

桂风文韵

贵港藕粉

□ 覃雅妮 覃湘湘 李笑菊



▲用藕粉、莲子粉、荷叶粉制作的特产。 韦东保 供图

2018年6月26日,第32届全国荷花展在贵港园博园盛大开幕,宝珠观音、国庆红、蜀女、普贤、大足红莲、山城灯海、太空飞天、太空红旗、笛女、足翠、足韵等珍品荷花喜迎八方贵客。“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”古诗里描述的荷塘景致在荷城贵港便能欣赏到,贵港自古以来处处是荷花,当地人爱荷、种荷,更擅长以荷做药、做茶、做食,藕粉就是取当地有名的红莲藕制作而成,清润可口、丝滑鲜甜、营养丰富。2022年,贵港藕粉制作技艺被列为第八批贵港市级非物质文化遗产代表性项目名录。

贵港古称贵县,也号称“千塘之城”,作为一座具有2000多年历史的古郡新城,自古以来,以塘养荷,为莲藕提供了天然的地理优势。截至2022年7月,

全世界共有1300多种荷花,贵港辖区就有800多种,还有200多种睡莲,成为长江以南种植荷花品种最多的城市,其中贵港大红莲更是当地特有的品种,其藕也是制作贵港藕粉的优质原材料。1979年,贵港市在罗泊湾汉墓出土的文物中,就发现有已经碳化的莲子,以及有荷莲图案的瓦当。民国二十三年《贵县志》记载:“东湖一名东井,又名路云塘,俗称大塘,在县东一里与莲塘隔桥相望,湖广约四里,水木明瑟,风景幽静,夏时游者云集,不独为邑名胜,在西江上游亦推此湖为最巨。”可见,当时东湖作为荷花生长最为繁茂之地,风景优美,享誉各地。有荷便有藕,藕一年两季采收,以秋冬产的藕作为原料的藕粉最佳。贵港市覃塘区是当地莲藕的主要生产基地,距今已有1000多年种植历史。2014年“覃塘莲藕”获全国农产品地理标志并登记保护。

贵港百姓研究出藕丝饼、肉末藕粉酿豆腐包、凉拌莲藕、油炸藕夹、桂花糯米藕等美食,也研究出家家户户都喜爱的地方传统美食贵港藕粉。清代光绪年间《贵县志》记载:“藕四时不绝,冬季者佳,藕粉惟附城各塘产性最清润……荷花即莲花,未发为菡萏,已发为芙蕖,有红白二色。白者花少,种以长藕。红者花多,少成藕。附城池塘皆植白莲,或植建莲。藕四时不绝,冬季者佳。藕粉惟附城各塘产性最清润,不多得,商人每以蕨粉冒称。”民国时期《贵县志》也记载了:“城厢制造藕粉最为著名……南厢黄澄波改良罐头藕粉,尤为精美。其制法先以磨钵研藕为浆,晒干即成粉。藕百斤约可制粉十斤。县属年产藕粉共约八千斤以上。”对贵港藕粉业的发展进行了详细的描述,并细致介绍藕粉的制作工艺和产量以及在包装上的用心,说明当时藕粉生产制作行业已经成熟。

对藕粉的制作方法,历史资料也有过记载,比如“取藕磨于砂盆,使之碎烂,然后以水冲洗,以布袋滤过,使将渣滓除去,余下之幼细粉粒,令其沉淀,将水注去,留下盆底之粉块,取出晒干即成。每制粉一盆,约须时三日,可完全制成”“先将好藕括去皮,复



▲工人在清洗莲藕、刮皮去节。 石兢 供图



▲以磨钵研藕为浆,晒干即成粉。 石兢 供图

研磨成粉,去了粗渣,将细粉放于钵内,以净清水漂七昼夜,晒干而成。”等。贵港藕粉也是采用传统纯手工制作方法,必须采用当地特有的红莲藕作为原材料,在当天进行打磨,以保证藕质。先将莲藕去泥洗净,刮皮去节,取粗的中段,放入水缸中洗净捞起,置于竹簸箕上晾干。使用磨钵磨浆是贵港藕粉的独有制作法,在陶质磨钵内侧带有齿的壁上研藕为浆,藕浆磨得越细,出粉率就越高,口感也越为细腻。再将藕浆渣装入布袋,浸入水缸用力洗擦,分离杂质,使细藕浆渗出。藕浆静沉至分成二层后将上层黄浆水瓢去,取下层湿藕粉于清水缸中再澄一次。次日将表层黄浆水瓢除,得出稍干凝的藕粉,在竹筛中晒干即得藕粉成品。该技艺天然无添加,保证了藕粉原有本质。

