

探寻体验桂林“最美非遗”

□本报记者秦丽云 李忠波 刘菁

通讯员陆仕臣 文/摄

已被刻入生命的乡土佳肴

初春的和睦村，田野里油菜花开得正好，清清的流水随着灌溉渠蜿蜒向前。“60后”村民蒋身建挎着一个铁桶，直奔几块蓄满春水的水田。在那里，去年放养的田螺正待在柔软的泥土里享受着安逸的时光。

脱去外套，挽起裤腿，再捞起袖子，顾不得春水的寒凉，蒋身建在水田的泥土中不断摸索。很快，几颗大田螺就被他攥在了手心。记者也学着样子在田里摸田螺，无奈水深手短，又不懂技巧，几番尝试，都以无果告终。

在农村，田螺是大自然馈赠的美味。灌阳县地处中亚热带季风气候区，气候温和，雨量充沛，土地肥沃。山塘、水库多，非常适宜田螺的生长。特别是个大头的田螺，螺肉丰腴细腻，味道鲜美，被誉为“盘中明珠”。田螺酿，是不少食客的最爱。而在新圩镇，田螺酿几乎是当地百姓逢年过节必备的一道美食。

个头大的田螺是做田螺酿的首选。看着手中单颗有手掌四分之一大小的田螺，蒋身建很是满意。早在孩童时代，蒋身建就经常跟着爷爷、父亲，以及家里的兄弟姐妹到村子的田里、沟里摸田螺。爷爷和父亲都擅长烹饪田螺酿，那鲜美的味道，丰富了彼时物资相对匮乏的艰苦岁月的味蕾，也给他未来的人生埋下伏笔。十多年前，他和妻子蒋忠艳在和睦村的国道旁盖起了新房子，开起了餐馆。田螺酿成了他们店里的招牌菜。这道佳肴，也由此以更平常却更厚重的姿态，刻入他的生活，乃至生命。

看似简单实则讲究技巧的烹饪工序

新鲜田螺捡回家，不可直接食用，需要放入水中吐沙三天，且得天天换水。蒋忠艳告诉记者，如果想要田螺吐泥更干净，最好用淘米水泡，这样田螺泥吐得快，也吐得干净。

吐泥完毕后，就到了刷螺身、剪螺尾的环节。只见蒋忠艳左手捏一颗田螺，右手拿一把刷子，刷子刷过之处，田螺壳上的泥巴、苔藓等一刷而光。接着，她把刷子换成小钳子，就着田螺尾部的倒数第二根纹路，咔嚓一剪，螺屁股掉落。

既然是田螺酿，那么必须得有一个空的螺身。就在蒋忠艳剪螺尾后，蒋身建则在一旁接着取螺肉。一根尖头的小铁棍，正是取螺肉的绝佳工具，不过，取螺肉亦并非易事。记者尝试从螺尾取螺肉，取不出；从螺盖处取，小铁棍只是把螺肉戳烂了，却无法取出螺身。蒋身建一边操作，一边向记者传授诀窍：用右手大拇指把田螺盖使劲一压，田螺盖与壳之间会出现一条缝隙，把小铁棍从缝隙插入，接着沿着螺壳旋转一周，再挑起肉一扯，田螺壳与田螺肉顺利分离。看着蒋身建麻利的身手，记者佩服不已。

螺壳和螺肉分离后，各自有了“新的使命”。

螺壳被倒入热油中翻炒，去腥，待用。蒋忠艳说，当地村民喜欢用茶油翻炒空螺壳，这样的

灌阳田螺酿：一螺抚乡愁

酿菜，是在一种原料中夹进、塞进、涂上、包进另一种或几种其他原料，然后加热成菜的烹饪方法。在灌阳县新圩镇，田螺酿就是一种颇受老百姓喜爱的酿菜。

近日，记者前往灌阳县新圩镇和睦村，跟着灌阳田螺酿的市级非物质文化遗产代表性传承人蒋身建及其妻子蒋忠艳，体验这项传统技艺的魅力，探寻这道乡土特色佳肴的“美味秘诀”。



