

2023年1月12日 星期四 编辑曾龙晖/版式设计钟涛/校对莫明丽

# “吃货天堂”是桂林另一种魅力



↑罗书铭  
记者周子琪 摄

## 致信人：罗书铭

罗书铭，59岁，桂林市餐饮烹饪协会副会长，广西烹饪协会副主席，中国烹饪协会会员，中烹协名厨专业委员会委员，是全国餐饮业一级评委，中国饭店协会特色菜系与地标美食专业委员会粤港澳大湾区主席团常务副主席，中式烹调高级技师，“荔芋名宴”“马蹄宴”“全龙宴”“全狗宴”“全兔宴”等创始人，并多次获得烹饪大赛大奖。

## 致2035年的桂林：

桂林美食尚多，道道都是釜中精妙，卓尔不群。纵览十几个县区，均有特色，难分伯仲。诸多大厨身怀绝技，妙手生花。在桂林生活了四十余载，我早已对桂林的美食熟知，也跟随着桂林的餐饮行业一同成长，一同发展。

现在的我对未来充满期待，2035年的桂林街上游人如织，各大餐饮店里顾客盈门。当大家谈及桂林时，脑海里的印象不仅是世界级旅游胜地，也是世界级的美食之都。

## 桂林将成为“世界美食之都”

我虽然是一个重庆人，但是在桂林工作生活了四十多年，对这片土地有着浓厚的感情。

桂林不仅山美水美，文化底蕴也十分丰富，这也孕育出了丰富的饮食文化。曾经，在一个座谈会上，一位著名的学者说：“桂菜的根和魂在桂林。”我对这句话有很深的认同感。

到了2035年，桂林的餐饮已经发展到了新的阶段，更多的非遗美食已经被挖掘出来，成为“世界美食之都”。走在桂林的街头，除了能欣赏到山水如画，还能品尝到桂林特色小吃和菜品，无论是视觉还是舌尖味蕾上的体验，都能感受到世界级旅游城市的魅力。

桂林这座城市也将大变样，山水与美食深度融合，消费市场趋于成熟，餐饮企业也会去粗存精，进行了新一轮的洗牌。老牌的餐饮企业已经完成了标准化、规模化、品牌化和连锁化的建设，桂林特色经典菜系也将越来越精致，桂林特色餐饮文化品牌也会有新的突破。

在各大商圈内，除了能品尝到干香酸辣的桂菜，川菜、粤菜、湘菜等在桂林全面开花，中西融合的餐馆，还有国外特色的饭店也在城市各个角落有着一席之地。桂林的美食也在保留传统的基础上做出更多创新的尝试，新兴的餐饮品牌如雨春笋般迸发，让整个市场更加多元化。

迎进来，走出去。2035年，桂林特色菜也已走向全国乃至全世界。拥有桂林特色的菜品将通过预制菜的形式销往各处，让来桂林游玩的游客把我们的美食带出去，也能给在外生活打拼的桂林人尝到熟悉的家乡味道。

期望，在我古稀之年，散步至街头时，听到大家夸赞桂林的美景与美食相得益彰，是旅游的胜地，更是“吃货”的天堂。

## 餐饮发展越来越精致化

过去十年，桂林的餐饮行业保持稳健增长。党的十八大以来，在“扩内需”“促消费”政策支撑下，桂林消费市场保持较好的发展势头。虽然2020年来，批发、零售、住宿、餐饮行业受疫情影响较大，但总体保持稳健发展。2021年餐饮业营业额88.13亿元，营业额是2012年的2.97倍，党的十八大以来年均增长12.9%，其中2013—2019年年均增长17.7%。

我也实实在在看到了桂林餐饮行业的变化。原来的桂林菜只注重味，不太注重形，主辅料的搭配上也有些失衡，近年来，随着桂林加快打造世界级旅游城市，全市餐饮业取得长足发展。

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

业也在不断融合，推陈出新。比如，前几年在桂林创建的知味餐饮品牌，在经营老桂林乡绅的家谱菜的主题上，提取广西历史传承下来的悠久美食、小吃之精髓，将桂林菜的香辣、漓江船上人家的古朴和粤菜的精致相互糅合，也更好地将桂林山水文化和传统文化融入到饮食文化中去。

过去的十年里，桂林的油茶文化也成功“出圈”。以往的油茶店多以小店甚至路边摊的形式经营，就餐环境比较“接地气”，现在的油茶店，无论是装潢还是服务，都有了质的提升。各类油茶品牌也树立了起来，一些门店朝着连锁化、规模化方向发展。

据统计，2021年，全市各地1600多家以经营油茶为主的门店营业收入突破35亿元大关，同比增长12%。随着油茶餐饮行业发展，恭城制定了《恭城油茶制作技术要求》和《恭城油茶服务质量规范》两个标准，使制作正宗恭城油茶有了指导规范。

这十年来，桂林商圈及餐饮行业也越来越好，有高度发达的新、老美食文化街，如正阳步行街、文化宫美食街，桂林东西巷、尊神庙美食文化街等，还拥有椿记烧鹅、小南国、曾三家味馆、阿甘酒家、澳门酒家等一批餐饮名店。

## 挖掘更多的桂林美食

桂林是享誉中外的旅游城市及历史文化名城，桂林的代表美食也很多，如“恭城油茶”“平乐十八酿”“全州禾花鱼”“荔浦芋扣肉”“龙胜侗家三宝”等。这些佳肴文化底蕴厚重，历史悠久，也是一张亮眼的名片。

从广西来看，桂林美食原材料之丰富，无地能敌；风味之多彩，难有匹配之处；菜点品种之充盈，亦无望其项背者。这些年，我几乎跑遍了桂林十几个县区，阅览美食无数，领略了桂林博大精深的饮食文化，品鉴了地道而浓郁的民间珍馐。

目前，我正在撰写一本与桂林菜有关的小说，将桂林的文化底蕴，美食文化与人物故事相融合，谱写属于桂林人文与美食的篇章。我还在几所学校担任讲师，把桂林菜的技艺和文化手把手传授给下一代，让桂林菜能不断传承，培养出新一代的大厨。同时，我也正筹备成立一个技术团队，挖掘更多的桂林美食，为桂林菜的传承、发展、创新出一份力。

目前，我看到桂林正重点推进申创世界美食之都的工作。我希望，桂林以申创世界美食之都工作为契机，加大桂林美食文化宣传，打造桂林餐饮美食品牌，逐步夯实桂林餐饮业发展基础。

我相信，在未来，桂林建设“世界美食之都”会成为桂林打造世界级旅游城市的重要一环，桂林菜的国际影响力和美誉度，以及桂林特色美食产业发展会越来越越好，桂林山水和美食也能更深度融合。

2023年1月

记者周子琪 整理

新春走基层

←穿山北路上一家装饰极具特色的油茶店。  
记者周子琪 摄

