

# Cultural Memory Studies on Nanning Tian Tian Raw Squeezed Rice Noodles

CHEN Bing LI Xueming

School of Foreign Languages, Guangxi University, China

Received: February 19, 2022

Accepted: May 23, 2022

Published: June 30, 2022

**To cite this article:** CHEN Bing & LI Xueming. (2022). Cultural Memory Studies on Nanning Tian Tian Raw Squeezed Rice Noodles. *Asia-Pacific Journal of Humanities and Social Sciences*, 2(2), 075–082, DOI: [10.53789/j.1653-0465.2022.0202.009](https://doi.org/10.53789/j.1653-0465.2022.0202.009)

**To link to this article:** <https://doi.org/10.53789/j.1653-0465.2022.0202.009>

**Abstract:** Raw pressed rice flour was originally a traditional food specially prepared by Zhuang farmers to celebrate the harvest. Raw squeezed rice noodles were once a traditional food specially prepared by farmers in Guangdong and Guangxi provinces to celebrate the harvest. Growing up in the Yujiang River Basin, where rice culture prevails, Huang Tianling took over the crafts of making raw squeezed rice noodles from her parents in the 1980s. She passed on the taste in her memory and continued to innovate and develop. The rice noodles she created were listed as the intangible cultural heritage of Guangxi Zhuang Autonomous Region by the People's Government of Guangxi Zhuang Autonomous Region. From the traditional handmade street vendors to the establishment of the industrialized, large-scale, and intensive central kitchen, the cultural memory of raw squeezed rice noodles has been continuously reconstructed, inherited, and developed on the basis of modernization, and traditional elements have been integrated into modern life. The root of cultural memory has been deepening downward and growing upward. This paper discusses the cultural memory and identity brought by raw squeezed rice flour in the subtropical Zhuang rice-growing areas from the perspective of the nature of quasi-public intangible cultural heritage, the origin, inheritance, and protection of skills, and the economic and cultural value, and reveals the impact and challenge of modernity on traditional skills.

**Keywords:** intangible culture heritage; raw squeezed rice noodles; culture memory

**Note on the contributors:** CHEN Bing is a professor of the School of Foreign Languages in Guangxi University, and she was once a visiting scholar in the Department of Anthropology of State University of New York from 2015 to 2017. Her research interest lies in cultural anthropology and her email is [cb201209@163.com](mailto:cb201209@163.com); LI Xueming is a postgraduate of the School of Foreign Language in Guangxi University. Her research interest lies in cultural translation and her email is [422146817@qq.com](mailto:422146817@qq.com).

# 非物質文化遺產南寧生榨米粉的文化記憶研究

陳兵 李雪明

廣西大學外國語學院

**摘要:**生榨米粉原為兩廣壯族農家為慶祝豐收而專門製作的傳統美食。生長在稻作文化盛行的郁江流域,黃天玲於上世紀八十年代從父母手裡接過製作生榨米粉的手藝,將記憶中的味道傳承下來並不斷創新發展,其創制的「天天生榨米粉」被廣西壯族自治區人民政府列入自治區級非物質文化遺產名錄。從傳統手工製作的小攤販到如今產業化、規模化、集約化中央廚房的成立,生榨米粉文化記憶在現代化基礎上不斷地重新建構、傳承發展,將傳統要素融入現代生活,文化記憶的根脈不斷向下紮深,向上生長。本文從非物質文化遺產技藝傳承和保護、經濟和文化價值等角度,探討亞熱帶壯族稻作地區生榨米粉所帶來的文化記憶和身份認同,揭示現代性對於傳統技藝的衝擊和挑戰。

