

荔浦三宝： 山水间的三百年味觉传奇

本报记者 | 韩晓艳 图 | 勾 犇

桂北腹地、桂林下辖的县级市荔浦市，地处桂林、柳州、梧州、贺州、来宾五市交界，喀斯特奇峰环抱阡陌田垄，荔江湾流水浸润沃野土壤，银子岩钟乳石映着熹微晨光。这座藏有6家A级景区的小城，不仅有奇山秀水，更有荔浦芋、马蹄、砂糖橘三样“舌尖珍宝”——它们从田间走向餐桌，从贡品变身文旅名片，正以独有的烟火气息，吸引八方游客赴一场跨越300年的“味觉之约”。

谁能想到，一颗芋头能火300年？康熙四十八年（公元1709年），福建商人何伯鹏将漳州芋种带到荔浦，首栽于城西关帝庙一带。荔浦温润的气候与肥沃砂壤土，让芋种长出独有的槟榔纹：粉白果肉嵌着棕红纹路，宛若微型山水画。据民国三年《荔浦县志》记载，时任广西乡试正考官的刘墉，甄选优质芋头进献乾隆，乾隆龙颜大悦之下钦定其为皇室贡品；1785年，荔浦芋传人何

元兆应邀参加乾隆千叟宴，更获御笔题赠“何田白玉”匾额，这颗芋头从此声名远播。如今，这“芋中之王”已是国家地理标志产品，2008年成为北京奥运会专用芋头，2024年第八届芋头文化节上，金奖“芋王”以16888元高价拍出。荔浦芋年种植面积超5万亩，产值突破20亿元。

来荔浦吃芋，必尝非遗美食荔浦芋扣肉。这道菜经煮、炸、腌、蒸四道工序，五花肉煮软炸至虎皮起皱，垫上炸得微黄的芋片，蒸到油香与甜香交融，“一家蒸扣，四邻皆香”名不虚传。筷子一戳，芋泥如融雪般化开，吸饱肉汁却不腻口。每年12月的荔浦芋文化节上，芋王争霸赛精彩纷呈，现场可免费尝蒸芋，还能跟着农户学刨芋、做芋糕，把这份烟火气打包带回家。

芋头吃得满嘴油香，就轮

到荔浦马蹄登场解腻。这颗埋在水田淤泥里的“地下明珠”，同样是康熙年间由福建移民带入荔浦，在盆地湿润气候与清冽山泉的滋养下，长成外皮红褐色、圆滚滚的喜人模样。它淀粉含量适中，咬一口脆生生、甜津津，汁水四溢且无渣。挖马蹄是件细致

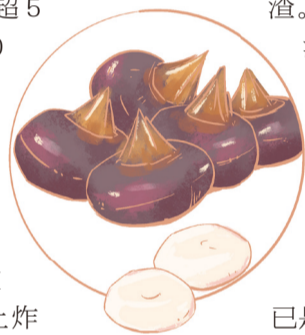
活儿，农人们弓腰在湿软田垄里用四齿锄刨挖，拨开淤泥小心撬动，稍不留神就会铲碎果实。如今，荔浦已是全国最大的马蹄集散地，产出的马蹄不仅销往国内，更远销东盟及欧美市场，鲜啃、包饺子、榨汁解暑皆相宜，备受消费者青睐。

尝过芋头的粉糯、马蹄的脆甜，压轴的砂糖橘，是荔浦冬日最动人的舌尖甜润。30年前从广东引种的橘苗，在荔浦得天独厚的气候里扎根：四面环山的盆地拢住湿气，昼夜

温差让糖分充分积累。2017年，荔浦砂糖橘获评国家农产品地理标志产品，让荔浦稳稳拿下“中国砂糖橘第一县”的美誉。每年冬至到次年二月，27万亩橘林红透山头，沉甸甸的果子挂在枝头，宛若一串串小灯笼。

摘橘子是荔浦冬日最热闹的文旅项目。踩着晨露钻进橘林，指尖拨开翠绿叶子，摘下带白霜的果子，皮薄易剥，果肉甜而不腻、脆嫩无渣。果农们手脚麻利地剪果、装箱，电商主播对着镜头在线吆喝，一箱箱带着荔浦气息的砂糖橘，顺着快递专线销往全国。摘完橘子，乘竹筏游荔江湾，两岸橘林倒映水中，连水波都染上了清甜。

寻一处有山有水有滋味的去处，不妨来荔浦。看喀斯特奇峰溶洞，尝乾隆点赞的非遗扣肉，挖脆嫩多汁的马蹄，摘甜透心坎的砂糖橘——让山水之灵与烟火之味，在舌尖酿成最难忘的旅行记忆。



声明

本报刊登的所有内容（转载部分除外），未经本报书面同意，任何单位和个人不得以任何形式，包括但不限于纸媒、网络（含无线增值业务）等介质转载、张贴、结集、出版和使用该产品，著作权法另有规定的除外。凡向本报投稿获得刊出的稿件，均视为稿件作者自愿同意下述全部内容：1. 作者保证拥有该作品的完全著作权（版权），该作品无侵犯其他任何人的权益；2. 本报有权以任何形式，编辑、修改、出版和使用该作品，而无须另行征得作者同意，亦无须另行支付稿酬。违法和不良信息举报电话：010-65363263 举报邮箱：jubao@people.cn