

丸圆汤鲜味美 寻常市井滋味

——柳州非遗巡礼之露水汤圆

8月，烈日当头，青云民生市场内人头攒动，柳州特色小吃吸引着来自全国各地的游客，人们排起长队只为品尝一口美味。

地道的柳州味道不仅有酸辣爽口的螺蛳粉，还有软糯鲜香的露水汤圆。在市场一角的小吃店里，蒸笼中整齐排列着一个个洁白圆润的露水汤圆，这是不少老柳州的“心头好”。

汤鲜，丸圆，味美。2018年，柳州露水汤圆制作技艺获批第六批市级非遗代表性项目；2020年，获评“广西全域旅游大集市”特色小吃。



露水汤圆制作过程。



刚制作好的露水汤圆。



露水汤圆。



林潇（左）正在制作露水汤圆。

源于坊间

作为柳州的特色民间小吃，露水汤圆以“咸鲜”为主要特色，深受人们喜爱。关于露水汤圆的名称来历，坊间流传着许多不同的说法。文史学者戴义开编著的地情类书籍《骆越风情》中，认为露水汤圆本作“卤水汤圆”，“熟即捞水碗中，佐以卤水”。其中“卤水”可能是广东粤方言的说法，“露水”则极有可能就是由这个“卤水”经过口口相传慢慢演化而来。

相传露水汤圆制作技艺源于二十世纪初，传承发展已有百年，是“寻常百姓家的美食”，柳州人民对于它都怀有各自的记忆。

“自家制作露水汤圆没有太多讲究，内馅一般是木耳、头菜、肉末，或家中有什么材料就用什么材料来做。”70后市民李文彬表示，在他的记忆中，露水汤圆多是由家中长辈制作，馅料也不如后来的丰富，“吃的就是一家常味道。”市民刘文说。

而对于90后市民彭君而言，露水汤圆则从“家常小吃”变成“街头美食”。彭君说：“家里长辈不做露水汤圆，从我记事起，他们会带着我到外面吃。”如今，彭君还会去菜市场或者街头巷尾小食摊购买露水汤圆回家食用。

记者走访青云老街的居民时了解到，除了平日里作为小吃或主食自己制作食用外，露水汤圆还会出现在重要节日时家人团聚的场合，表达“团团圆圆”“幸福美满”的美好寓意。

近年来，柳州旅游热度不断攀升。穿梭在纵横阡陌的街巷，在小摊小店打卡特色美食，“寻味”的同时感受古老街巷的魅力是来柳游客必不可少的选择。“第一次吃肉馅汤圆，软软糯糯，汤里还搭配着辣椒，味道让人惊艳。”谈起品尝露水汤圆的初体验，来自北方的游客张桐竖起了大拇指。

传于坊间

制作露水汤圆的餐饮店和摊点散落于柳州的各个街巷，主要集中在城中心青云民生市场一带。

这就不得不提及位于青云民生市场内的符老三露水汤圆——一家由柳州露水汤圆制作技艺传承人符国伟经营的老店。

1991年，符国伟在青云小吃街盘下一个摊档，卖起露水汤圆。2003年，夫妻俩在青云路买了栋天地楼，摊档变成如今老柳州们熟悉的餐饮门店。

符国伟制作的露水汤圆洁白圆润，由粘米或糯米制作的外皮软糯中带有韧劲，一口咬开，内馅扎实、鲜香诱人，辅以高汤调味，口感层次十分丰富。

好味道自然有讲究。“光是米浆的制作，就有粘米和糯玉米的区别。粘米耗时短，一般浸泡一晚就能研磨成浆，糯玉米米浆的制作却需要耗费近一个月。”符国伟介绍，将米泡软磨成米浆，部分米浆经缓慢炒制后加入等量的生米浆，再把两者混合炒制成“生熟浆”。随后，通过手工将面团按压揉制，“不沾盆底才算合格”，符国伟说。

在馅料的制作上，要先将木耳、头菜、香菇、笋干等切碎炒香，再加入提前备好的猪肉末、粉丝、腐竹等炒制半熟的菜品，炒匀炒香后备用。

符国伟说：“填入馅料后，要边转边包，慢慢将开口捏合好。”包好的汤圆进行蒸制，再配上熬好的筒骨汤，撒上辅料，一碗露水汤圆即可上桌了。

“像熬这个骨头汤二十世纪90年代怎么熬，现在也是怎么熬，哪怕前几年猪肉卖到30多块钱一斤、筒骨贵的时候，我们也是坚持这样做的。”符国伟表示，几十年如一日地坚持就是为了让外出很久的人回来品尝到的还是那个味道。