操作能保证田螺酿煮熟后不易粘壳。

螺肉在经过清水的数次清洗后，与猪前腿肉一起，剁成肉沫，再与鲜嫩的韭菜末、姜丝、胡椒粉等一起搅拌均匀，制成肉馅。蒋忠艳说，为了尽可能保留韭菜的鲜嫩和清香，最好是先把韭菜末在热锅中单独翻炒一下，只需二三分钟，炒干水分即可。

螺壳、肉馅，一一摆上桌台。蒋身建夫妇各自戴上手套，开始忙碌。右手捏起一团肉馅入手心，接着，手握拳状，将虎口处对准左手拿着的螺壳口；右手用力的时候，肉馅受冲击从虎口处往外挤，靠着力度，肉馅冲入空螺壳。接着，操作人麻利地把螺壳处的肉馅继续压紧实，空空的螺壳，顿时充满了紧实的肉馅。

蒋身建说，田螺酿看起来只是把馅料填入田螺，实则工序繁杂，且颇讲究技巧。若是某个环节不到位，出现螺肉松散、螺壳边缘锋利“咬人”等情况，将会给食客带来很多不愉快的体验。

抚慰乡愁的家乡至味

田螺酿可以汤煮、炒、蒸、焖等，随个人喜好。蒋身建则向记者展示其最拿手的爆炒田螺酿。

热锅热油，先爆炒事先准备好的姜丝和酸辣辣椒，接着倒入田螺酿，放适量高度酒、食盐。几番翻炒入味后，加水没过螺壳，继续焖煮。煮干水分后，生抽、蚝油、辣椒等配料一一加入，再持续翻炒数分钟，香喷喷的田螺酿就可装盘上桌了。

据蒋身建介绍，田螺酿有多种配方，调味碟有辣、醋、酸等多种烹食方法，无论蒸煮、爆炒等，均味道鲜美、营养丰富，且富含维生素、微量元素和优质蛋白质等。不过，让他颇为骄傲的是，灌阳田螺酿尤以新圩镇的最为有名，是因该镇得天独厚的优质生态环境。他说，新圩田螺酿用灌阳千家洞本地深山水域无污染的天然野生田螺作为主原料，配以本地土猪肉、天然中草药、蔬菜及香料，经十几道特有工艺加工而成，既是特色乡土佳肴，还兼具清热利水消痈、解酒热毒等功效。

身边好家风

庄代鸽：传承良好家风 促进和谐乡风

□本报记者刘健 通讯员林德凯

近日，记者来到兴安县溶江镇莲塘村。刚刚进入村庄，就被村口的文化广场吸引了。广场内，一块大型木质书卷上，刻写着“莲塘村训”，独特的乡风文明气息扑面而来。

走在莲塘村，可以看到每家每户的门边都挂有自家家训和星级文明户铭牌，每家的菜地都立有留着主人名字和电话的标识牌。在村道边的宣传栏上、村民院落的围墙上等，都可以看到村规、村训、中华民族传统美德、社会主义核心价值观等相关内容。

家训：“廉洁奉公、勤政为民、两袖清风、浩气长存。”十星级文明户：“勤劳致富星、社会公益星、文化传播星……”这是兴安县溶江镇莲塘自然村村民庄代鸽家门边铭牌上的内容，也是他们一家如今的真实写照。

刚过完年，村子里热闹的气氛还未散去。在庄代鸽家中，阵阵谈笑声传出。记者敲门而入，才发现一些村民和村委干部正在庄代鸽家聊天。一杯清茶，几瓣柚子，在他们的热情邀请下，记者也参与到了这次别样的“茶话会”中。

庄代鸽担任过两届村委干部，村子里“村训”整理，“好媳妇”“好婆婆”评选，都是庄代鸽担任村党委委员以及村委副主任期间，和其他村委干部一道带领大家做出来的成绩。“我们村的历史文化比较深厚，但是缺乏一个直观的展现。所以我就考虑，把村子的文化和族规、风俗等结合起来，凝练成大家耳熟能详的‘村训’。”庄代鸽告诉记者，之前各家各户关起门来都会有点小矛盾，所以他们通过评选“好媳妇”“好婆婆”，对村里表现好的家庭加以表彰。“这样的活动打造了榜样的力量。后面这些年，可以感觉到家庭闹矛盾的明显少了。”庄代鸽说。

