

记得住乡愁 我和广西的故事

征集作品选登③

米粉里的“同心情”

□李佳燕



我的家在梧州市藤县同心镇同心村,一个“开门即见山”的地方。村子不大,藏在桂东南的丘陵深处,空气里总是飘着一股淡淡的米香——那是家家户户晾晒米粉的味道。

从我记事起,米香就成了这个村子最熟悉的气味。在阳光最好的时日,村里人都忙得不可开交。房前屋后、田埂上、晒谷场上,到处支着竹条编织而成的长簸箕,一排排雪白的米粉晾晒在上面,在阳光的映照下闪闪发亮,像极了谁家媳妇晾出来的白纱巾。空气里灌满了稻米的甜香,那是同心村最迷人的时刻。

听村里老人说,同心米粉的来历

可不简单。相传,清朝时期,村民以山泉水浸润优质稻米,经九道古法工序制成洁白细滑的米粉,一名广西的官员将米粉献给朝廷,皇上品尝后连连称赞,命其年年进贡,从此同心米粉就出了名。到如今,这门手艺已有近 300 年的历史。

我们家几代人,都是做这门手艺的。小时候,我最爱看爷爷奶奶做米粉。爷爷说,要想做出好米粉,得从精心选米开始,米不好,什么都白搭。选好米后,要泡要洗,再用石磨细细地磨成浆。磨浆是个力气活,石磨沉得很,爷爷推磨的时候,额头上总会渗出细细的汗珠。米浆磨好了,奶奶就把它均匀地倒在簸箕上,放进烧开的大锅里蒸。灶膛里的火正旺,锅盖一掀,白茫茫的水蒸气扑面而来。大约两分钟,簸箕上的米浆就变成了一张晶莹剔透的湿粉,薄得能照见人影。把湿粉铺到长箕上后,爷爷就把长箕顶在头上抬去屋前晾晒。

那些年,村里家家户户都像我们家一样,靠着这门手艺过日子。20 世纪

70 年代,村里有大约 100 家米粉作坊,年产 600 多吨米粉;到了 20 世纪 90 年代,作坊发展到 200 多家,年产量超过 1800 吨。每一根米粉里,都藏着同心人的汗水,浓缩着同心人的坚持。

同心米粉在镇里素来名声响亮。它口感顺滑、色泽白净,一烫就熟,汤清不浊,入口爽脆。最绝的是用开水一烫就能吃,配上一碗好汤,撒几粒葱花,那滋味,是许多出远门的“同心人”念念不忘的乡愁。

后来我到县城读高中,才发觉城里人大多不知道同心米粉,我总想告诉他们,我们村做的米粉一点也不比大品牌差。直到上了大学,眼界开了,才慢慢知道,原来老家这门传统手艺,是珍贵的非物质文化遗产。我们村的李锦雁多年钻研同心米粉古法手艺,坚持纯手工制粉,入选同心米粉制作工艺第一批县级传承人名单。

此后,村里老一辈手艺人渐渐被更多人知晓,身为同心人的我们,心底满是自豪——原来那一根根普通的米粉,可不只是为了养家糊口,更是在延

续文化根脉。更让全村人振奋的是,2022 年底,总投资 3000 万元的同心米粉产业园开工建设了。产业园在保留传统工艺的基础上引进了新设备,使得米粉的生产效率提升了 40%以上。村里人盼着这一天,盼了几十年。

我回到村里,只见马路越来越宽,产业园里的楼宇拔地而起,走在路上,心中满是振奋。村里的大叔大娘们再也不用像以前那样纯靠人力做米粉了。我知道,我们村正在变得越来越好。

站在村口抬眼望去,青山叠翠,远处产业园的厂房在阳光下格外醒目,而我身旁,村里人依旧在房前屋后铺开一排排整齐的米粉,空气中依然弥漫着那股熟悉的米香。

村子在变,时代在变,但同心米粉的味道没有变,同心人骨子里的那份坚韧和守望也没有变。我想,无论将来走到哪里,这米香都会牵着我的心,让我时时想起大山里的老家,想起那些阳光晒在米粉上的日子,想起小时候跟在爷爷奶奶身后小小的自己。

我与广西的美丽「邂逅」

□央志如(泰国)

我是一名生活在泰国清迈山村的华裔女高中生,从小在清幽静谧的山林间长大。这里山清水秀,民风淳朴,村里聚居着许多华裔同胞,我们平日里说着汉语,传承着简单的华人习俗,可年轻华裔却对中国各地的文化知之甚少。从前,广西于我而言不过是一个陌生的地名,直到来自中国的林老师来到我们华文学校任教,我才得以慢慢认识广西,读懂独具风情的八桂文化。

