

廣西的米食有多少種吃法？

廣西位於華南地區，這裡雨量充沛，四季常青，動植物資源非常豐富。豐富的動植物資源為廣西提供了豐富的食材，所以廣西的美食多到數不清。廣西人愛吃米食，稻米也漸漸衍生出繽紛多樣的米食。下面就來介紹幾種廣西的特色米食。

豆蓉糯米飯

蔣梅香的店舖並不大，只有兩三平方米，做糯米飯的檯面還是以前的小推車，長方形，卡在鋪子裡很是合適。蔣梅香微胖，戴著一頂鴨舌帽，從頭到腳衣服顏色都是深色，就連圍裙也是黑色的。

她出生於1981年，十幾年前從老家出來，先是去工廠打工，後來就在王城景區附近的廣場賣花，結果折了本。隔壁賣糯米飯的夫妻心地善良，就勸她也賣糯米飯，「小蔣你長得漂亮，賣吃的別人肯定買」。

蔣梅香的糯米飯鋪叫「蔣記王城糯米飯」。蔣梅香說是希望提醒老顧客自己就是王城景區那家。在王城景區，蔣梅香的糯米飯很火，經常有導遊帶著旅遊團來買，一個團少則十幾個人，多則三四十，一下子包圍上來，蔣梅香做糯米飯的手速就這麼練出來的，包一個糯米飯只要十幾秒，已經形成了肌肉記憶。蔣梅香的糯米飯內容很豐富，要放酸豆角、綠豆蓉、酸菜、香腸，還有脆皮。

蔣梅香說自家糯米飯用的材料好。「我老公嘴巴很刁，差一點的東西都不吃，什麼

東西只要他一嘗就知道好不好。原材料都是他買，我就負責賣。」

綠豆蓉，綠豆去了皮，煮得細細的，然後把綠豆皮一點點挑出來，什麼都不放，就是天然的香氣。還有脆皮，炸得像個小車輪一樣。蔣梅香說這個最考驗功夫，是桂林最傳統的做法，不能批量生產，只能一個一個手工做，炸兩箱需要5個小時，「很多人嫌麻煩，只有那種碎碎的炸物」。蔣梅香說很多人找她買脆皮，她只答應給一家學校的食堂做，以前賣糯米飯時，學校的學生照顧了她很多生意。

要想做好糯米飯，最重要的還是選糯米。蔣梅香的米都是去鄉下收上來的。他們夫妻也曾經去市場買米，因為不熟悉經常被人騙，往往上面是好米，底下的米就差很多，有的甚至不能用，她只好給鄉下的婆婆用來爆米花、做油茶。

她去鄉下收米都是幾千公斤地買，沒有自己的房子前只能放在租來的房子裡——前幾年生意好，一天能賣50多公斤，用得也快。

米粉酒

初遇米粉酒，會被它的江湖氣所震撼。一張大圓桌，上面放著五六個盤子。盤子裡全是下水，豬腦、骨髓、毛肚、黃喉、牛胃，以及各種可以想像出的內臟，就那麼赤裸裸地擺在那裡，新鮮到腦洞大一點就能想像一頭豬或者牛走出來的場景。

店家說，食材都是早上師傅從市場上拿來的，連冰箱都沒有進過。

唯一能夠讓胃平靜下來的是桌子一角擺的一盆米粉和一碟牛肉，米粉四兩左右，牛肉也差不多。米粉酒，自然得有米粉了。

米粉酒是火鍋的一種形式，米粉是人們酒到最末尾時最後暖飽肚子的一步。

《臨桂文藝》的主編莫喜生介紹，火鍋的底湯是鮮榨米粉的湯汁。小火在爐子上慢慢熬起，趁著米漿咕咕冒泡時下入食材，食物煮不老，能一直保持最鮮嫩的口感。

米粉酒是桂林下面的兩江鎮獨有的食物。莫喜生的老家與兩江鎮緊挨著，但聽說米粉酒還是他幾年前到兩江鎮任宣傳幹事之後。莫喜生表示，最早吃米粉酒的人是殺豬殺牛的屠夫。

兩江鎮緊挨著義江河，數百年前就是出入融安、融水、靈川、龍勝的交通要道，商貿交易範圍遠的可達湖南、廣東，其中最繁華的要數牛市。兩江牛市的規模，在桂林周邊的市、縣裡，甚至華南地區，都是數一數二的。