下午三四点，青云民生市场不像上午那样热闹，但仍有不少市民、游客来往。伴着路边的店铺里传出的吆喝声、顾客与摊主讨价还价声，在桂姐小吃店里，90后林潇和店里的2名员工，正在为次日要售卖的露水汤圆作准备。

只见林潇拿起一片粘米面皮，将馅料包进面皮内，十几秒，一个白嫩弹软的白团子便呈现在眼前——露水汤圆做好了。

制作露水汤圆，是林潇耳濡目染的事情，但是有些关键步骤还是需要桂姐——林潇的母亲陈柳桂来把关。“大多我都学会了，但是母亲做了这么多年，还是更老道。”林潇说，这样的老味道得到街坊邻居和游客的认可，店里

每天能卖露水汤圆200个左右。

新于坊间

如今，符国伟的店里卖的还是露水汤圆、纯米皮饺子、芋头糕、芝麻糊等传统美食。“凌晨4点开始制作，早上8点营业，下午2点卖完收工。”符国伟说，想要保持纯手工、老工艺，一天只能做这么多。

2018年，柳州露水汤圆制作技艺被列入柳州市级非物质文化遗产代表性项目名录，符国伟被评为这项技艺的代表性传承人。如今，他把手艺传给儿子和儿媳，希望这门手艺一直传承下去。

接过这个接力棒的还有林潇，她帮助母亲制作露水汤圆已经10年了，每天早起开早市、下午备料已是生活常态。“有时候累了也想过放弃，现在也适应了节奏。”林潇说，她希望这个老味道一直留存着，母亲已经完成了她的任务，接下来的路她要越走越好。

“我们制作的露水汤圆，以粘米为主，这样口感更有韧劲，馅料则是头菜、胡萝卜、猪肉、木耳，按照比例提前准备好。”林潇说，根据顾客的喜好，她还创新了香芋口味的露水汤圆。“将香芋和猪肉混合制作成馅料，包进露水汤圆里，这个新口味也受到了大家的欢迎。”

为了让非遗“活”起来，我市积极将非遗保护平台建设与本地的经济、生态、旅游、教育紧密结合，把传承基地设立在传承人家中、旅游景点、文化商业地带、学校、家庭手工作坊、村屯文化站、专业剧团等处。

今年2月，城中心文化馆组织柳州露水汤圆制作技艺代表性传承人走进市公园小学教育集团，通过非遗传承人文化宣讲、与传承人面对面交流、非遗展示等形式，让非遗研学更沉浸、更有趣。

如今，露水汤圆这抹“记忆中的乡愁”已经酿成了唇齿间的老味道，老店的传承与创新、重要节日柳州人饭桌上的“团团圆圆”，越来越多年轻人加入为其注入了新活力。露水汤圆的飘香正萦绕龙城。

全媒体记者 李汶璟 刘心蕊
实习生 胡艺千 报道摄影

博物馆——一座城市的灵魂

——从我市三家博物馆今年先后“升级”看龙城博物馆群发展

第十届中国博物馆及相关产品与技术博览会8月23日在内蒙古呼和浩特市敕勒川会展中心举行，公布了第五批全国博物馆定级评估二、三级博物馆名单。可喜的是，柳州市军事博物馆（柳州抗日战争历史博物馆）、柳州白莲洞洞穴科学博物馆被评为国家二级博物馆。

至此，我市共有1家国家一级博物馆、3家国家二级博物馆，进一步丰富了城市的文化资源，满足公众的文化需求，为文化强市赋能添彩。

柳州的工业，厚重、独特、不可复制。“工业+博物馆”的探索，柳州工业博物馆给游客带来了不一样的文博体验，馆藏有1902年以来反映柳州乃至广西工业发展不同历史阶段的代表性实物6500多件。

今年5月，柳州工业博物馆被评为国家一级博物馆。作为城市文化的重要组成部分，柳州工业博物馆通过丰富的藏品和展览激发城市活力。暑期以来，场馆单日最高客流量达2.2万人次。

