



非遗现场

“我们的手艺要一代一代传下去，不能断了根”……

扣猪肝：一项非遗技艺的现代新生

◎冯怀芳

底蕴和独特的人文情怀。

制作扣猪肝的清晨总是忙碌的。马遥志会亲自挑选当天宰杀的新鲜猪肝，切成骰子大小的颗粒。肥瘦相间的猪肉剁成细糜，鲜虾去壳取仁，马蹄去皮后在清水里浸泡，保持那份清脆的口感。案板上依次排开的调料罐里，沙黄皮的辛香、花生酱的醇厚、芝麻油的温润……在晨光中静静等待着与食材的邂逅。

猪网油的处理最考验功夫。这层薄如蝉翼的网膜，极为娇弱，剥离时需万分小心，必须保证其完整无缺。随后，用清水反复漂洗去除杂质。当所有食材在盆中汇聚，马遥志的手掌开始顺时针缓缓搅动，如同施展一套功夫般行云流水，盆里的食材相互交融、旋转，仿若一幅太极图。顺时针三十六圈的搅动是祖辈传下的规矩，据说这样能让馅料达到最佳的黏合度。包裹的过程更像是一场行为艺术，手掌轻轻一收，圆球在网油的包裹下逐渐成型，指尖翻飞间，仿佛能看见百年前宴席上的光影流转。

蒸制扣猪肝的竹蒸笼是定制

的杉木器具。当水沸蒸腾，竹香与肉香在厨房里肆意弥漫。二十分钟的等待里，马遥志会习惯性地擦拭着案台上的铜制调料罐，这些陪伴他近四十年的老物件，每一道划痕都刻着岁月的故事。掀开蒸笼的瞬间，晶莹剔透的扣猪肝在蒸汽中若隐若现，筷子轻夹的刹那，鲜嫩多汁、瘦肉的扎实、猪肝的绵密、虾仁的鲜甜、马蹄的清爽在舌尖次第绽放，沙黄皮的独特香气如点睛之笔，将整道菜的层次推向高潮。氤氲水汽锁住了食材的本真滋味，也将油腻去除了几分，味香鲜而不油腻，让人回味无穷。

添康园也是扣猪肝传承企业之一。午后的添康园农庄，苏蔚正在指导学徒调整馅料的比例。这位95后的年轻传承人，将直播镜头对准了制作现场。“家人们看一下，这个网油的包裹手法很讲究……”他的手指灵活地翻动着，屏

幕上弹幕纷飞，来自全国各地的网友见证着传统技艺的现代演绎。添康园的后厨里，真空包装机正在运转，这些即将发往北上广深的扣猪肝，用现代科技守护着不变的风味。

在吴恒辉创立的渔来鱼旺食品有限公司厂房里，标准化生产线正开足马力。这位从事冷链物流二十余年的企业家，将扣猪肝的生产流程细化为二十七个关键节点。“我们保留了手工制作的灵魂，但用工业化手段确保品质稳定。”他指着实验室里的检测仪说，这里每天都会对成品进行二十多项指标检测。在他的办公室里，陈列着与高校合作研发的新型保鲜技术专利证书，传统美食正在科技的赋能下焕发新生。

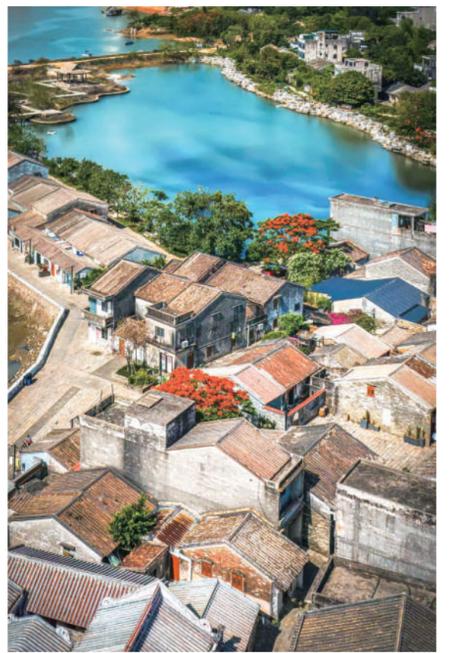
山口镇文化站的非遗展厅里，一面照片墙记录着扣猪肝的前世今生。泛黄的老照片里，1985年首届美食节的盛况恍如昨日；现代影像中，央视摄制组的镜头正对准马遥志布满老茧的双手。莫积新站长带着文化专干们走村串户，用高清摄像机记录着每一位民间师傅的手艺。“我们正在建立数字档案库，要把这些活态的文化基因永久保存。”他翻开一本厚厚的工作日志，里面密密麻麻记录着非遗扣猪肝传承人访谈的内容。