屠夫也因此成為一個必要的職業。莫喜生表示，屠夫往往在凌晨就起來工作，早上人們趕集時他們就已經收刀了。這時候在街頭，就能看到他們三五成群地聚在一個做手工米粉的攤子附近，用下水做料，用米粉湯打底，吃得酣暢淋漓。

這樣的吃法如果追溯起來，也有上百年的歷史了。屠夫吃得歡快，人們看得眼饞，也紛紛效仿，米粉酒就這麼在兩江鎮流傳開

來。桂林傳統米粉傳承人梁志強說，以往村裡人蓋房子或者家裡辦酒席，都缺不了米粉酒，年輕人相親也要請吃米粉酒。

媒婆介紹之後，雙方家長拿著生辰八字先算上一算，如果八字相合，兩個年輕人又對上眼，男方就去集鎮上割肉，在米粉攤要個爐子，吃上米粉酒，就代表這個事情成了。「所以，在兩江鎮，人們問一個人相親成功與否，會問：吃上米粉酒沒？」

莫喜生說，以往兩江鎮手工米粉坊多，都是在街頭支個攤子，前店後廠，不缺鮮榨米粉的湯汁。趕集的人就會幾個一起在米粉攤子口坐下來吃米粉酒，爐子、桌子挨著擠著，吃酒的人吹著牛，笑著鬧著，好不熱鬧。現在這樣的景象卻沒了：整個兩江鎮只剩下一家手工米粉作坊。

莫喜生說，可不要小看一桌米粉酒，都是最好的食材，一桌下來不算酒，費用至少在六七百，在兩江鎮，吃米粉酒的都是「吃家子」。

幾位客人在米粉老闆家裡吃米粉酒。天下著雨，他們在院落裡搭了個棚子，肉和下水都是自己帶來的，他們在自來水邊細細搓洗，吃火鍋的容器是藉老闆家的一個不銹鋼盆，放在蜂窩煤爐上，不大不小，簡單實用。形式雖然看起來粗放，卻跟米粉酒的氣質也搭。

米漿已經熱了起來，米粉卻不用著急，畢竟老闆在灶台裡一直不停地下粉。兩個小時都要過去了，酒一盃一盃地下肚，講話都開始冒酒氣，米粉卻還沒有上來。

原來吃米粉是要將火鍋中的湯淋進米粉裡，湯汁有米香，又集結了肉和下水的鮮，米粉的味道自然濃郁可口。如果將米粉直接下進鍋裡，粉煮起來湯底發黏，不僅米粉口感不好，還壞了一鍋好湯。



▲米粉酒吃到最後，拿出二兩米粉，用湯汁一燙，鮮甜可口。

▲吃米粉酒，用的食材大部分是下水，一桌子擺在那裡，滿是江湖氣。

粥與酸粥

人們都知道廣東人愛喝粥，品種眾多，從簡單到繁瑣，樣樣都有，卻很少有人注意到，隔壁的廣西，也有粥的一片天下。

廣西習慣喝粥的片區，多集中在桂東、桂南、桂中、桂西。在這一帶生活的人，許多會早起熬一大鍋粥，份量足夠家裡的一日三餐食用。為了這一碗粥，他們用各種各樣的小菜來搭配，大部分是酸物：酸豆角、酸筍、酸蘿蔔、酸菜……

喝粥大概與氣候很有關係，比如說廣西南部屬於典型的亞熱帶季風氣候，天氣炎熱，人們出汗多，特別是勞作的人需要補充水分。天氣熱，胃口不好，粥就成了一個很好的選擇：消暑、解渴，還不會覺得膩。

