

记得住乡愁 我和广西的故事

征集作品选登④

窑火绵长 乡愁入镜

□陆叶珊

我生在钦州,长于北部湾畔。钦江水缓缓淌过老城街巷,空气中萦绕着独属于这座小城的温润气息。自幼穿行于老街古巷的我,日日与坭兴陶相伴——这项享誉八方的非物质文化遗产,早已深深印在我心底,成为最绵长的乡愁。

钦州是千年陶乡,坭兴陶烧制技艺是广西极具代表性的非物质文化遗产瑰宝。大街小巷随处可见陶艺工坊,古朴雅致的陶器静静陈列,粗粝与细腻交织的陶土质感,沉稳温润的器物色泽,无声诉说着千年制陶的悠远历史。

儿时,我总爱走进街边陶坊,静静驻足,看匠人制陶。只见匠人用双手反复揉搓天然陶泥,将软硬适中的泥料置于转盘之上,手腕轻转,随心塑造各式器型。一把刻刀游走陶面,行云流水间,花鸟山水、海湾景致、渔家风情便栩栩如生地镌刻在其上。最令我难忘的是烧制环节——窑火昼夜不息,熊熊火光烘烤着一件件陶坯,历经

烈火淬炼,方能成就色泽古朴、质地坚实的坭兴陶。那袅袅窑火,仿佛也在烘烤着一个少女对故乡最初的眷恋。

邻里街坊中,不少长辈深耕制陶技艺多年,一生守着这份古老手艺。他们不求声名远扬,只愿将祖辈流传的技艺不断传承下去。年少的我尚且懵懂,只觉得一件件精美的陶器好看别致,殊不知,每一件成品背后都是匠人日复一日的坚守,是将非物质文化遗产代代相传的初心。如今想来,那初心何尝不是一种乡愁——对土地、对祖辈、对文化的深深眷恋。

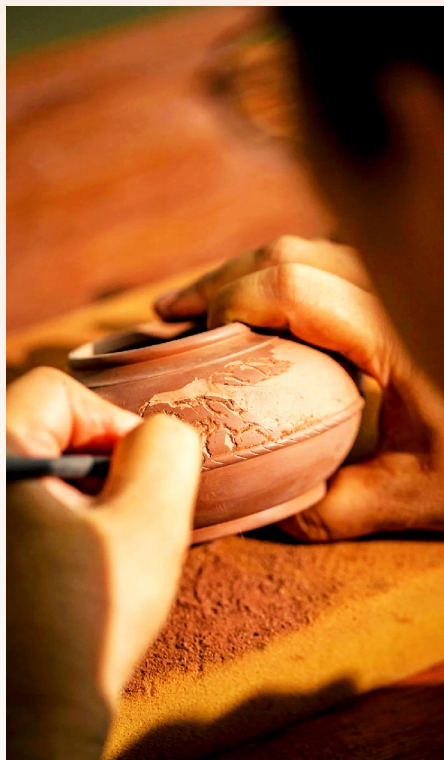
历经寒窗苦读,我远赴他乡求学,成为了一名新闻学专业的大学生。手握相机,执笔行文,在专业学习中我渐渐明白,文字与镜头真正的意义,便是记录时代风物,留存本土文化,诉说人间温情。每当提起家乡钦州,坭兴陶总会率先浮现在我脑海中,那份深藏心底的乡土情怀,随时间的沉淀而愈发浓烈。

闲暇之余,我常返钦州老街,走进

各大陶艺作坊,走近那些用心打磨技艺的匠人们。我耐心聆听他们讲述制陶路上的酸甜苦辣,了解从采泥、淘洗、揉泥、拉坯、雕花到入窑烧制的繁杂工序,细细探寻坭兴陶流传千年的文化底蕴。我拿起相机,认真定格匠人专注制陶的模样,拍摄炉火升腾的动人画面,收录一件件独具钦州特色的陶艺作品。提起笔来,记录非物质文化遗产传承人的坚守,描绘北部湾独有的陶韵风光。

除了闻名中外的坭兴陶,钦州还有诸多底蕴深厚的民俗,比如热闹的渔家传统节庆,独具韵味的地方戏曲,代代相传的渔家劳作技艺……处处皆是淳朴民风,满眼皆是乡土温情。行走在家乡的土地上,一景一物,一俗一艺,都牵动着我的心绪,每一帧画面,都是乡愁的注脚。

身为钦州儿女,我眷恋故土风物;身为新闻学子,我肩负记录与传播的责任。我渐渐懂得,乡愁藏在袅袅窑火之中,藏在古朴陶器之上,藏在家乡



每一项珍贵的非物质文化遗产里,那是游子无论走多远都割舍不断的根脉。我愿以笔墨为媒,以镜头为介,用心描摹钦州风貌,用情讲述广西故事,把钦州的陶韵风光、乡土民俗细细诉说,让漂泊在外的游子望见故乡模样,让更多海外友人领略广西的独特魅力。