2025 年是中泰建交五十周年,为增进中泰文化交流,学校特意举办了校园国际美食节。活动当天,校园操场格外热闹,各色摊位整齐排列,浓郁的美食香气四处弥漫。摊位上不仅有琳琅满目的泰国传统小吃,还有同学们精心制作的中式点心。活动中,欢声笑语萦绕在校园上空,处处洋溢着喜庆融洽的氛围。

美食节上,林老师以及其他从广西来的老师特意为我们表演了极具特色的壮族竹竿舞。他们提前备好几根打磨得光滑圆润的长竹竿,召集同学们两两结对,面对面蹲在地上,伴着轻快的韵律,默契地开合、敲击竹竿。清脆的竹竿碰撞声错落有致,节奏欢快悠扬,瞬间吸引了全场的目光。林老师身姿轻盈优雅,亲身示范跳跃的步伐和动作,耐心细致地讲解技巧,一点一点教我们找准起落节拍。

看着不停开合的竹竿,我心里满是胆怯,总担心脚步跟不上节奏被竹竿夹到,迟迟不敢上前尝试。林老师看出了我的拘谨,走到我身

边轻声鼓励,还牵起我的手,带着我跟着节奏慢慢迈步跳跃。在她的耐心引导下,我渐渐放下顾虑,找准了节拍,在一开一合的竹竿间从容穿梭、轻盈起舞。

山间微风轻轻拂过,竹竿撞击的清脆声响久久回荡,同学们伴着节拍尽情欢笑、肆意跳跃,整个操场都沉浸在欢乐热闹的氛围里。那一刻,我深深感受到广西竹竿舞的热情奔放与独特活力,也第一次真切领略到广西少数民族文化的无穷魅力。

热闹的美食节让我邂逅了灵动欢快的竹竿舞,可广西特色油茶,我却没能在活动中品尝到。这独特的风味,是在后来一次家庭聚餐中才真正走进我的生活。

周末,我的爸爸妈妈特意邀请中国老师们来到家中做客。饭后大家围坐闲谈,聊起家乡风土人情,林老师笑着提议,要亲手为我们制作正宗的广西油茶,让我们足不出户,就能品尝到来自千里之外的广西味道。

我们一家人好奇地围在一旁目不转睛地观看,只见林老师从容拿出传统的粗陶茶碗与木质茶槌,又摆上提前准备好的茶叶、老生姜、炒熟的花生、香脆米花等食材。她熟练地将各类食材依次放入陶碗中,手握木槌缓缓研磨、轻轻捶捣,动作沉稳娴熟,不急不躁。咚咚的捣茶声舒缓悦耳,在屋里轻轻回荡,淡淡的茶香混着花生的焦香、生姜的清香,慢慢在空气中氤氲开来,格外诱人。

将食材捣至绵密浓稠后,林老师缓缓加入沸水慢慢熬煮,待茶汤香气浓郁时,再撒上翠绿的葱花和金黄的米花,一碗热气腾腾、香气四溢的油茶就做好了。我小心翼翼端起温热的陶碗抿上一口,入口先是淡淡的清苦,细细回味后唇齿间满是绵长回甘,姜香、茶香与花生香完美交织,口感醇厚温润,暖胃又暖心,味道独特,令人难忘。

林老师坐在我身旁,缓缓说起油茶背后的民俗故事。她告诉我们,油茶是广西壮族、瑶族等少数民族世代相传的传统美食,不仅是当地人日常早餐的必备佳品,更是招待贵客的礼节。一碗小小的油茶,承载着广西百姓的生活烟火,更沉淀着广西少数民族的文化底蕴。静静聆听着林老师的讲述,品尝着醇香的油茶,我仿佛跨越千山万水,置身于广西的山野村寨,真切感受到那份质朴温暖的烟火气息。

如今,林老师依旧坚守在我们学校的讲台之上,用心传授知识,传播中华文化。竹竿舞欢快灵动的节拍,油茶醇厚绵长的清香,早已深深印在我的心底。

因为林老师的到来,身在清迈山村的我,有幸认识广西、了解广西,深深爱上这片土地上独具韵味的民俗文化。这份跨越山海的缘分,深深扎根在我心间,也让我更加为自己的华裔身份感到自豪,愈发珍惜血脉中永远割舍不断的中华情怀。