

探寻体验桂林“最美非遗”



龙胜鱼生。



▲把生鱼片摆成花朵的形状，给美味增添了艺术的美感。

□本报记者秦丽云 刘菁 李忠波

通讯员潘志祥 陆恒江 刘胜 文/摄

“网鱼缕脍寒水玉，剥莲煮鼎甘露浆。”这是宋朝诗人张栻笔下赞美桂林鱼生的诗句。诗中的“缕脍”，就是当时的桂林名菜“缕子脍”，也就是我们今天所说的“鱼生”。

桂林的鱼生至味，非龙胜鱼生莫属。一碗秘制酸水，一盘生鱼片，成就令人念念不忘的特色佳肴。而在龙胜各族自治县的地域餐饮谱系中，以该县瓢里镇的鱼生最为闻名。近日，记者前往龙胜各族自治县瓢里镇，探寻、体验龙胜鱼生的制作过程，品味这道凝结着数百年历史与独特地域文化的舌尖非遗美食。

流传数百年的龙胜壮族“速食菜”

龙胜瓢里，是一个依傍在浔江边的乡镇。食鱼，是当地居民的传统。采访当日，记者来到瓢里镇浔江边，跟随当地制作鱼生的好手黄智勇，体验鱼生制作全过程。

冬日的浔江，江水清清，在两山之间蜿蜒、流淌。作为流经瓢里镇最大的一条河流，浔江的水质干净，哺育出来的鱼儿鲜嫩肥美。正因如此，浔江里的野生鱼或者清水鱼，为当地人制作鱼生提供了绝佳的天然食材。

黄智勇驾着小船，驾轻就熟地驶向江心。扑通一声，一张网在江面上撒开，又在平静的江面上激起阵阵涟漪。当日的运气很好，撒了数次网之后，黄智勇得到了数条上好的军鱼。

其实，在龙胜，像黄智勇这样捕鱼收获好运气的人，为数众多。龙胜各族自治县位于桂林北部，境内水系发达，溪流遍布，水质优良。因此，该县境内野生或养殖的各类淡水鱼，肉质鲜美。龙胜鱼生，正是龙胜浔江两岸壮族人民长期生产生活实践中的劳动创造及智慧结晶。当地百姓就地取材，选用鲜美的淡水鱼，去骨切片，腌酸而食，品其鲜，啖其酸，成就充满地域特色的佳肴。龙胜各族自治县人民政府的工作人员还

秘制酸水与生鱼片交融而成的特色美食



▲龙胜鱼生，酸辣可口，爽滑清脆。



▲黄智勇驾船在浔江里撒网捕鱼。

▲记者体验切生鱼片。

▼扫一扫，看龙胜鱼生制作全程。



就地杀鱼、放血、除内脏、剔骨、剥皮，最后去除鱼肉的水分，为切片做好准备。

切片，是龙胜鱼生制作中最考验刀工的一环。黄智勇的刀工堪称一绝，他手持锋利的薄刀，将鱼肉切成约三指宽的鱼片，动作娴熟而迅速。“切片时要注意力度和角度，不能切得太厚，太厚会影响口感；也不能切得太薄，以免鱼片碎。”记者夹起一片生鱼片，看起来薄如蝉翼。切片者刀工之厉害，由此可见一斑。

不过，记者体验切生鱼片，不仅动作不熟练，而且切的鱼片不是太厚就是太薄，让围观者忍不住大笑。在切鱼片的过程中，黄智勇还非常注意摆盘的艺术。他将生鱼片摆成一朵绽放花朵的形状，鱼片上的白肉如花瓣，中间的一点红肉则点缀成花蕊。黄智勇笑着说，当地还有不少制作鱼生的行家手里，可以把生鱼片摆成各种花样，而这样做，就是“让简单的吃，变成了一种艺术享受”。

龙胜鱼生的调料，是其灵魂所在。当地百姓采用当地传统的豉头酸水，配以鱼香草、酸萝卜丝、酸姜丝、酸辣椒、干辣椒、芝麻、花生等佐料。黄智勇拿着一个大碗，从坛子里舀出精心腌制了6个月以上的豉头酸水。接着，他把调料、佐料一一倒入酸水中，最后滴上几滴茶油去腥、提香。食材中，鱼香草是龙胜就地取材的特产“野味”，出了龙胜很难找到。其叶子颜色与鱼腥草有些像，散发一股浓郁香味，有去腥之特效。这也是为什么龙胜鱼生必须在当地吃，才正宗、美味的重要原因之一。