**關鍵詞:**非物質文化遺產;生榨米粉;文化記憶

## 引言

聯合國教科文組織 2003 年指出「非物質文化遺產」包括民間文學、表演藝術、傳統技能、傳統知識、傳統節日禮儀及民俗活動等領域<sup>①</sup>。國家文化和旅遊部文旅非遺發〔2018〕8 號檔指出:「非物質文化遺產代表性傳承人是非物質文化遺產的重要承載者和傳遞者,掌握著非物質文化遺產的豐富知識和精湛技藝,是非物質文化遺產活態傳承的代表性人物,各級政府部門鼓勵和支持自治區級非物質文化遺產代表性傳承人開展傳承傳播活動,切實做好非物質文化遺產保護工作,為繼承和弘揚優秀傳統文化做出更大的貢獻」<sup>②</sup>。廣西地處於亞熱帶地區,水分和光照充足適合水稻的生長,廣西稻作文化(壯族人民稱「那」文化),是廣西一個最重要的核心民族文化形式。「冠以那字的地名遍佈珠江流域及整個東南亞地區,在文化生態學視野中的壯族文化,不僅表現為一種稻作文明類型,而且以其整體性顯示出區域文化的個性特質。」(張聲震,2008:7)稻作文化鮮明的壯民族文化特色,成為壯族地區的人們共同的身份認同和歷史文化記憶。文化記憶是近年來學術界研究的熱點,它具有很強的融合力和跨學科性,能夠提供一個常常被學者們忽視但確實是嶄新的研究視角(羅選民,2014)。德國揚·阿斯曼和阿萊達·阿斯曼夫婦上世紀末提出的文化記憶理論認為「記憶產生於集體又締造了集體;個人記憶屬於群體記憶;人們是在與他人的關係中進行回憶的;個人記憶正是各種不同社會記憶的交叉點。」(阿斯特莉特,2012:23)。由大米磨漿發酵做成的生榨米粉,是廣西南寧的一道傳統特色美食,以與眾不同的微酸口味和順滑口感而聞名,其製作技藝被列入自治區級非物質文化遺產,南寧天天生榨米粉的創始人黃天玲是這項技藝的傳承人。起源于老水街的天天生榨米粉,立足南寧四十年,到黃天玲女士這一代掌門人,這一門製作生榨米粉的工藝已經傳承了五代。2014 年開始也走上了品牌連鎖的道路,在南寧市開設了十四家分店,希望能夠通過品牌化的打造,能夠更好保護和傳承廣西南寧這一項寶貴的技藝類非物質文化遺產。

## 一、文化記憶形成與喚醒：「天天生榨米粉」創制

壯族先民居住的珠江流域屬亞熱帶，地理氣候環境適宜水稻種植。這一地區自古以來就是我國典型的稻作文化區，野生稻分佈廣泛，是稻作農業的起源地之一（張聲震，2007：7）。梁庭望先生說中國和世界最早發明水稻人工種植的民族應當是中國江南的越人，也就是現在江南漢族的先祖和壯族的先祖（梁庭望、張公瑾，1998）。作為廣西稻作「那」文化的標誌性美食之一的生榨米粉，其歷史和傳統製作技藝可以追溯到宋朝。相傳是一戶米粉店家為脾胃不好的壯族首領儂智高所研製，儂智高吃後回味無窮，親自題「生榨米粉」送給店家。生榨米粉由此而來，壯家農戶都會做製作。在歷史的變遷中生榨米粉逐漸成為兩廣農家為慶祝豐收而專門製作的農家傳統美食，每到收穫季節和民俗節日，生榨米粉就成為壯族一道必不可少的美味佳餚。

生榨米粉是壯族民眾的日常飲食，其起源、發展和流變體現了一部壯族人民生產和生活的社會文化歷史。在民眾長期的生活實踐和代代傳承中，有關生榨米粉的歷史記憶逐步形成個人和集體文化記憶的歷史。這些民間傳說和文化記憶具有民族性、區域性和獨特性的特點，「重要的不是有據可查的歷史，而只是被回憶的歷史」，「這段歷史被講述，是因為可以以起源時期為依據對當下進行闡釋」（揚·阿斯曼，2015：46）。按照這一理論，生榨米粉起源傳說不僅是「有據可查的歷史」，而且是在民眾生活實踐中口耳相傳，是不斷「被回憶的歷史」，充滿壯族人民濃厚的感情色彩，是壯族人民族群認同和文化認同的載體，是鞏固、強化和發展集體文化記憶的根本。

