

玉林饮食文化源远流长,经过千百年的发展,玉林饮食形成了独特的地域特色和风味。特别是到了宋朝至道二年(公元996年),鬱林州治迁徙至南流县,即现在的玉林城区,当时大量中原人民南迁至此,带来了中原文化。在中原文化的冲击下,玉林饮食文化在坚守本土特色的同时,兼容并蓄,博采众长,不断融合创新,最终形成了玉林饮食文化的多元特点,其包含着玉林地域文化和人文精神的深厚历史积淀。

“玉林物产丰富,又是岭南都会,形成了以本地食材为主、味近粤菜、兼容四方又有自己独特风格的玉林味道。”玉林师范学院院长李伟中认为,玉林的饮食有历史、有文化、有特色、有意蕴,与其他菜系相比,毫不逊色,且更有自己的独特之处。

A 中原文化南下后 玉林饮食文化开始兴起

古代玉林丰富的物产资源和独特的地理环境,造就了玉林人“爱吃、能吃”的习性。相关史料记载,从上古时代到公元前214年,生活在玉林各地的人主要是西瓯人。受地理环境的影响,人们的主食以水稻为主,辅食则五花八门,对水产情有独钟,包括鱼类、贝类。

玉林天南文化研究会会长周利理认为,玉林文化的融合期应该是在公元前214年到民国时期。秦始皇统一中国后,派遣任嚣、赵佗等官吏治理岭南。同时,调动50万军队守卫岭南,施行“和辑百越”政策。此后,赵佗又向朝廷要求从北方抽调数万妇女为这些军人料理后勤工作。其间还有约20万被流放的人员南下,形成了岭南历史上的第一次大移民,先进的中原文化随之南下。此时,玉林本土的饮食文化在中原饮食文化的影响下,开始兴起。

“汉越文化相互碰撞,相互融合,玉林人汲取了中原饮食文化的精华,形成了玉林饮食文化兼收并蓄的包容风格。”周利理说,正是鬱林食材之丰、商贸之盛、食风之炽,成就了独具特色的“鬱林菜”。

据史料记载,客家人大量迁入玉林,是在明清时期。也就是这一时期,客家菜开始在玉林形成气候。

“客家饮食文化根在中原,所以它有北方的‘咸’。”玉林名厨委主席曾基说,中国的饮食文化博大精深,因为地域不同又千差万别,民间有“南甜北咸、东辣西酸”的说法。而客家菜系本来就是中原饮食文化的传承,所以保留着中原传统的生活习俗特色。在传统的客家菜里,大部分特色菜肴都偏重“肥、咸、熟”。比如,博白有名的客家美食落水饺,就具有“咸”这一特点,它的馅料一般都会比较咸。而传统的客家招牌菜盐焗鸡、客家酿豆腐、客家盆菜、猪肚鸡、酿苦瓜、梅菜扣肉等,都体现了这一特点。

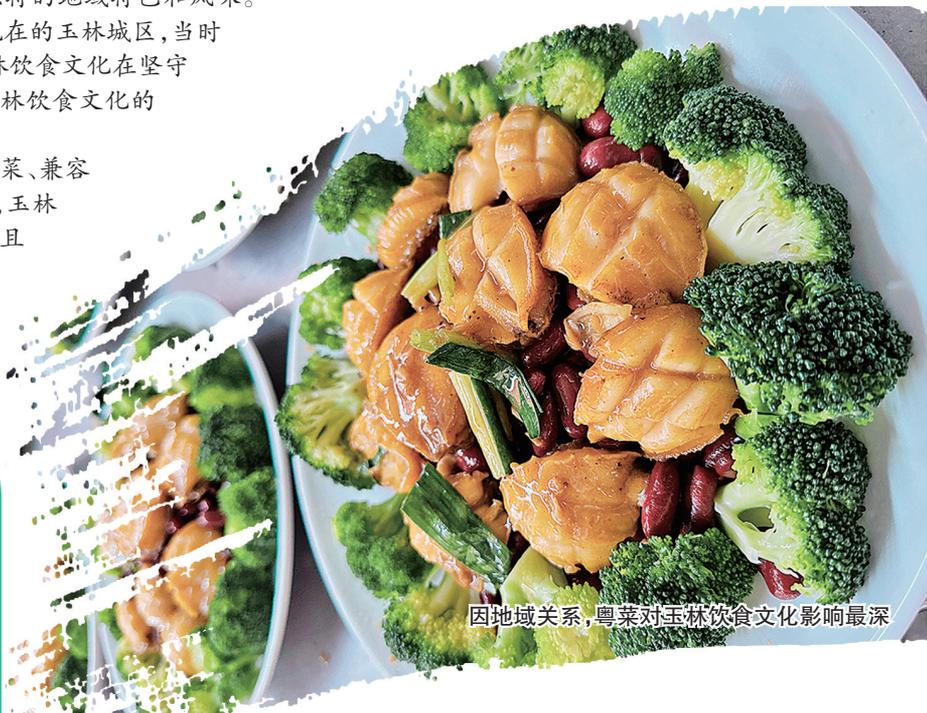


玉林出现了东南亚菜私厨店(廖源 摄)