柳州工业博物馆副馆长庄严介绍说：“我们希望通过各种类型的展览，吸引更多的游客走进工业博物馆。同时举办跟工业有关的讲座和宣讲活动，在宣传工业历史的同时大力宣传工程师、工匠的文化精神。”

博物馆，一座城市的灵魂。始建于1959年的柳州市博物馆，是一座综合性博物馆，历史馆、民族馆、青铜馆等常设陈列通过布展方式和不同历史时期的文物实体，生动而详实地再现柳州风貌。同时，柳州市博物馆不断推出特色展览，促进不同文化间的交流和对话，暑假期间的《白云深处有人家——瓯骆后裔民族特色服饰展》深受游客喜爱。

作为历史的保存者和记录者，博物馆装载着人类的文明故事，要想读懂一座城便从这里开始。

北有山顶洞人，南有白莲洞人。现在，越来越多的游客走进柳州白莲洞洞穴科学博物馆，探寻“人之由来”。

作为我国第一座融合史前文化和喀斯特岩溶洞穴科学知识为一体的博物馆，柳州白莲洞洞穴科学博物馆目前拥有各类馆藏超4000件，包括史前石器、骨角蚌器、化石标本、现代书画等。长期以来，该馆的高质量馆藏吸引了考古学、古人类学、古环境学、地质学等多个领域专家学者的持续关注和研究。

除了策展、研究的功能，博物馆作为博大的课堂还承载着教育功能。

“1960年，中国制造的第一代地对地导弹‘东风一号’发射成功。1964年，中国首次自主研发的原子弹爆炸成功。”8月27日下午3点，柳州市军事博物馆的“红领巾讲解员”覃能善在展厅中自信、大方地为游客提供暑期志愿公益讲解。

随着园区建设不断完善、陈列布展内容不断完善，柳州市军事博物馆（柳州抗日战争历史博物馆）如今已成为我市开展国防教育、爱国主义教育、党史教育的重要阵地，2017年10月对外开放以来接待游客400余万人次。

文物、文明、文化、文艺，博物馆犹如一本故事书，用一个有限的空间展示从前是什么样子，浓缩和彰显城市的文明发展。

多年来，我市坚持开放共享的理念，联合社会各界给广大公众提供高品质的服务。与教育联动、与科技携手、与旅游融合，对青少年儿童推出多项研学课程，开发文旅精品线路让更多人走进博物馆。满足人民文化需求的同时，增强人民精神力量，推动博物馆的可持续性发展。

全媒体记者 韦苏玲



市民在白莲洞岩溶洞穴内观赏地质景观。

全媒体记者 覃科 摄



市民在柳州市军事博物馆参观展览。

全媒体记者 覃科 摄

柳州市第八届青年作家培训班开班

打造“龙城笔阵”文学新气象

日报消息（全媒体记者韦苏玲）8月24日，柳州市第八届青年作家培训班在柳城县举行开班仪式，邀请《湖南文学》执行副主编赵燕飞、《青年作家》《草堂》执行主编熊焱、《滇池》执行主编包倬分别就小说、诗歌、散文创作传统送宝，推动柳州文学事业往

更高、更远处发展。

从2016年开始，市文联实施“青年作家成长5年计划”，以培训班为载体推行“学员、导师”双签约制度。本届再次选出8名有创作潜力的年轻作者进行签约，目的是“出人才、出作品”。另外，为发现更多各行各业年轻写作者，此次入

选的学员规定在45周岁以下。

几年来，我市通过举办培训班，涌现出一批创作实力强劲的青年作家，达到了“青年作家成长计划”的预期目标，先后有8名学员加入中国作家协会、30名青年作家加入广西作家协会，出版个人作品集20余部，在省级以上刊物发表的

作品不少于1000篇（首），成为“文学桂军”的重要组成部分，树立起了柳州文学新形象。

如今，柳州文学发展到了又一个重要拐点。站在新起点，市文联领导寄语青年作家，坚守文学的力量与使命，勇于创新不忘传承、勇担社会责任；坚持深入生活、扎根人

民，把文学创作的笔触关注到各个行业领域，用文学的笔力出精品，把敢于创新和拼搏融入新时代，创作出更多更好的作品，写出柳州的文学特质，体现出柳州文学的“大家”风范，促使柳州文学事业再攀高峰，打造“龙城笔阵”文学新气象。