每年的文化遗产日，山口镇都会举办盛大的美食节。街道两旁的展位上，扣猪肝、沙虫干、海鸭蛋等特产交相辉映。孩子们在非遗体验馆学着包裹网油，老人们围坐在榕树下讲述着刘永福的故事。文化站组织的“非遗进校园”活动，让扣猪肝的制作技艺走进了当地小学的劳动课堂。当孩子们咬下自己亲手制作的扣猪肝时，眼睛里闪烁的不仅是美味的惊喜，更是文化传承的星火。

暮色中的粤桂餐馆，马遥志正在教孙女调制酱汁。小姑娘踮着脚搅动着瓷碗中的食材，琥珀色的酱汁在夕阳下泛着柔光。“爷爷，为什么一定要顺时针搅三十六圈呀？”孩子的童言里满是好奇。马遥志望着窗外渐次亮起的灯火，缓缓说道：“老祖宗传下来的规矩，就像我们的手艺要一代一代传下去，不能断了根。”

山海之间的烟火气，就这样在时光长河中绵延不绝。山口镇非遗扣猪肝不仅是一道美食，更是一方水土的文化密码，是无数传承人用双手编织的时光记忆。当我们在舌尖品尝这份鲜香时，也在感受着历史的厚重、文化的温度，以及那代代相传的坚守与创新。这或许就是非物质文化遗产最动人的力量——让传统技艺在现代新生，让历史记忆永续传承。

(作者为合浦人，教师。)



古镇风情 谭瑞军 摄

我家是旺盛江水库移民，自1958年开始动工兴建合浦水库（含旺盛江水库和六湖水），我家就从风光秀丽的六湖塘排乡赖屋，搬迁到位于环城公社境内的华侨农场，即现在的廉州镇堂排村。当时，这一带除了甘蔗地便是荒地，半人高的野草，没房子，没水，没电，这几个词概括了当年水库移民搬迁排村时的景象。

那年我才8岁，记忆有点模糊，但从我记事开始父亲便很少干农活，而是挑着他的补缸担子，走村串巷，补缸去了。家里的农活基本由母亲去操持，每年几个子女的学费就让母亲操碎了心，日子过得很难。

父亲是一位精壮的汉子，但他性格随和，脾气极好，从没见过他发过脾气或打骂孩子，是一位非常慈祥善良的人。几乎每天，父亲起床就捣鼓他的手艺。他捧出一只生铁臼，放一些铁锤片或犁头铁进去，用一根粗铁棒着力去春。随着父亲春捣动作的起伏，铁臼里发出“嗒嗒嗒”的声音，沉闷而短促，一点也不动听。因为生铁块，很难春成细铁粉，故此父亲要春很久才行。春了半天，父亲将铁屑倒出来，用箩斗筛过，把粗铁屑倒进去继续春。

春铁屑是父亲外出工作的第一步，完工后用布袋子装着，再带上一只海碗，一瓶盐卤水，待到补缸时，调成浆糊状，用作修复凝固剂。他的补缸担子里，装着上述用具，还有铁锤、凿子、铜钉（俗称蚂蝗扣）、锯子、砂纸等工具。

开始的时候，我曾跟着父亲去揽活，但去太远的村子时，父亲便不让我跟着去了，怕我成为累赘。父亲挑着担子，进入村子之后，便喊起来：“补水缸，补钵头哦——”尾音拉得很长。如果谁家有需要修补的陶制器皿，则喊住父亲，把水缸或者瓦钵扛出来，让父亲修补。