一碗油茶牵起中柬山海情

□陈菊梅

远赴柬埔寨金边潮州会馆公立端华学校分校任教期间,我一直在思考,如何才能打破地理与语言的隔阂,让遥远的中华优秀传统文化走进异国孩子的心里?直到我带着学生制作、品尝钟山油茶,看着满屋升腾的热气,闻着醇厚绵长的姜茶香气,才幡然醒悟:这一碗来自广西贺州的油茶,既是我藏于心底的乡愁,更是跨越山海,联结中柬两国的文化桥梁。

油茶是刻在贺州人骨子里的烟火印记,钟山瑶族打油茶技艺也是极具代表性的广西非物质文化遗产。在家乡,清晨的烟火总由一碗油茶开启。乡里长辈架起厚重铁锅,手握实木茶锤,将清明土茶、山野小黄姜、蒜米葱头入锅,反复捶打研磨,直至食材出汁飘香。再添上土猪油爆香,冲入沸水大火煮沸,最后撒上炒米花、炸花生与葱花,一碗暖胃醇香的古法油茶便制作完成。

岁岁年年,一碗油茶烟火不息,滋养着钟山人的日常,承载着一方乡土的民俗底蕴。

身在千里之外的金边,我无法携带家乡的铁锅与木锤,但为了让异国学子感受中国非物质文化遗产,我用宿舍的破壁机替代传统工具,尝试复刻故土风味。我把从家乡带来的土茶与小黄姜一同泡软,打磨成细腻茶浆。纵使机器代替了传统手工捶制,但地道油茶独有的



图为
 作者在课
 堂上给学
 生们介绍
 钟山油茶。

醇香也分毫未减,让遥远的家乡烟火,落地在异国他乡。

筹备油茶文化课时,我反复调试破壁机档位与时长。相较于古法捶打,机器制作的茶汤少了细碎的沙感,却依旧香气浓郁。满屋熟悉的茶香,瞬间消解了遥远距离,让独处异国的我,被浓浓的乡土暖意包裹。我决定以油茶为载体,以美食为文化切口,让柬埔寨的孩子们了解质朴鲜活的中华民俗。

课堂上,我播放家乡古法打油茶的视频,向孩子们介绍钟山“无油茶不欢”的民俗,细细讲解古法打油茶手艺:清明土茶回甘醇厚,山野小黄姜温润暖胃,铁锅锁香、木锤养味,每一道工序都是祖辈传承的匠心与智慧。孩子们满眼

好奇,凝望着屏幕,聆听讲解。当我将细腻的茶浆冲沸成茶汤,浓郁的茶香瞬间铺满整间教室,引来孩子们阵阵惊叹。

搭配上炒米花、花生与腰果,我将热气腾腾的油茶分盛给学生,并向他们介绍趁热饮用的民间习俗。第一次品尝油茶的孩子,模样鲜活可爱。有的被生姜的微辣呛得蹙眉浅笑,有的瞬间被油茶独特的风味吸引,小口细品、回味无穷。一位扎着马尾的小姑娘,用生涩的中文轻声说道:“老师,这味道很特别,暖暖的,很舒服。”她的耳尖还沾着细碎的米花屑,模样格外动人。

借着一碗热茶汤,我也为孩子们解读了藏在美食里的中式生活哲理。油茶集茶叶之苦、生姜之辛、米花与花生之

甜于一体,苦甜交融、温润回甘,恰似平凡生活,虽有苦涩困顿,但终有温柔回甘。这便是钟山人偏爱油茶的缘由,也是中国人顺应生活、温和豁达的生活态度。一碗油茶打破了语言的壁垒,原本拘谨的中文课堂变得热闹鲜活。课后,我也将油茶分享给本校的柬埔寨老师,让同仁们一起感受中华非物质文化遗产的独特魅力。

柬埔寨新年期间,我意外收获了最温暖的惊喜。班上一名腼腆的男生,抱着印有吴哥窟图案的保温桶来到教室,骄傲地向我展示他自创的茶饮。他效仿课堂上所学的油茶制作方法,用家用榨汁机打磨茶料,创新性地加入了柬埔寨特色香茅与清甜椰子糖,打造出独特的“柬式油茶”。入口的一瞬间,香茅的清香与姜茶的温润融合在一起,别有一番风味,也饱含着孩子最真挚的心意。

这一刻,我真切领悟到文化交流的真谛:非物质文化遗产从来不是束之高阁的展品,而是鲜活灵动、可交融、可传承的人文纽带。从家乡的铁锅木锤,到异国的破壁机;从地道的钟山风味,到融合本土特色的“柬式油茶”,制作工具在变、风味细节在变,但藏于茶汤中的热爱与赤诚从未改变。一碗油茶,既是外派教师跨越山海的乡愁,也是中华文化兼容并蓄、互联互通的力量。