一份味近粤菜、兼容四方的玉林味道

玉林饮食文化的历史溯源

记者 王耀前



因地域关系,粤菜对玉林饮食文化影响最深

B 繁荣的商贸活动 促进了玉林饮食文化的发展

玉林尚食之风的兴起,与南流江有着十分紧密的关系。南流江在古代是钦廉沿海到中原地区的一条重要内河航道,往南直抵北海,溯江而上可到达现在玉东新区茂林镇的茂林桥。然后沿北流河直下藤县和梧州,转桂江北上中原。南宋淳熙七年(公元1180年)《重修鬱林州城记》对玉林州城的地位作了这样的评价:“鬱林为州,由岭以南亦一都会。南连雷化,至于琼管;西接廉钦,达于横山;为海道之蔽翼,桂林之藩篱也。地平广而无险,水纡回而不深。况盐利所在,舟车之会,巨商富贾于此聚居。”从这些史书记述中,可以看出当年玉林商贸活动之兴盛。而商贸活动的繁荣,自然催生了尚食之风。

唐宋以后,鬱林凭借连通南北的咽喉之便和优越的南流江航运,冶铜、冶铁、陶瓷等工商产业随之兴盛。北宋时期,兴业便是岭南名镇,南宋时期兴业是中国重要的冶铁基地之一,亦称绿鸦厂。随着工商产业的兴盛,鬱林渐渐吸引了外地人口到此经商、定居,人烟日益稠密,村埠遍布。商贸活动的活跃,使鬱林尚食之风渐渐兴盛起来。

在来玉的商人中,以粤商为主。如今保存完好的玉林粤东会馆,就是最好的佐证。史料记载,明末时期,粤商开始大量进入玉林。深谙陶朱之术的粤商资金雄厚,勇于开拓,迅速壮大。粤菜也随着这些粤商进入玉林,并在玉林落地生根。现在,玉林饮食的烹饪方式和饮食习惯都带

有粤菜的影子。

在烹饪方式上,玉林人偏爱炖、蒸、焖等,跟广东极为相似。据传,当年粤剧名角马师曾来玉林,因为演出任务很重,为了保证充沛的体力,每天必须吃牛肉。当时烹饪就是采取炖的方式,先把牛肉剁碎,然后放进锅里炖烂再食用。为了保证牛肉本身的甜味,配料放得很少,基本上以辣姜为主。

玉林人的口味也像广东人一样喜甜。比如玉林的扣肉,就是大酸大甜。玉林牛巴,也是以甜取胜。很多玉林人煮羊肉时,还喜欢放一节甘蔗进去,这样既可以增加甜味,还可以驱湿。玉林的特色小吃——白馓,在进行油炸之前,也要进行“过糖”,即用糖水浸过一遍。所以,在玉林,有“不懂得用糖的厨师不是好厨师”一说。而这个甜,还分有“级别”,即没显露出甜味的叫“甘”,显露出来叫“甜”。

玉林一些美食也是从广东美食演化而来的。比如玉林的大碌米粉,就是模仿广东的鱼面制作而成。据说,以前广东一些富人喜欢把鱼剁碎后,制成鱼面。但以前的玉林人由于经济条件不允许享受这份“奢华”,于是把米磨成粉后,制作成外形跟广东的鱼面相似的大米粉,即为现在的大碌米粉。直至今日,玉林一些上年纪的厨师仍习惯把大碌米粉叫做“鱼面”。

此外,玉林城区的市民都有喝早茶的习惯,这与广东的早茶文化也十分相似。

C 兼容并蓄 造就丰富多彩的玉林美食文化

当下,玉林餐饮界流行着多种风味流派,有潮汕菜、客家菜、浙江菜、川菜、东南亚菜等,这体现了玉林美食文化兼容并蓄的特点。

其中,东南亚菜系在玉林就颇为流行。究其原因,与当年玉林人勇闯海外创业有着极大的关系。当年,很多容县人为了谋生,沿着绣江、西江、珠江前往海外打拼。目前容县旅居国外的侨胞及港澳台同胞达150多万人,历来有“海内一个容县,海外两个容县”之称。其中,又以东南亚华侨居多。这些在外打拼的华侨把欧美、东南亚的烹调技术带回家乡,丰富了玉林菜谱,使玉林菜在烹调技艺上留下了鲜明的东南亚烹饪的痕迹。

“现在玉林有不少东南亚菜系的餐厅,

人气较高的东南亚菜式有泰式明炉鱼、咖喱皇炒蟹、越南香芒剥皮牛、冬阴功海鲜汤、泰式香辣剥皮牛、咖喱面包大虾等。”玉林名厨委主席曾基介绍,东南亚饮食以天然可食的食材为原料,配以当地生产的椰子、肉桂、丁香等香料,它的特点是鲜美、香味芬芳浓郁,热烈奔放,如椰子炖鸡、串烧羊肉、咖喱牛肉等风味独特的菜肴,已渐为玉林人所喜爱。

此外,玉林城区一些酒家餐馆还推出了一些南亚风味的茶点。比如印度飞饼,这道茶点是享誉印度的一道名小吃,具有美味可口、浓郁香酥等特点,有咸味、甜味17个品种系列。其中一家餐馆就曾特聘印度飞饼大师亲临现场表演制作飞饼,让玉林食客品尝到南亚美食的同时,也增添了乐趣。