

柳城云片糕：
如雪『家乡味』片片寄乡愁

8月21日清晨，在柳城县凤山镇融江边，糯米的香气淡淡飘散。59岁的黄智英站在案台前，手指轻快地翻动着雪白的糯米粉。湿白糖、橘皮糖、少许猪油陆续加入，她手法娴熟地来回拌粉，眼神专注。

一旁，她的大儿子廖荷辉正仔细筛选糯米，小儿子廖凯则在车间里打包刚出炉的糕点——这是他们多年来从母亲手中接过的“甜蜜使命”。日前，这个家庭又迎来一桩喜事：廖荷辉入选柳州市级非物质文化遗产代表性项目柳城云片糕制作技艺代表性传承人。此前，黄智英已是该技艺的自治区级非遗代表性传承人，在这座以“糕”闻名的小镇上，传为佳话。

云片糕，柳州人口中的“雪片糕”，自古便是这片土地的味觉记忆。薄如纸、白如雪，一片片能撕下，似云如雾，入口即化，甜而不腻，自古以来便是柳州人待客、饮茶时不可或缺的一道美食，是广西著名的传统糕点之一。2012年，柳城云片糕制作技艺被列入自治区级非物质文化遗产名录。

黄智英是这门手艺的第三代传人。从小看着奶奶做糕，到后来自己在凤山镇开店制糕，她大半辈子都献给了云片糕。“那时候，家家户户都会做云片糕，划着小船、挑着扁担，走几十里路去卖。”她一边说，手下仍不停歇——碾压、入模、切片，动作如行云流水。

让她欣慰的是儿子廖荷辉、廖凯的归来与坚守。

多年前，廖荷辉、廖凯毅然决定学习母亲的云片糕制作技艺。他们埋头苦学每一个细节：从选米、磨粉，到熬糖的火候、拌粉的力道，甚至如何用传统手法将糕体压得均匀薄如云。廖荷辉说：“这是老祖宗传下来的宝贝，不能在我们这代断了。”

2012年，廖荷辉在保留传统风味的基础上改良工艺，解决了云片糕保质期短、难以远行的难题。如今，柳城云片糕不仅能走进广州、销往全国，甚至漂洋过海，成为海外华人乡愁的寄托。

车间里，母子三人常常并肩协作。黄智英手法传统而细腻，儿子则注入新思维与现代管理。老手艺与新理念，在这一揉一压之间无声融合。一盒云片糕从润粉到切片，前后二十多道工序，全都依赖经验与手感——这正是机器无法替代的“人的温度”。

近日，柳城云片糕获国家地理标志产品认定。据了解，近两年来，柳城县云片糕成品总产量591.1吨，实现产值达2334万元，有效带动2900多人就业，成为乡村振兴的重要产业引擎。

全媒体记者 黎寒池 报道摄影



图一：廖荷辉和母亲黄智英一起制作云片糕。



图二：切片。



图三：切片后的芝麻馅云片糕片片撕开，薄而均匀。

图四：廖凯装包三种口味的柳城云片糕。



图五：顾客慕名前来选购柳城云片糕。



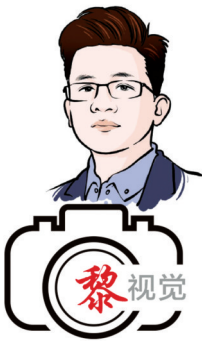
图六：柳城云片糕于2012年入选自治区级非遗名录，是广西著名的传统糕点之一。



图七：位于融江河畔的柳城县凤山镇是柳城云片糕的发源地。柳城云片糕在清朝乾隆年间就盛行于市，并成为朝廷贡品，距今已有200多年的历史。



图七



中国非遗脉动柳州