

# 让广西人情有独钟的“米粉”

## LOS FIDEOS DE ARROZ QUE HACEN LAS DELICIAS DE LOS HABITANTES DE GUANGXI

■ 孙洪威 Sun Hongwei

“北面南米”是说中国的北方人喜欢面食，南方人爱吃大米。不过在广西，米饭吃多了，就得换个花样，于是就有了各式各样的米粉。可以说，米粉同广西人如影随形，广西人对米粉情有独钟，于是就形成了别具一格的广西“米粉文化”。广西的米粉种类繁多，各有各的吃法，而最有名的要数“桂林米粉”。

正宗的桂林米粉一般都是干拌的卤菜米粉，由三部分组成：一是卤料，二是米粉，三是配菜。三部分各有独到之处，卤料鲜香味美，粉条爽滑柔顺，配菜满口回香，三者完美结合，才能使整碗米粉的味道恰到好处。桂林米粉做工讲究，制作中，要先把上好的大米磨成浆，装袋滤干，弄成粉团煮熟，然后压成圆条的或片状的。圆的叫圆粉，片状的叫切粉。切粉经过发酵处理，口感偏软，容易消化。圆粉虽比切粉硬些，但也会爽滑得才入口腔就一下滚入喉咙。

做好桂林米粉最关键的是卤料。卤

料要用几十种中草药经多道工序，前后需10个小时方可熬制而成。其次是牛腩、锅烧等精心制作的配菜。一碗米粉，也就几片锅烧，切得极薄，跟宝贝似的。锅烧是用带皮五花肉用油炸成的，皮酥脆得好像能掉渣，里面的肉却软而不腻。

吃米粉前，店家把米粉经热水烫后捞入碗中，加一勺卤料，再加上牛腩或锅烧，还可以添加酸笋、酸萝卜丁、酸豆角、葱花、香菜等配菜。桂林有很多米粉老店和街头米粉摊，游人看过秀丽山水、大饱眼福之余，再来一碗桂林米粉尝尝，实在是人生一大快事。

除了闻名全国的桂林米粉，广西的米粉还有很多种，像南宁老友粉、罗秀米粉、邕宁生炸粉等。



桂林米粉 Fideos de Guilin

南宁的老友粉又酸又辣，其名字的由来还带有传奇色彩。一位老朋友每天都光顾周记茶馆喝茶，有一天因感冒没去茶馆，周记老板便以精制的面条，佐以爆香的蒜末、豆豉、辣椒、酸笋、牛肉末、胡椒粉等，煮成一碗热面条，送给这位老友吃。他吃后出了一身汗，感冒就好了。后来广西人用米粉取代面条，并给它起名“老友粉”得以留传至今。

罗秀米粉起源于明朝，产自桂平市罗秀镇，以爽脆耐煮，细腻润滑而闻名。相传，清朝乾隆皇帝(公元1711—1799年)



罗秀米粉 Fideos de Luoxiu



南宁米粉 Fideos de Nanning

游江南，途经广西桂平，想登山游览，却一路劳累，浑身乏力，行至山脚，望山叹息，想要回去时，忽然闻到一股米香味随风而至，食欲大振。寻味而去，只见一群人围着一个路边米粉摊在吃米粉，就上前去问大家吃的是什么，回答是罗秀米粉。乾隆好奇，点来一尝，惊觉味道奇佳，于是连吃三碗才觉过瘾。乾隆吃完感觉浑身是劲，决定登山。临走时还不忘带上一袋供路上食用，回宫后还指定罗秀米粉为朝廷贡品，于是满汉全席中才有罗秀米粉这道菜。

邕宁生炸粉产自邕宁河畔的古镇邕宁县。制作生炸粉要将米浆提前磨好，去掉水分，用布包起来，放进火灶里用草木灰盖上。过两三天后，米粉会微微发酵，带一点点酸味。吃米粉时，把米粉团放入一个有几十个小孔的圆铁罐中，用力挤压，使粉团从小孔中挤出，形成一根根圆形的米粉条，再把它下到骨头汤里，煮熟后捞到碗里浇上一勺汤，加上肉末、葱花、油豆腐，美味可口的生炸米粉就做好了。

如今，广西米粉以其令人难忘的美味和深厚的饮食文化闻名全国，并走入全国的大街小巷。■

Por lo general, a los chinos del norte del país les gusta comer la pasta en todas sus variedades, mientras que los del sur prefieren el arroz. Sin embargo, en la región autónoma Zhuan de Guangxi, han desarrollado una amplia diversidad de fideos de arroz que están íntimamente relacionados con el pueblo, naciendo en dicha provincia una única y especial “cultura de los fideos”. Entre los variados tipos de fideos de arroz y las diversas maneras que hay de comerlos, los más famosos son, sin duda, los que cocinan en la ciudad de Guilin.