父亲找一处树荫，拿出小板凳安稳坐下，再拿出铁锤、凿子，对水缸裂缝的边沿进行开凿，小心翼翼地敲打，以便修复凝固剂能粘住。父亲又根据裂缝的长短，量好地方，开凿小孔，用铜钉将裂缝码紧。之后，倒一些铁屑进海碗里，加入盐卤水，用小勺子搅拌，将此修复凝固剂均匀地舀在裂缝和铜钉上，铺成一条好看的纹路。围观的人越来越多，对父亲的手艺发出赞叹。待一两个小时之后，凝固剂凝固，水缸便不再漏水。

父亲的手艺常得到用户的称赞，以致后来不少村子的人都认同了他的功夫，非让他修补不可。得到大家的认可，还因为父亲收费便宜，先是一两毛钱，后来是一两块。但父亲有一个嗜好——喝烧酒，他挑着担子出去，“开张发市”之后，必买烧酒回家喝不可，故此，他的担子里还带着一只酒瓶子，得了钱先买烧酒再说。如果当天有几处活路，收入多了些，还会买一些下酒菜。

父亲还爱抽烟。他有点另类，不像大部分客客客客都抽水烟筒，而是抽旱烟。他挖了一个“鸭公青（学名赭桐）”的树根，修整利索之后，挖空做成一只烟斗，烟筒来了便烧一口。补缸匠的活路本就不多，父亲却将收入的一部分拿来买了酒烟，母亲的意见很大。但父亲对母亲的责备甚至谩骂均不还嘴，任凭母亲数落，母亲骂得多了，也无奈何，由着他去。

我们初到华侨农场时，不但粮食紧张，连做饭的柴火也困难，因为这一带没有山林。于是，母亲叫我们放学之后，到农场的甘蔗地里去剥蔗叶回来做柴火。父亲除了插秧和收割时节，还是很少参加生产队的劳动。有时候回来得早，母亲便遣他去剥蔗叶，或者去放牛。后来，我们家分到了政府拨款盖起来的泥砖屋，改善了住房条件。当然，我们兄妹三个也慢慢长大，可助母亲一臂之力了。

再后来，改革开放了，村里实行了家庭联产承包责任制，大家的日子慢慢好起来。而父亲变老了，挑着补缸担子出去时，挑的活越来越少——因为塑料制品的出现，那些有裂缝的水缸瓦罐人们再也不爱惜，一扔了事，父亲没了用武之地。

父亲待在家里，又干不了农活，只能去放牛，每天牵着那头大水牛出去田垌里吃草，日晒雨淋的。曾经风光的补缸匠，变作了无聊的放牛郎，空有一身手艺，父亲心有不甘，却没有法子。父亲很珍惜那套补缸担子，久不久还拿出来擦拭一番，直到他过世。

前些天，我读到一篇文章，是柯灵写的《酒》，里面有这样的话：“……那是铁器打着瓷器，一种清脆悠扬的音乐般的声音：叮当，叮当，……合着疾徐轻重的节奏，掠过水面，穿过竹林，整日在寂静的村落中响着。”读到这样的“补缸”场景，又让我想起了父亲。

(作者为北海人，现居合浦，从事新媒体工作，合浦县作家协会会员。)

椿庭忆往

围观的人越来越多，对父亲的手艺发出赞叹……

父亲是个「补缸匠」

◎赖炳益

草木物语

在每一个盛夏，找到属于自己的宁静与力量……

北山再遇荷

◎劳朝霞



北山村荷园 劳朝霞 摄

小电驴拐进小路，路边的店铺比去年增加了，还有几个在推着三轮车卖糖水糖水的阿妈。那一墙艳丽的三角梅不见了，取而代之的是“绿水青山就是金山银山”的白墙绿字。有着“北山村”三个大字的那块大石头依然立在村口。

也是一眼望去的翠绿，有点不同的是，硕大荷叶间露出了许多莲蓬，粉的花已经无影踪，还有些许的枯萎败叶耷拉着立在泥面上，“难道我错过了花期？”与我心心念念的那一片荷塘实在相差太大，心里不禁失落起来。