据贵港市档案馆馆藏的民国贵县政府档案记载:在民国二十六年(1937年),由贵港商会选送的红莲藕粉参加全国手工艺品展览会,其中两罐来自蔡永聚,两罐来自正悦号(蔡永聚和正悦号都是当时贵县城区出品藕粉的商号)。民国三十五年(1946年),西北镇公所选送当时榕北街和觉药店生产的藕粉参加农产品展览。现在,藕粉作为贵港的重要产业,2022年参加了全国大型采购商广西行贵港站(平南)暨产销对接大会,近年来也多次作为贵港特产赴全国各地参加展销大会,有效推动了当地经济发展和农民增收致富。



▲夏日的荷塘成为热门旅游“打卡地”。 韦东保 供图

弘扬大师精神 传承语言文化

——第二十届北京大学王力语言学奖系列活动在博白举办

“‘王力精神’,就是继往开来,勇于创新,争分夺秒,龙虫并雕,谦虚谨慎,奉献社会。”我国现代语言学奠基人王力先生的儿子王辑志在会上说道。11月17至19日,庆祝第二十届北京大学王力语言学奖系列活动在玉林市博白县成功举办。来自北京大学、中国人民大学、复旦大学、北京语言大学以及广西高校的语言学领域的学者专家齐聚博白,共同见证这一盛事。此次活动涵盖颁奖仪式、学术研讨会、学术报告会、学生励志讲座以及实地调研等,呈现了诸多亮点,吸引了广西各地的学者、教育领域的专家和教师前来参观学习。

一代语言学宗师王力系博白县博白镇新仲村岐山坡人,是中国著名的语言学家、教育家、翻译家、散文家、诗人。他毕生从事语言学学科的教学与研究工作,为发展中国语言科学、培养语言学专门人才作出了重要贡献。此次活动旨在纪念王力先生,表彰在语言学领域做出杰出贡献的学者。北京大学王力语言学奖是王

力先生生前为促进中国语言学学科的发展而设立的,授予对汉语或中国境内其他语言的现状或历史的研究有贡献的中国学者。该奖在学界受到广泛的称誉和肯定,成为中国语言学界专项评奖中最具影响力的奖项。

据介绍,第二十届北京大学王力语言学奖评奖活动共收到专家推荐专著14部,系列论文9组17篇。经评委会认真审议和投票表决,评选出二等奖3项,青年成果奖3项。获奖者分别来自北京大学、中国人民大学、复旦大学、北京语言大学等知名高校。

“王力先生是全面的大师,是我们的标杆和榜样,虽不能逾越,但可以不断靠近。”二等奖获得者中国人民大学副教授孙天琦在颁奖仪式上说。获奖者和与会者共同回顾了王力先生一生为语言学事业做出的卓越贡献,以及他对中国语言文化的深厚感情和执着追求。王辑志表示,王力先生一生致力于中国语言文化事业,他的精神将永远激励着后辈学者

不断前行。

从县级赛事升级为全国性语言艺术赛事,为本次活动注入了新的亮点和意义。在当天的颁奖仪式上,同时还颁发了第二届“王力杯”青少年作文大赛的奖项。特等奖获得者博白县中学的刘益伶同学在其获奖作品《已识王力先生之风,长明吾辈少年之光》中写到:“王力先生的风骨也镌刻在我青葱的求学之旅中。”随后宣布自2024年起,该赛事将正式升级为“王力杯”全国青少年语言艺术大赛,具体内容包含征文、朗诵、书法等,每两年举办一届,与北京大学王力语言学奖同步。

此外,“王力杯”青少年语言艺术研学营正式启动。通过这一系列活动,每年将选拔出50名来自“王力杯”全国青少年语言艺术大赛的获奖者和博白优秀师生代表,他们将有机会前往北京大学参加研学交流。北京大学师生也将不定期到博白开展研学活动和社会实践,举行学术讲座或研讨。

期间,还进行“北京大学中国语



▲颁奖仪式现场。

言文学系方言调查实习基地”授牌仪式,并共同发出了《博白倡议》。这些举措将进一步推动博白县教育事业的发展,促进广西语言文字工作提档升级。

此次活动由北京大学中国语言文学系、北京大学王力语言学奖评选

委员会主办,中共博白县委、县政府承办。近年来,博白县着力建设文旅强县,多措并举擦亮王力故里、客家大县等文化名片,推动文化振兴,塑造“客家根脉 客聚博白”城市品牌形象。

(本报记者 黄浩云 文/图)