廣西電視台紀錄片導演龐德成經常去鄉下采風，他提起在鄉下遇到的吃粥場景：往往是在田間地頭中心區的大樹下，會設有粥鋪，一張大長桌子，幾條長凳，凳子上坐滿了人。

粥是白粥，配的是各種醃菜和炒的青菜。交幾塊粥錢後，菜不限量。來喝粥的人多是下田勞作的人，對他們來講，喝粥既能飽腹，又是休息。一碗粥下去，身上的疲憊也減輕了不少，還能在樹底下乘涼，等著烈日從腦袋上移開，又可以回到田地裡。

廣西的粥當然不止一碗白粥這麼單調。如果駕車從南寧出發，途經玉林、梧州，再往南走到北海、欽州，一路吃下來，粥的種類都是不重樣的。

玉林有名的是功能粥，有點類似於豬肝粥，用的是有名的陸川豬肉，加以豬肝、豬腦、豬心、豬肚、豬腰等，粥煮好後，撒上綠油油的蔥花，鮮得讓人流口水；梧州則是艇仔粥，以新鮮的小蝦、魚片、蔥花、蛋絲、海蜇、花生仁、浮皮、油條屑為原料，粥滑軟綿、芳香味鮮，跟廣東味道有些類似；北海的海鮮粥種類則是數不勝數，最吸睛的是沙蟲粥，沙蟲干處理乾淨，浸泡之後放進粥裡，味道極鮮；欽州的粥則更多了，鴿子可以放進粥裡，

黃鱔也行，蕃薯也不差，可以說沒有食材是放不進欽州人的粥裡的。

崇左的扶綏縣能夠拿出來的卻是一碗酸粥。酸粥是廣西人對粥發揮想像力的極限。在過去，酸粥是人們將吃剩的大米飯密封進罐子裡所得。扶綏酸粥的傳承人郭志勤說，以往在扶綏，各家各戶都有這麼一個酸粥罐子。某種意義上來說，酸粥酸爽，更像是一種佐料，用來送粥。

「我們將這種吃法叫作以粥送粥。」郭志勤說，除此之外家裡人炒菜也會放點酸粥，到了中元節，家家戶戶都要做白切鴨，蘸的小料就是酸粥。「在扶綏，不管你到哪個鄉鎮，飯桌上都會有酸粥，每個地方的酸粥味道都不一樣。這個地方喜辣，便多放辣椒；那個地方喜甜，便會放糖。」

郭志勤原本是公務員，提前退休後經營了一家小菜館，一直想著做些特色菜出來，後來將目光瞄準了酸粥。「雖然家家戶戶都會做酸粥，但是吃法簡單，而且因發酵時間過長，酸粥看起來總是黑黑的。」

郭志勤在廚房裡琢磨酸粥最佳的發酵時間，她拿著一個本子，經常把酸粥各個階段的特點記下來，最後發現半個月是最好的時機——打開酸粥罐，會聞到一股酒香，米看起來也是潔白晶瑩的。「發酵酸粥有個很奇怪的地方，就是要離灶台近，這樣酸粥才好吃。我之前把酸粥放在單獨的屋子裡，就沒有那麼香濃。」

用酸粥，郭志勤創新了許多菜品，酸粥魚湯、酸粥鴨、酸粥黃金扣、酸粥魚刺生、酸粥脆皮豆腐、酸粥白糕等等，每一種對酸粥的使用方法都不一樣。就像這道酸粥紙米卷，蒸熟的糯米卷，包上黃瓜絲、胡蘿蔔絲、香菜、花生、新鮮的蝦仁，蘸上炒過的酸粥，口感清爽，尤其是那股酸的滋味，在口腔中回味起來，竟覺得有些綿長，讓人忍不住再來一個。

作者 / 王珊

本版圖文均據北京《三聯生活週刊》

▼紙米卷裡包了花生、蝦、香菜、黃瓜等，蘸上炒過的酸粥，吃起來很爽口。



▲酸粥

▶小顧客在等著蔣梅香做糯米飯，她的動作很快，十幾秒就能做一個。