还是坚持往前走，向右拐进一条小路，循着荷香，只见一老农正在抽水，旁边的一方荷塘粉的白的花开了，大伞一般的荷叶随风摇曳，我的心瞬间被这一片荷塘美化了。

“贩卖夏天”“荷”你相遇，荷田边上挂着几个美术字，还有一张收款二维码，上面写着：荷花，5元一朵。正当我在想着把这位老农和“贩卖夏天”“荷”你相遇如何联系在一起的时候，老农笑笑说：“喜欢哪一朵，我帮你摘。可以送荷叶。”声音听起来就像非常熟悉的隔壁家爷爷。

回去的路上，我把荷花和荷叶放在小电驴的踏板上，荷花荷叶的高度刚好够着我的鼻尖，一路的荷香，驱

散了外界喧嚣与喧嚷，让我的心瞬间被这一片荷塘美化了。

回到家中，我把荷花荷叶放在搁置多日的花瓶里，放在书柜一角，粉色的花蕾正含苞待放，荷叶硕大翠绿。“你是把夏天搬家里了吗？荷香满屋，都要溢出门了。”平日不多语的孩子爸爸也诗意起来了。

看着荷叶，闻着荷香，我沉浸在这一份清静里。我们当像荷一样，尽管世间纷扰，依然本真地盛开，便能在每一个盛夏，找到属于自己的宁静与力量。

(作者为北海人，教师。)

民俗

这是古人的生活智慧……

香囊寄安康

◎林少海

我曾与有些人聊过端午节的习俗，绝大部分人都知道端午节要吃粽子、划龙舟比赛等，但是很多人都忘记了端午节还有制作香囊或佩戴香囊的习俗。早在2000多年前的先秦时期，当时的人们就有将香囊作为随身佩戴的装饰物的习惯。最初，人们佩戴香囊是为了美观，后来才演变成预防疾病的物品。东汉时期的学者应劭在其著作《风俗通义》中记载道：“五月五日以五彩丝系臂，避兵及鬼”，这也是迄今我们所见的最早的关于香囊预防疾病的记载。再后来，又逐渐地形成了在端午节佩戴香囊的习俗，清代的乾隆皇帝就

曾经下过“每年五月初一起挂五毒荷包”的谕旨，要求人们端午节佩戴“五毒荷包”。香囊，体现了古人的生活智慧。

古往今来，每逢端午节前夕，人们根据自己的喜好，将香囊制作成各种精美的造型，绣上吉祥的图案与文字，期望能够通过佩戴香囊祈福纳祥、驱虫避瘟，“戴个香草包，不怕五虫害”。总而言之，制作香囊与佩戴香囊，作为端午节的习俗之一，寄托了人们美好的愿望与祝福，有其存在的意义与文化价值。

(作者为北海人，国企干部，北海作协会员。)

清晨五点，山口的雾气还未散尽，因一道菜而两度上了央视节目的粤桂餐馆，厨房里已经飘起了炊烟。马遥志站在案板前，手中的菜刀正有节奏地剁着新鲜的猪肝，刀刃与木砧碰撞出细碎的声音，仿佛在敲打着时光的节拍。这是他坚守的第三十八个年头；也是合浦县非遗物质文化遗产——山口扣猪肝制作技艺，在新时代续写传奇的又一个黎明。

合浦县东南部的山口镇，地处两广交界的咽喉要地。这里的英罗港和沙田港吞吐着北部湾的咸湿海风，合湛高速与G325国道交织成陆上动脉，将山海之间的物产送往四面八方。亚热带季风气候滋养着丰饶的土地，海岸线蜿蜒处盛产沙虫、泥虫和虾蟹等优质海鲜。山口镇各种美食、小吃丰富多彩，美食文化氛围浓厚，扣猪肝就是其中一道地方特色传统美食。

扣猪肝又名扣猪湿、老鼠钻钻胎等，体积如鸡蛋一般大小，深受当地群众欢迎。发源于农村酒席，目前主要流传于合浦县山口镇及周边白沙、博白龙潭等乡镇，以及广东、海南等地。扣猪肝占据各大排档及酒席餐桌，有独特的风味，更具多子多福、团圆美满等寓意。

