

↓龙溪村一望无际的麻竹林。



↓破土而出的麻竹笋。



近日，“广西人离不开酸笋”这个话题冲上热搜。酸笋这种独特的食材以其酸香脆爽的口味口感，在广西尤其是桂林成为人们餐桌上的常客。无论是把它作为桂林米粉不可缺少的配菜，还是烹饪时的调味品，桂林人的饮食中时时透露出对酸笋的偏爱。酸笋不仅是调味佳品，更是许多桂林人魂牵梦绕的家乡味道。近年来，桂林的麻竹笋产业得到了迅速发展，规模逐渐扩大，不仅满足了本地需求，还远销各地，成了一张独特的美食名片。

桂林人饮食中常见酸笋

在桂林，几乎每个菜市都能找到酸笋的身影。

家住叠彩区九华路附近的李先生是芦笛菜市的常客。前几天，他正在一家摊位前挑选酸笋。“我买了一些‘川条子’鱼仔，准备再买些酸笋回去做酸辣鱼。”李先生说，酸笋是他家餐桌上的常客，酸辣口味中的酸味主要来自酸笋。

除了菜市场外，桂林的各个米粉店也离不开酸笋。

桂林米粉是桂林最具代表性的美食之一，酸笋是其不可或缺的配料之一。无论是在繁华市区的连锁米粉店，还是在街头巷尾中的夫妻小店，米粉中那一抹酸香总是让人食欲大开。

“酸笋、酸豆角、葱花，这些配料都是桂林米粉的必备品，缺了一样都感觉少了点味道。”食客廖先生说，他只要吃桂林米粉就离不开酸笋。

在小红书、抖音等社交平台上搜索“桂林酸笋”，可以看到许多外地游客在品尝酸笋以后对其赞不绝口，纷纷发帖向网友们推荐。

网友“七岁飞贼”发帖说：“工作餐吃的是桂林米粉，这酸辣笋丝也太好吃了，在哪里可以买到？有本地人推荐买哪个牌子吗？”

网友“yuzu”发帖分享了桂林酸笋炒牛肉的做法：“先炒酸笋，不加油。干锅炒酸笋把水分炒干，捞出后再加油爆香辣椒和蒜，倒入酸笋翻炒……”

酸笋丰富了桂林人的餐桌，无论是热闹的市场，还是安静的小巷，总能闻到那股酸香味，成为了一种独特的“烟火气”。



↑村民将麻竹笋切丝。

『广西人离不开酸笋』登上热搜

来聊聊桂林人的「酸笋情结」

在外桂林人的家乡记忆

对于许多桂林人而言，酸笋不仅仅是一种食材，更是对家乡味道的一种记忆。很多的记忆中，老家都会有一排酸坛子，里面腌制着各种酸菜，酸笋是其中的主角之一。

在桂林长大的郭先生回忆说，小时候在外婆家的时光，总是伴随着酸笋的味道。“外婆做菜特别喜欢用自家腌的酸笋炒肉片，或者用酸笋煮鱼汤，那种酸香的味道简直难以忘怀。上海这边的饮食偏甜口，很难吃到正宗的桂林酸笋。”郭先生现在在上海工作，每次想到家乡美食，回味起来的都是酸笋的酸香，仿佛那是连接他与家乡的纽带。

家住叠彩区九华路的市民周先生也有着类似的记忆。他的爷爷奶奶住在灵川县的一个小村庄，每年夏天，奶奶都会亲自去采摘新鲜的麻竹笋，然后精心腌制成酸笋。

“奶奶腌制酸笋的手艺是从她的母亲那里学来的，已经传了好几代。”周先生说，每到夏天，这些酸笋总能做成各种酸爽开胃的菜肴。

对于很多桂林人来说，酸笋不仅是一种美味，更是家乡的象征。无论走到哪里，这种独特的味道总能勾起他们对故土的思念。

李女士现在在广州工作，每次回到桂林，都会带一些家里自制的酸笋、酸辣椒、酸豉头回去。“在外地工作虽然能吃到各种各样的美食，但总觉得缺了点什么。每次吃到家乡的味道，心里就会觉得特别踏实。”李女士说。

你吃的酸笋很可能来自这里

在桂林，酸笋这么受欢迎，其生产规模也相当大，在一些地方还成了主要产业。

6月27日上午，记者来到永福县广福乡龙溪村，这里是桂林麻竹笋产地之一，而麻竹笋就是制作酸笋的主要原材料。

龙溪村党支部副书记梁荣生介绍说，龙溪村位于洛清江旁，地势相对平坦。麻竹喜水，非常适合在龙溪村种植。种植麻竹不仅可以加固岸坡，还可以减少水土流失，保护耕地。2016年，在永福县政府的帮扶下，龙溪村在全村范围内大力推广麻竹种植，目前种植面积约4000亩，661户村民家家都种有麻竹。

“每年6月到9月是收获竹笋的季节。在7月中旬产量最高的时候，早上六七点开始，竹林里就能见到收竹笋的村民。加工厂的老板也会把三轮车直接开到竹林边收购，收到的竹笋全部会加工成酸笋。”梁荣生说，目前龙溪村共有竹笋加工厂7家。2023年龙溪村麻竹笋产量达1.2万吨，产值达0.6亿元。

随后，记者来到永福县仁庆种植专业合作社看到，工人熟练地将去了皮的竹笋切成丝、合作社负责人毛仁庆告诉记者：“最多的时候，我们这里一天可以处理两三万斤麻竹笋。收到的竹笋经过削皮、去尾、切丝后，放入缸中加井水，发酵3到5天就能制成酸笋。我们一般都会打包卖给桂林市区的经销商。我们生产出来的酸笋不愁销路，有时候甚至供不应求。”

“龙溪村的麻竹种植面积有4000亩，整个广福乡约有8000亩。桂林市米粉店所用的酸笋大多是广福乡生产出来的。”梁荣生告诉记者，龙溪的酸笋除了供应给本地外，还销往柳州、梧州等地。龙溪村还积极引进桂林典林食品有限公司等3家合作企业，建立了“基地+企业+合作社+农户”合作模式，增加了就业岗位，提升了农民的经济收入。

加入了酸笋的酸辣鱼。
(受访者李先生供图)



记者李贝 文/摄(除署名外)