

“皇室贡品”荔浦芋

周俊远 文/摄

得天独厚的环境造就了独特的荔浦芋，每到仲秋时节，在荔浦的空气中都会弥漫着荔浦芋成熟的香味，在荔浦人的餐桌上，也必然少不了以荔浦芋为主材的各种菜肴，其中最著名的当数荔浦扣肉。在清朝被列为“皇室贡品”的荔浦芋，如今已成为荔浦响亮的“金字招牌”，荔浦芋文化与荔浦文化一脉相承，是荔浦文化的缩影，它贯穿于荔浦的农耕、美食、纸扎、诗词、曲艺等民俗文化，是“荔浦精神”的集中体现，更是世界了解荔浦的一扇大门。

来源：福建漳州传入荔浦

“深夜一炉火，全家团团坐，芋头香又热（与‘赖’同音，方言），天子不如我。”在荔浦，这曾经是一首妇孺皆知的童谣，唱的正是荔浦最具有乡土味道的特产——荔浦芋。相传，荔浦芋是清代一位叫何伯鹏的福建商人，由当时福建漳州一带传入荔浦，首先栽在城西关帝庙一带。荔浦得天独厚的环境造就了独特的荔浦芋，经过长期的自然选择和人工选育，漳州芋种与荔浦土壤、气候发生了奇妙反应，逐渐形成集色、香、味于一体的荔浦芋，以粉糯不粘、色泽粉紫、香味奶甜而著称，并由关帝庙向周边辐射种植。据民国三年《荔浦县志》记载：芋，旧志云，有大至十余斤者，今实无，但以城关外关帝庙前所出者为佳，剖之，现槟榔纹，谓之槟榔芋，至大不过三斤，纹棕色致密，粉松而不粘，气香，他处有移种者，仅形似耳，无纹，谓之郎芋。可见，离开荔浦的

↓荔浦芋王争霸赛是荔浦市每年举办的“芋”文化节的一项重要活动。

土壤气候，种植出来的芋头只是形状相似，其味淡然。

糯香可口、滑而不腻、老少皆宜的荔浦芋深受当地人喜爱。当时正在广西任乡试正考官的刘墉，挑选了一些进献给乾隆皇帝，乾隆皇帝品尝后大为赞叹，当即钦定荔浦芋为广西首选的“皇室贡品”，每年岁末向朝廷进贡，深受皇亲国戚喜爱。1785年，荔浦芋传人何元兆应邀参加乾隆皇帝举办的千叟宴，乾隆皇帝给其题了一块匾，匾名叫“何田白玉”，荔浦芋身价倍增，也开启了荔浦芋广为种植的历史，荔浦芋声名远播。

真正让荔浦芋“华丽蜕变明星”的，是1996年由李保田、张国立、王刚领衔主演的电视连续剧《宰相刘罗锅》，让荔浦芋名声传遍全国，无数人慕名到荔浦，只是想尝上一口让乾隆皇帝都赞不绝口的荔浦芋。

美食：一家蒸扣四邻皆香

饥肠辘辘年代，荔浦芋是慰藉荔浦人的家珍美食。时过境迁，荔浦人的餐桌上，少不了以荔浦芋为主材的各种菜肴，其中最为有名的当数荔浦扣肉。荔浦扣肉是荔浦及桂北地区的传统名菜，入选广西十大名菜，素有“一家蒸扣，四邻皆香”美誉，是逢年过节家宴或红白喜事和宾馆酒楼席上的一道名菜，其菜色泽金黄，芋片肉片松软爽口，油而不腻，浓香四溢，更具有清热祛火、滋润肤色、延年益寿之功效。取上好的荔浦芋去皮和带皮五花肉分别切片，下油锅炸至金黄，配以桂林腐乳和各式作料拌匀，然后将五花肉块皮朝下与荔浦芋片相间排放碗中蒸熟蒸透。火候是关键，最后翻扣于另一碗中，撒上香葱点缀，一道色香味俱全的荔浦扣肉即告完成。粉糯奶香的荔浦芋夹杂着松软带皮的五花肉，肥而不腻，让人大快朵颐。“一家蒸扣，四邻皆香”更是谁家荔浦扣肉香，谁家就有巧手贤惠主妇的家



↑在荔浦人的餐桌上，以荔浦芋为主材的扣肉必不可少。

乡暖糯记忆。

曾经名扬天下的荔浦芋，如今正以花样繁多的样式，点缀着荔浦人的生活。荔浦芋米饼香气怡人、酥脆可口，营养价值高，是馈赠亲朋好友之佳品；荔浦芋泥、荔浦芋圆、荔浦芋羹、荔浦芋蓉汤圆，丝滑醇香，不失为人间美味；拔丝荔浦芋头、荔浦芋头糕，糖丝悬飘，触及味蕾，舌尖生甜，老少皆宜；一道再简单不过的地道荔浦芋小白菜更是令人眷恋的家乡味道。敢干敢拼的荔浦青年创业者，还通过荔浦芋深加工，酿成了浓郁的荔浦芋酒，让荔浦芋美食线上、线下远销美国、加拿大、俄罗斯……

文化：神奇荔浦“芋”满天下

芋头俗称毛芋、芋艿，属天南星科，为多年生草本植物，起源于印度、马来西亚和中国南部。我国种植芋头历史悠久，2000多年前的《诗经·小雅》就有“君子攸芋”的诗句，司马迁的《史记·货殖列传》中有“闻汶山之下，沃野，下有蹲鸱”的记载。荔浦芋从福建漳州一带传入荔浦，到家喻户晓的“皇室贡品”，荔浦芋文化是荔浦精神的凝练。

电视连续剧《宰相刘罗锅》剧情中，乾隆皇帝吃荔浦芋的情景，让荔浦芋名扬四海，成为广西名菜；而近现代中国绘画大师齐白石路经荔浦十余年之后，回想起品尝荔浦芋的糯香味，便提笔画荔浦芋并作诗，其《题画芋》诗句“曾经荔浦谙韵味，喜种家园半亩霜；李泌不生懒残去，登堂谁羨芋魁香。”可见荔浦芋味道之美，让人久久回味；上世纪80年代，费孝通到荔浦，厨师用荔浦芋与带皮五花肉，制作成荔浦扣肉，尝过了荔浦扣肉的费孝通竖起大拇指连声称赞厨师做的荔浦扣肉为“天下第一扣”；而在近日，荔浦市民发现了一张1937年上海一家国际饭店订购荔浦芋的进货单。一张沪上进货单，历经近90载，可见特产荔浦芋早已扬名上海。

↓荔浦芋特色生产基地。