「天天生榨米粉」為家族傳承，黃天玲是第五代傳承人。20世紀40年代以前，黃天玲家族生活在橫縣陶圩鎮壯族聚居區，生榨米粉作為純手工製作工藝，因其製作工藝複雜，體力消耗量大且製作難度高，成為家家戶戶合力製作的節慶食物，這一集體性的飲食實踐活動週期性的發生，是陶圩鎮各農家情感聯結的紐帶，「每個‘自我’與若干個‘我們’相關聯，而任何一個‘我們’又與其他和更大的‘我們’相關。‘我’與‘我們’之間的所屬關係有時是不由自主的，比如家庭、種族和國家」（金壽福 2017：37）。生榨米粉的製作特點將生活在這一地域的壯族人民緊密聯繫起來，「我」的記憶與「我們」息息相關，藉由生榨米粉這個在當時物質匱乏年代尚顯奢侈的小吃食品，個人的記憶與集體的記憶緊密相連。「每個人的記憶都是在與不同的我們接觸和相互作用中形成……一個集體的成員擁有共同的記憶，因此容易形成歸屬感，而經常性的回憶促使一個集體的成員加深和強化他們的身份認同」（金壽福，2017：37），在這種年復一年的飲食實踐中，壯族民眾之間的紐帶日益增強，不斷強化的身份認同也賦予了生活在這一地區民眾不斷傳承和發展生榨米粉的社會責任，將過去的記憶與當下的生活形態相關聯，正是這一文化記憶不斷傳承、傳播和發展，使得生榨米粉得以走在通往未來之路。

生榨米粉記憶是民族性的，也是區域性的，隨著社會的發展與融合，人口流動日益增強，20世紀40年代，黃天玲父母從家鄉橫縣移居到南寧水街，帶來了生榨米粉的傳統製作技藝。當時的水街是南北客商雲集的商貿重地，商業、人氣使水街很快成為南北小吃彙聚的風水寶地。掌握了生榨米粉的獨門絕技，黃天玲父母開始經營生榨米粉生意，承載著黃天玲和父母故鄉記憶的生榨米粉來到了商業區，從帶有「私密性質的小範圍傳統文化變成了更廣大範圍被更多民眾享用的公共文化，其文化記憶便更加多元化、多樣化」（王丹，2020：169）。生榨米粉從此開始融入百年水街當地民眾每天的飲食生活，並依據當地民眾的飲食習慣不斷做出新的調整和變化，在過去文化記憶的基礎上，正如黃天玲在採訪中所說的那樣，開始「不斷融合多民族

傳統、多地域傳統」。

二十世紀八十年代改革開放初期,初中畢業的黃天玲毅然選擇繼承祖業,跟隨母親學習生榨米粉制做技藝,只為將這承載壯族先民生活習俗、精神信仰的技藝傳承下去。生榨米粉為傳統手工制做技藝,對每一道工序都有著嚴格的要求。因此,黃天玲日日披星戴月,精益求精,嚴格把控每一製作環節,一心為顧客帶來口感最佳的米粉,幾十年如一日。窺一斑而知全豹,處一隅而觀全域。黃天玲經營南寧天天生榨米粉的歷史,不僅是一部傳承集體文化記憶的家族生意史,也是一部當地經濟、社會、文化發展的歷史,折射出國家現代化進程中所歷經的不斷摸索、勇於創新、貴在堅持的必然之路。