扣猪肝的故事要从光绪九年说起。民间传说，中法战争的烽火中，广西将领刘永福率黑旗军在镇南关（今友谊关）浴血奋战。他在战前设宴鼓舞士气，席上，一道形如小老鼠的菜肴引发满堂喝彩。刘将军用“鼠”与“数”的谐音，以“数一数二”激励将士，全军士气大增，最终大败法军。20世纪60年代，山口镇下属企业上游饭店的师傅们改良了传统做法，将木耳、马蹄、虾仁等食材融入其中，口感更清爽，更有层次感。改革开放后，扣猪肝更是成为当地民俗美食文化不可或缺的组成部分，展示了当地深厚的文化



山口传统美食扣猪肝。

傅春靖 摄

六月，正盛夏，我的夏天总少不了荷。去年六月，家里的姐正在备战高考。南方的夏天总那么热烈，说风就风起云涌，说雨就大雨滂沱。湿热的天气让紧张的备考人更加容易烦躁。趁着一个没课的下午，为了缓解一下姐的烦躁情绪，我骑着小电驴，载着她，慢悠悠地在廉州的小巷老街逛逛。在海角市场对面的一条小路边，有个大大的广告牌写着：北山里由此进。我总是被字面吸引，北山，我想象应该是一个美丽的地方。

我们沿着柏油路一直往前走，与外面的文蔚坊路的车水马龙相比，这里清静了许多。路边有三三两两的小吃摊和农资摊点，一端簇拥的三角梅，在艳阳下特别耀眼。小路向左一拐，一方池塘撞入眼帘，翠绿满眼，偶尔白一朵，粉一朵的荷花在荷塘中亭亭玉立，一阵风儿吹过，荷花荷叶摇曳生姿，荷叶在风中翻动，仿佛翠绿的波浪随风而动。顿时，整个盛夏的炎热变得清新和宁静。这时，我才注意到有一块大石头立在岔路口，上边有“北山村”三个大字。“灼灼荷花，亭亭水中，风动荷香，美到心醉！”在我小电驴后座的姐即景而诵。

我们继续往村里逛，乡村公路的两边，笋萋树、紫荆花树、黄花铃水交叉相迎，可以想象，这里一路上一年四季都有花开。两边的田里，各式荷塘纷纷呈现，一路荷香沁脾。

“妈妈，荷塘边的风吹得让人心静。”后座的姐情不自禁长舒一口气。

转眼间，一年过去了，姐也上了她心仪的大学。趁着端午假期，我挑了个清闲的清晨，骑的还是那辆小电驴，慢悠悠地再次来到在海角市场对面的小路，想要再次偶遇那一片荷塘。

端午节前夕，母亲买了几个香囊，或者挂在家里的书房，或者是放在衣兜、衣柜、枕边。香囊的造型像粽子，香囊上有丝线绣成的“端午安康”四个字，刺绣精致，散发着缕缕清香。

记得小时候过端午节，我们小孩子还要佩戴香囊。母亲对我说，端午节佩戴香囊对身体有好处，可以预防疾病，避除秽恶之气。香囊那种淡淡的香味，闻着觉得很舒服，但我竟从来没有问过母亲，香囊里面都装着什么。直到上了高中之后，出于好奇，拆开香囊，才知道香囊里面原来是一些艾叶、丁香、广藿香等中药材。艾叶具有祛湿散寒、止血止痛、健胃强壮等功效，丁香可以“温中降逆”，广藿香具有芳香化湿、和中止呕、发表解暑等功效。当然了，这些中药材的名称与作用，也是母亲告诉我的。

前几天，我曾兴致勃勃的与外甥女、小侄女等小朋友们一起手工制作端午香囊。当看到一个个承载着美好祝福的香囊在我们手里成型时，外甥女、小侄女都很开心，我也很开心。小朋友们亲手制作香囊的过程，既能让他们了解香囊的作用，也能了解端午节的诸多习俗，是一件很有益的事情。