

<<走遍中国>>

图书基本信息

书名：<<走遍中国>>

13位ISBN编号：9787503244711

10位ISBN编号：7503244712

出版时间：2012-7

出版时间：中国旅游出版社

作者：《走遍中国》编辑部

页数：251

字数：232000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<走遍中国>>

### 内容概要

《走遍中国：广西（第2版）》除了具备一般旅游指南书的基本要素外，为了便于读者行前或途中对旅游目的地有深度了解，特设有重要的“解读”板块，系统解读该省的地理、历史、人文等知识，作为读者深度旅游的知识储备。  
文化与旅游相结合，是《走遍中国：广西（第2版）》的特点与亮点。

<<走遍中国>>

书籍目录

卷首语  
本书导读  
梦幻的广西  
广西基本档案  
解读  
焦点  
准备出发  
南宁地区  
桂东北地区  
桂西地区  
桂东南地区  
附录  
地图目录

## &lt;&lt;走遍中国&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：广西米粉，吃出不一样的风情 米粉是南方人最重要的主食之一。到了广西，如果没有吃过广西米粉，则少了旅游六要素中非常重要的一项体验：吃。米粉一可充饥，二很便宜，三又体现了地方饮食文化特点，所以，到广西，米粉是不可不吃的。广西人的饮食，如同这里的语言一样，南北差异甚大。

反映在米粉上，也有不同风格。

按照口味或者“流派”分，广西米粉大致可以分为桂林米粉、柳州螺蛳粉、南宁老友粉。

桂林米粉，历史最长的米粉 桂林米粉的历史有多长，可能谁也说不清楚。

不过，如果谁说自秦始皇时期桂林人就开始吃米粉的话，那只能当做“讲古”来听，当不得真。

桂林米粉的名声是什么时候传开来的？

如果刨根究底的话，早在抗战时期，随着大批贫穷的文化人来到桂林避难，米粉作为花费不高的果腹之物，自然要被穷文化人所钟爱。

生花妙笔这么一写，想不扬名也难。

加之桂系李宗仁、白崇禧当年也是有影响的大人物，他们在南京做官，仍然喜欢吃家乡的米粉，据说白崇禧还利用职权，用飞机从桂林运米粉到南京。

这些真真假假的演绎，使得桂林米粉的身价也陡涨了起来。

改革开放后，先走一步的桂林旅游影响力经久不衰，桂林米粉的名声也就跟着旅游者走遍全国甚至走向世界，据说，在美国都可以看得到“桂林米粉”的招牌，当然那一定是挂羊头卖狗肉的招数。

实话实说，桂林米粉的味道确实不错，再加上有了文化的包装，一碗米粉也就成了中国的名小吃，也算是实至名归吧。

桂林米粉又可以分为若干个小类，包括卤菜粉、汤菜粉、马肉米粉等。

其中，最有代表性的，当数卤菜粉；最为“高贵”的，则是马肉米粉。

桂林卤菜粉的特点，以吞、脆、绵为要，其味道的秘密则全在那卤水里。

卤水是用小茴香、砂仁、丁香、八角、桂皮、花椒、草果、甘草、香叶、陈皮、干辣椒、姜、葱头、豆腐乳、豆豉、盐、味精、酱油、糖、油、三花酒等数十种调味品与骨头汤熬制而成。

有些店家还会加放罗汉果，取其有特色的甜味。

每种配料的多少不同、选料标准不同，甚至熬制火候控制的不同，都会影响到最后形成的不同口味。

多年来，在桂林米粉界久负盛名的“味香馆”、“石记”、“红鼻子”、“又益轩”等字号，其主要特色就在于自家的卤水与众不同。

在烫热的米粉上面，浇上特制的卤水、熟油，然后放上锅烧、卤牛肉、油炸黄豆或者花生米，再撒上葱花、芫荽，好食辣者再拌上辣椒面或者辣椒酱，就是一碗可口的桂林卤菜米粉了。

2元多一碗，不但可果腹，还能解馋，极受大众欢迎。

桂林人的早餐，十有八九是靠小店里的桂林米粉解决问题。

因为它实在太便宜，把桂林人都养懒了，即使在最贫穷的岁月，也没有几个桂林人清早爬起来自己弄早餐的。

那时候，一角五分就可以吃一大碗带肉的卤菜米粉。

如果想更节约一点，不放肉料的。

素粉”只要8分钱一碗。

<<走遍中国>>

编辑推荐

《走遍中国:广西(第2版)》编辑推荐：发现最美中国！  
领略灿烂文化，准备好时间，让《走遍中国:广西(第2版)》与你做伴完成一次深度完美旅行！  
全新改版，给力呈献。

<<走遍中国>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>