酸水制好，鱼生摆盘，一份精美的龙胜鱼生就完成了。晶莹剔透的鱼片，配上五颜六色的调料，让人垂涎欲滴。黄智勇介绍，当地人在品尝鱼生时，会将鱼片在特制豉头酸水里泡上1—3分钟，然后夹起一片放入口中，细细品尝。

浸过调料汁的鱼片，一片片晶莹剔透，有如蝴蝶状。尝一口，酸辣可口，爽滑清脆，让人胃口大开。吃鱼片的同时，再搭配吃一些调味食材，使得整道菜口感丰富、风味独特。

一片鱼生成就一张美食文化名片

龙胜鱼生，带来的不仅仅是味蕾上的享受。

记者从龙胜各族自治县文化广电体育和旅游局提供的材料中得知，龙胜鱼生，是壮族同胞迁徙至龙胜各族自治县境内后，与侗族同胞在民族饮食文化融合下的产物，其历史之悠久，对研究壮族的民族文化进程、历史变迁有着不可或缺的价值。

此外，龙胜鱼生酸辣可口，老少皆宜，经过时间的演变，流传至今，已是龙胜人民餐桌上一道极具代表性的古老菜肴。目前，龙胜境内几乎所有的餐馆都备有这道美食，而瓢里镇至龙胜县城沿河一带更有数十家专门从事鱼生宴的餐馆。这道充满地域风情的佳肴，对振兴当地的旅游业、养殖业、扶贫就业及推动地方经济，起到了积极的作用。

闲聊中，黄智勇还告诉记者，在龙胜瓢里镇，每年10月10日，全镇都会举办盛大的“鱼宴节”。至2024年，该节已经举办了10届。鱼宴节，早已成为当地人民欢庆丰收和庆祝幸福生活的重要节日。在这样隆重的节日里，人们不仅会举行鱼生擂台赛，各显身手，展示自己精湛的鱼生制作技艺，还会在长桌鱼宴上，与亲朋好友围坐一起，闲话家常。这道跨越数百年历史的特色佳肴，就这样赋予平淡的烟火人间以余味悠长。

2018年6月，龙胜鱼生制作技艺被列入桂林市级非物质文化遗产项目名录。就在食客们一声声赞誉声中，龙胜鱼生逐渐成为当地一张美食文化名片，吸引一批又一批来自全国各地的游客。随着当地文旅产业的蓬勃发展，在一代代龙胜百姓的传承和坚守下，龙胜鱼生这一非遗美食，在岁月的长河中继续绽放着光彩，也越来越多人领略到它的独特滋味和独特魅力。

（上接第一版）中国量具行业经过多年发展，形成了产品门类较齐全、具有一定生产规模和开发能力的产业体系。但在过去，在高端数显量具领域，电磁感应芯片技术一直被瑞士Sylvac公司、日本三丰公司两家企业垄断。核心技术受制于人，造成中国量具行业大而不强——部分量具企业处于严重亏损状态，有的知名企业被外资收购；量具行业出现逐步被外资蚕食、控制的风险。

“量具行业是制造业中不可缺少的基础性行业。高端数显量具在工业生产、科技研发中均具有极为重要的作用，如果产品不具备自主知识产权，很容易被外资‘卡脖子’。”桂林广陆有关负责人说，“在高端数显量具中，最核心的技术是芯片，只有攻克电磁感应芯片技术难题，中国量具企业才能掌握话语权。”

从2010年起，桂林广陆在引进吸收国外企业电磁感应传感器技术的基础上全面创新，成功研发出IP67数显防水卡尺，可在冷却液、水、油中使用，并具备无线数据传输功能，其中使用WiFi无线数据传输通信距离达120米。广陆IP67防水数显芯片产品的上市，标志着我国打破欧洲、日本在电磁感应芯片技术领域的垄断，使企业在参加国际市场竞争中取得主动权。

党的十八大以来，桂林全面实施工业振兴战略，推动制造业向高端化、智能化、绿色化发展。围绕市委、市政府部署，桂林广陆开展了数字化转型升级，先后投入近亿元对企业生产加工设备实施自动化改造，实现了主要产品、主要工序自动化生产模式，车间实现“少人化”，部分生产线还实现“无人化”。同时，在数字化运营方面，企业先后引进和开发了一批信息化管理系统，全面构建互联互通的数字化管理平台，形成全新的数字化生产管理模式。