Los auténticos fideos de arroz de Guilin están compuestos por tres ingredientes principales: la salsa, los fideos de arroz y las verduras y/o la carne. Cada una de las tres partes se mezcla perfectamente entre sí y contribuye respectivamente a darle un delicioso y elaborado sabor. Para prepararlos, primero se tiene que moler el arroz de primera calidad en un líquido muy espeso, se embolsa y se escurre. Después de precocinarlos, se presionan dándoles forma de láminas circulares o en tiras finas. Los primeros se llaman fideos de corte, más suaves y fáciles de digerir debido a la fermentación,

mientras que los segundos se llaman fideos redondos.

El secreto principal para los fideos de arroz de Guilin consiste en la salsa, la cual se prepara con docenas de hierbas tradicionales siguiendo un proceso muy elaborado que dura unas diez horas. A continuación, se corta en trozos la carne y las verduras acompañantes. Se dora la carne cortada en rebanadas muy finas de tal forma que por fuera queda crujiente y por dentro muy tierna y sin grasa.

Antes de servir los fideos de arroz, se escaldan con agua caliente, se les añade una cuchara de salsa, unas rebanadas de carne y verduras -como bambú, nabo, frijol, cebolla, perejil-. En Guilin, hay muchos restaurantes antiguos y puestos callejeros de los fideos de arroz. Los turistas, después de contemplar los hermosos paisajes, prueban los ricos fideos de arroz, lo que supone una gran alegría en la vida.

Además de los famosos fideos de arroz de Guilin, existen variados tipos de fideos en Guangxi, tales como los “viejos amigos” de Nanning, los de Luoxiu, los de Yongning, etc.

Los fideos “viejos amigos” de Nanning son muy agrios y picantes, y su



桂林 Ciudad de Guilin



2013年10月10日南宁李宁体育公园“天下第一碗老友粉” El 10 de octubre de 2013 se celebró en el Parque Li Ning de la ciudad de Nanning el “primer encuentro de los amigos de los fideos de arroz”, con la presencia de más de mil personas acreditadas como “amigos de los fideos de arroz”

nombre viene de un cuento antiguo que decía que un viejo amigo iba todos los días a merendar a la casa de té Zhouji. Un día no fue porque estaba resfriado. El dueño Zhou de la casa de té, al saberlo, hizo enseguida un bol de tallarines calientes con picaduras de ajos y de ternera, soja fermentada, chile, brotes de bambú agrio, pimienta, etc. para que su viejo amigo se lo comiera. Tras hacerlo, sudó mucho y se recuperó muy pronto. Posteriormente, los habitantes de Guangxi sustituyeron

los tallarines de pasta por los fideos de arroz y los denominaron los fideos de los “viejos amigos”. Este nombre se ha transmitido hasta hoy en día.

Los fideos de Luoxiu nacieron durante la dinastía Ming (明, 1368-1644) en el pueblo homónimo, perteneciente a la ciudad de Guiping. Según la leyenda, cuando el emperador Qianlong (1711-1799) de la dinastía Qing (清, 1644-1911) visitó el sur del país pasó por Guiping. Allí quiso subir a una montaña, pero al hacerlo se fatigó mu-

cho. Al llegar al pie de la montaña, la miró y suspiró. Cuando ya se marchaba, olió de repente un aroma de arroz hervido en el viento, lo que le despertó el apetito. Siguiendo dicho olor quiso averiguar de dónde procedía hasta que llegó a un lugar donde había mucha gente comiendo fideos de arroz en un puesto al aire libre. Les preguntó qué estaban comiendo y le contestaron que eran los fideos de Luoxiu. Como el emperador sintió mucha curiosidad, decidió probarlos. Sorprendido por su exquisito sabor, comió tres cuencos seguidos y recuperó toda la energía que había perdido subiendo la montaña, con lo que se fue a escalarla de nuevo. Cuando regresó, se llevó consigo un paquete de fideos y al volver a palacio los designó como tributo imperial. De esta manera, los fideos de Luoxiu ocuparon un puesto en el famoso banquete imperial.

El nombre de los fideos de Yongning también viene de su lugar de fabricación. Para hacerlos, además de seguir el proceso habitual para elaborarlos, se tienen que poner sobre una estufa y cubrirlos con ceniza. Al cabo de dos días, se fermentan y adquieren un sabor un tanto agrio. Al comerlos, se pone la masa en una lata con docenas de agujeros y se la presiona con mucha fuerza para que los fideos salgan por ellos. Después, se hierven en un caldo de huesos. Una vez cocinados, se pone en un bol con una cuchara del caldo y se les agrega la carne picada, cebolla y tofu frito. Y ya están listos para comer.

Hoy en día, los fideos de arroz de Guangxi son muy famosos en todo el país gracias a su exquisito sabor y a su profunda cultura gastronómica, por lo que son consumidos con gran deleite por todos los chinos. ■