来，原因在于，虽然桂林人嗜好吃辣，但抗战时期生活在桂林的许多人并不嗜好吃辣，甚至还害怕吃辣。“桂林三宝”，很有可能是外省籍人士对桂林特产的命名。豆腐乳和三花酒，可接受的范围显然高过辣椒酱，因此，它们有机会名列“桂林三宝”。抗战时期，“桂林三宝”有多种版本，马蹄、月牙山豆腐、小金凤、七星岩也曾名列其中，那是“桂林三宝”的战国时代。何种特产入选，当与命名者的生理和心理需求有关。战争年代，桂林城所住人口百分之八十来自外省，他们许多人经济拮据、心理焦虑。豆腐乳作为佐餐佳品，经济实惠，能最大限度满足普通人的温饱要求。三花酒作为桂林当地名酒，成为那个年代好饮者最常饮的酒，足以安抚饮者国破家亡的忧愁。此两样特产，名列“桂林三宝”，可谓其来有自。而“桂林三宝”的名声，也随着当年曾旅居桂林或途经桂林的数百万人口的足迹，传遍了中国大地。

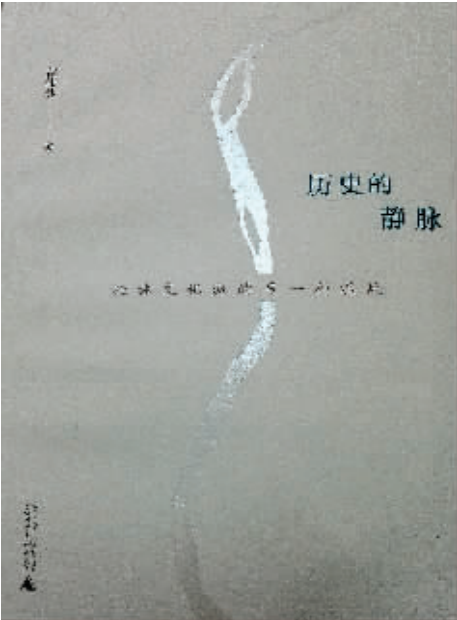
从上面的引用文字，我们可以发现，抗战时期桂林的豆腐乳和辣椒酱，

已经有了权威品牌，即天一栈豆腐乳和天一栈辣椒酱。可惜，随着中国经济国营时代的到来，天一栈这家商店和品牌终于风流云散。

1949 年以后，很长时间里，桂林豆腐乳、辣椒酱和三花酒的生产进入了垄断状态。“桂林三宝”的江湖时代结束，庙堂时代来临，凭借这种大一统的局面，豆腐乳、辣椒酱、三花酒组成的“桂林三宝”得以定型。1978 年以后，随着市场经济的复苏，桂林旅游热的勃兴，“桂林三宝”借着旅游者的口碑和脚步，传播到更广阔的区域。

抗战时期的“桂林三宝”与今天的“桂林三宝”究竟有什么不同？这个似乎多余的问题还是有值得玩味的答案。抗战时期的“桂林三宝”，是许多丧失家园、流离失所的中国人的生活必需和内心安慰，饱蕴了这些颠沛流离者的情感记忆。今天的“桂林三宝”，虽然也还能被许多桂林本地人所喜爱，但对于每年数千万的桂林旅游者来说，它们更多是了一种可有可无的旅游纪念品，是这些旅游者曾经到桂林一游的食品见证。

（摘自《历史的静脉》）



《历史的静脉》图书封面