「文化記憶是相關的人依據當下的需求對過去賦予新的意義的過程」(王丹,2020:166),「回憶和回顧歷史不是簡單地再現過去,而是為了當下重塑過去」(金壽福,2017:38),黃天玲作為生榨米粉第五代傳承人,代代相傳的傳統技藝以及記憶中的米粉味道逐漸塑造了她個人的文化記憶,喚醒了她內心深處強烈的身份認同感以及社會責任感,四十年只做一碗生榨米粉的長期實踐,黃天玲創制了「南寧天天生榨米粉」這個品牌。2014年被西鄉塘區人民政府列為西鄉塘區級非物質文化遺產,同年被南寧市人民政府商務局認定為「南寧老字型大小」;2015年被南寧市人民政府列入南寧市非物質文化遺產代表性項目名錄;2016年又被廣西壯族自治區人民政府列入自治區級第六批非物質文化遺產代表性項目名錄。南寧天天生榨米粉一步一步憑藉著過去的集體文化記憶走到今天,如今已是南寧著名的傳統小吃之一,成為南寧百年水街傳統美食的典型代表。

## 二、生榨米粉的重新建構:「神雕俠侶」式經營

揚·阿斯曼曾給「文化記憶」下了這樣的定義:「關於一個社會的全部知識的總概念,在特定的互動框架之內,這些知識駕禦著人們的行為和體驗,並需要人們一代一代反復瞭解和熟練掌握它們」(轉引自哈拉爾德·韋爾策,2015:4)。生榨米粉在宋朝特定的農耕文化之下誕生,在人們日常的重複製作中實現代際傳承。非物質文化遺產生榨米粉製作技藝指向「過去」的生產生活方式、禮俗信仰,在歷史的變遷中,不斷與「現在」相融合,形成「高度成型的、被固定下來的諸如典章禮儀等客觀外化物,有專職的傳統承繼者,具有良好的存貯、調取和傳達作用」(呂進、何佳佳,2022:4)。生榨米粉製作技藝的文化記憶便由此形成。「記憶不斷經歷著重構。過去在記憶中不能保留其本來面目,持續向前的當下生產出不斷變化的參照框架,過去在此框架中被不斷重新組織。即使是新的東西,也只能以被重構的過去的形式出現」(揚·阿斯曼,2015:46-47)。「天天生榨米粉」的手工製作技藝是「歷史性的,也是建構性的,是以現實生活為根本的實踐與重構」(王丹,2020:167)。隨著改革開放的日益深入,人民生活水準逐漸提高,對飲食的要求也愈來愈高,從「吃飽」到「吃好」,從解決溫飽到舌尖小康,為了與時俱進地滿足現代大眾的口味,黃天玲堅持傳統手工製造米粉,工藝講究,保證了米粉的韌性、筋道、柔和、爽口。為了滿足民眾的需求,黃天玲獨門創制了六種辣椒和八種特色系列燒鹵食品構成的生榨米粉伴侶,極大地滿足了全國各地南來北往不同口味要求的食客。

文化記憶並非記憶過去,而是將過去的傳統手工藝在當下生活的框架中喚醒、延續、啟動,並不斷豐富改善,使其鮮活起來。「天天生榨米粉」的「文化記憶以當下社會環境、生活需要以及個人興趣和利益為根本出發點和落腳點」,將「過去的傳統生活、文化延續下來,不是為保留而保留採取措施,而是將‘現在’作為參照體系進行重新建構」(王丹,2020:168)。黃天玲的丈夫神華生獨家秘制的神記化皮豬腳,為了適應現代民眾的個性化選擇,二人合體經營起了夫妻店,一碗天天生榨米粉配上一隻神記化皮豬腳,是天天生榨米粉的



一大創新,被食客稱為「天生絕配」,成為南寧眾多顧客的最愛。生榨米粉製作技藝在「現在」的社會框架之下實現了對「過去」的重構,滿足食客多種飲食需求的同時,為米粉製作技藝注入了現代性。