“村里第一次评‘好媳妇’我就被评上了，



后面连续好几年也都评选上了。我记得很清楚，当时就是老主任鼓励我们，要起到带头作用。这不仅是一份荣誉，也应该是要传下去让我们的后辈学习的传统。”莲塘村村民文小凤说，“当时为了推进这个事情，老主任还给我们编排了文艺作品，广泛宣传。”

谈话间，记者了解到，莲塘村建于明朝宣德年间，距今500余年。全村以庄姓为主，有着严格的家风、淳朴的民风，尤其以《庄氏族戒》闻名。记者注意到，莲塘村不少村民将自家提炼的家训挂在家门口。例如，村民庄永忠家以“立



▲庄代鸽和前来串门的村民分享自家“春晚”视频。刘健 摄

▲年逾古稀的庄代鸽仍然坚持工作。刘健 摄

志、守信、尽孝、忠义”为家训；张高华家以“勤勤恳恳做事，清清白白做人”为家训……据庄代鸽介绍，多年来，该村通过收集整理庄氏历代、近现代先贤事迹，积极开展“传家训、亮家风”等活动，村民主动挖掘、提炼和订立自家家训、家规，以此涵养乡风民风。近年来，莲塘村相继获得全国乡村治理示范村、自治区文明村镇、自治区乡风文明示范村等荣誉称号。

据了解，莲塘村目前共提炼出70多条家训。同时，该村还通过宣传栏、墙体画、倡议书等宣传媒介，大力宣传《庄氏族戒》中“谨丧

葬、禁赌博、远邪术”等思想，倡导婚事新办、丧事简办、移风易俗的积极意义，抵制婚丧嫁娶比阔气、讲排场、搞封建迷信等陈规陋习。

“我们都是在这文明乡风中成长起来的，所以非常愿意将老主任的风格和思路延续下去，尤其是要学他自身的品德和信念。”莲塘村村委会委员庄连江说。

村民对庄代鸽品格的认可和对传承良好家风、促进和谐乡风做法的全力支持，还源自庄代鸽早年的一段经历。

过去，农村医疗环境相对简陋，经常缺医少药。作为村医，庄代鸽为了解决这一问题，经常去深山采药给村民看病。“当时大队有1000多人，常见的病是流感和流脑，村民得不到有效诊治往往会有后遗症，对生产生活有很大影响。我记得，当时去得最多的地方就是到猫儿山脚下采药，然后就地进行熬制，制作好以后再带回来。庄代鸽不辞辛苦、跋山涉水地为村民找药材，得到了村民们的认可。还有一次下大雨，队里的农家肥污染了村里的水井，大家吃了水拉肚子，病倒了很多。庄代鸽在紧急对污染源进行处理后，迅速给村民配置了药物，才缓解了当时的情况。

“和村民们一起共同面对困难、共同进退的这些经历，让村民很认可我。后来我当上了村委干部，大家无条件支持我们做乡风文明的工作，也做出了一点成绩。”今年73岁的庄代鸽在村里行医已经50余年，“现在条件好了，我年纪也大了，村里也有了年轻的乡村医生，我就想利用平常的时间，协助整理一些村子的历史文化和与家风文明相关的东西。希望能帮助年轻人把村子的文化氛围搞得更好一点。”

如今，已经古稀之年的庄代鸽对村子里家风、乡风和文化传承的关注不减。

“我们家是一个大家庭，有30多口人。每当除夕夜，我们家里都会自编、自排、自演一台晚会，已经坚持了6年。今年过节也很热闹，三句半、相声、歌舞，足足持续了4个小时。”庄代鸽告诉记者，他觉得通过这种形式让家风家训传承下去，会更加深入人心。“很多人一提到家家家训，脑海里就会有一种‘古板’的印象，但其实家家家训并不是‘规矩’，而是一种习以为常的品德。”庄代鸽说。