桂林广陆的数字化转型升级，使生产部门的产品质量合格率明显提升，多道关键工序的一次交检合格率达到原来的85%提升至95%以上，企业生产能力也实现超30%的增长，并进一步降低了运营成本。

“前些年，我们在市场调查时发现，公司生产的工业测量产品比外国企业生产的高端产品，在测量精度上有0.01毫米的差距。”该负责人说，“0.01毫米的台阶必须跨越，选择改变就要做到最精细。”

为此，桂林广陆在材料选定、完善工艺、优化芯片等方面反复试验，经过不断迭代改进，近年来研发生产出“一丝精度卡尺”系列产品。这些产品达到国际领先水平，得到海内外客户的充分肯定，并成为量具行业标杆产品。

由于桂林广陆在科技创新和生产经营等方面取得了显著成绩，该公司还获评国家级专精特新“小巨人”企业、国家制造业单项冠军企业、国家级绿色工厂、广西智能制造标杆、广西技术创新示范企业、广西智能工厂示范企业、桂林市市长质量奖等多项荣誉。

该负责人表示，展望未来，桂林广陆将深耕工业测量领域，加快“专精特新”和智能化、数字化发展，努力拓展更多未知的测量领域，让“桂林造”量具产品进入更多国家市场，助力中国量具产业高质量发展。

七星区朝阳乡邻里荟商业中心项目开工

本报讯（记者周文琼 通讯员王亚东）1月6日，七星区朝阳乡邻里荟商业中心项目在合心村开工。该项目预计于今年7月份全面完工，国庆节期间实现全面开业。项目建成后，这座集商业、休闲、文化等功能于一体的便民生活中心，将会给朝阳乡及周边居民的日常生活带来更多便利。

据了解，七星区朝阳乡邻里荟商业中心项目位于空明东路东南侧，辐射周边多个居民小区和常住人口，生活消费需求旺盛。该项目总建筑面积9000平方米。这里规划了多种业态，包含第一层的智慧农贸市场、药店、干洗店、母婴店等邻里服务配套设施；第二、三层的超市餐饮、亲子乐园、健身保健等生活服务业态。此外，这里还设置有美食夜市一条街、顶楼小酒馆、服装店、精品店、酒吧等娱乐消费业态和连锁酒店，充分满足年轻人的消费需求。

近年来，“一刻钟便民生活圈”成为城市高品质生活的标杆。七星区朝阳乡积极整合土地资源，打造了多个近郊休闲娱乐“网红地”，以农文旅融合发展方式促进乡村振兴。同时，探索推动邻里商业建设，引进高品质、品牌化的商业企业，满足当代人生活的多元需求，铸就“有温度、烟火气和人情味”的生活体验空间，为群众营造富有幸福感的一刻钟邻里生活中心。

灌阳县：地质灾害防治进校园 筑牢安全防线



▲演练现场。

本报讯（通讯员罗融检 陈拥军 文/摄）为扎实推进地质灾害防治工作，提升民众应急避险意识，近日，灌阳县在灌阳县高级中学东校区开展突发性地质灾害应急避险演练暨“黄书包”地质灾害防治知识进校园活动。

当日，急促的警报声拉开演练序幕。在灌阳县应急指挥部、县自然资源局等部门的精准指导下，老师、学生们迅速响应，沿着预定疏散路线，有序撤离至安全区域，展现出良好的应急素养。这一过程不仅检验并完善了灌阳县应急预案，更显著提升了各部门之间的协作效率，强化了信息共享与沟通配合。

活动中，桂林市地质环境监测站地灾专家通过翔实的案例分析，深入浅出地介绍了地质灾害的各类知识，让师生们对地质灾害的成因、类型、预警信号及避险措施有了清晰的认识。讲座结束后，向学生发放了装有地质灾害防治手册、应急避险指南等资料的“黄书包”，鼓励学生将这些知识传递给家人，扩大科普覆盖面。

此次活动极大地提高了师生的防灾减灾意识，有力推动了灌阳县地质灾害防治工作的深入开展。下一步，灌阳县将继续加大地质灾害防治知识的宣传教育力度，持续提升群众的应急避险能力，为创建平安桂林奠定坚实基础，助力全市地质灾害防治水平迈上新台阶。