傳統小吃美食需要傳承,全球化時代日新月異,餐飲市場每天都在發生新的變化,國外洋速食品牌強勢競爭占位,國內新生代餐飲品牌如雨後春筍一般湧現,百年水街的美食老字型大小商家都無可避免地面對新挑戰。英國左派社會學家吉登斯把印度剗格納特神車(Juggernaut Car)<sup>③</sup>比作西方文明現代性,認為「資本主義全球化趨勢一往無前,不可逆轉。與此同時,它也給世人帶來可怕的風險與負面後果——其景象之壯麗慘烈,一如那印度神車不可一世、鱗鱗向前、血肉橫飛」(趙一凡,2007:33)。而現實情況是,現代性神車攻城掠地之處摧毀了許多傳統的東西。百年水街上的許多古老的傳統美食,由於風味標準、資金、衛生、經營外來競爭等種種因素也面臨著失去真傳的危機。因此得以在區級非遺名錄上保護和傳承的生榨米粉,對於那些跟隨多年的生榨米粉忠實粉絲來說,遍佈全城十四家分店標準化流程工藝製作的這一碗米粉,早已成為了個人和集體歷經社會變遷而愈加清晰堅定的文化記憶,和一種早已沉澱在血液之中的文化基因,一代一代地傳承沿襲下來。「文化記憶具有很強的可塑性,就是說它因現實情況和需要隨時變化」,黃天玲結合現代人的多種需求,不斷開發研製新產品,為「天天生榨米粉」注新鮮的血液,融入現代性的飲食文化,「天天生榨米粉」逐漸演化成南寧的傳統美食。南寧壯族特色的水街百年品牌——「天天生榨米粉」,在競爭激烈的市場中,受到消費者的歡迎和市場的認可,成為南寧市乃至廣西最受歡迎的傳統美食小吃。產品先後榮獲南寧水街十大美食小吃,廣西金牌小吃,廣西名小吃,舌尖上的廣西名小吃等稱號。

### 三、現代化轉型與創新發展:中央廚房設立

隨著時代的發展,現代化進程的加快,民眾選擇日益增多,機器化大生產逐漸代替傳統手工生產,願意回歸純樸,起早貪黑做一碗粉的人越來越少,夫妻店的家庭作坊式經營模式雖然豐富了生榨米粉的飲食,吸引了更多的顧客,卻也面臨著種種困境,究其原因,一是社會快速發展,現代食品的多元化對生榨米粉形成強烈衝擊。二是隨著餐飲行業轉型升級,對小吃等傳統手工行業影響較大。三是生榨米粉製作工藝複雜,利潤低薄,傳承人後繼乏人等

恰恰在這時,轉折悄然地出現了。身為香港上市公司董事的生榨米粉食客薛冰是土生土長的南寧仔,他是「天天生榨米粉」幾十年的老顧客,正值此時,轉折悄然而現。香港上市公司董事薛冰作為土生土長的南寧仔,是「天天生榨米粉」幾十年的老顧客,憑藉對一碗生榨米粉的鄉愁情懷和文化記憶催生了其為黃天玲注資進行現代化轉型的想法。「事到萬難須放膽,宜於兩可莫粗心」,精湛的技藝與現代運營模式有機結合起來,二人共同創建了位於江南區通源路8號黃氏乳業工業園區占地1500平方米的廣西南寧市古源香天天餐飲投資管理有限公司中央廚房,實現了原材料生產、加工、配送一體化,將「天天生榨米粉」制做技藝流程化、標準化、正規化的現代餐飲品牌。從而使得生榨米粉製作技藝的文化記憶從「傳統節日主體生活中有意義的歷史」轉變為現實生活中的日常規範,開始發揮「規範性和定型性力量」(王丹,2020:167)。由此生榨米粉製作技藝這項非物質文化遺產,在傳承人黃天玲手中,通過勞動生產工具的更新反覆運算促成其現代化轉型與創新發展,更進一步使得五代老祖宗留下的生榨米粉製作技藝和先民們共有的文化記憶擁有了「可持續的規範性和定型性力量」。

米粉要花七道工序才能完成,泡米、磨漿、壓幹、蒸粉、攪拌、搓揉、壓榨等,每一步都決定著米粉的品質(潘偉勝,2011)。為了增強生榨米粉的口感,實現規模化、機械化發展,黃天玲自主設計了五種榮獲專利的

設備,包括一體化泡米車、榨粉機、蒸粉機、攪拌機以及壓粉機。如今在中央廚房內機器化生產有序進行,「天天生榨米粉」經過六年的時間,實現了標準化生產。「天天生榨米粉」呈現選料精細,製作考究,久煮不爛,鮮香爽滑、開胃健體,老少皆宜的特點。傳統手工工藝成功向現代化轉型,逐漸形成集約化的發展模式,「天天生榨米粉」成為廣西餐飲業第一家設立中央廚房的小吃店,確保了生榨米粉的生產標準化和食品安全。

#### 四、文化記憶的傳承:連鎖經營模式轉向

對於生榨米粉的保護傳承發展,南寧市政府在資金、政策等方面都給予了大力扶持,城區政府還把天天生榨米粉非遺項目作為發展城區經濟文化的重點內容做出規劃,安排落實了資金支援。黃天玲也一直致力於生榨米粉傳統技藝的保護傳承發展工作,成立了「古源香天天餐飲投資管理有限責任公司」,並制定詳細的生榨米粉傳承發展保護計畫,定期組織員工培訓,培養生榨米粉技藝後備人才。積極參加政府和行業主管部門舉辦的各類美食節活動,傳播推廣生榨米粉傳統技藝,「天天生榨米粉」榮獲中國美食節最有影響力米粉品牌,廣西米粉節最有影響力米粉品牌。

南寧生榨米粉有百年歷史,是壯族稻作文化的典型代表,具有唯一性獨特性,是南寧傳統飲食文化代表,已被列為南寧市和自治區級非遺項目以及非遺傳承人,通過強化生榨米粉產業,打造極富南寧地域特色的文化品牌。「天天生榨米粉」技藝需要不斷豐富其形式與內容,以適應時代的變遷進步,使「天天生榨米粉」製作工藝與地方文化建設、經濟發展結合起來,努力追求其在經濟發展中效益的最大化、品質的最優化,從而驅動並實現生榨米粉文化記憶的再建構。「天天生榨米粉」從最初的攤販模式,到家庭作坊式發展,再到如今的中央廚房式標準化生產,突破了單一化的發展瓶頸,不斷與現代商業化相適應,為「天天生榨米粉」的傳承和發展奠定了基礎。

莫里斯·哈布瓦赫認為,「在一切良好地建立起來的現代社會裡,每個家庭有它自己獨特的心理生活;家庭單獨擁有自己的記憶;它的秘密只向家庭成員透露」。「這些記憶,不僅僅是一系列往事的個體化意象.....也是用以教育和發展的一種基礎」。「它們不僅僅在重演家庭的歷史,它們還界定了家庭的性質、家庭的力景和家庭的弱點」(弗雷德里克·C·巴特萊特,1998:383)。「天天生榨米粉」製作技藝是家族傳承模式,黃天玲將「過去」記憶引入現在,並在「現在」的基礎上為其在未來的建構奠定基礎。為使技藝更好地傳承,黃天玲轉變經營模式,由作坊式經營轉向連鎖經營方式。日前,「天天生榨米粉」在南寧市共有華潤萬象城、夢之島水晶城、水街惠民碼頭、新水街市場等 14 家連鎖店。生榨米粉第六代傳承人為黃天玲 90 後的女兒,大學畢業後便在米粉店在基層崗位實習,在熟悉米粉製作、經營的各個環節後,結合自己的專業知識,通過融媒體,如微信、抖音等多種途徑傳播「天天生榨米粉」這一品牌的文化內涵。在現代性的衝擊下,對非遺傳承人的素質要求也不斷提高,生榨米粉製作技藝在當下的重構離不開傳承人的積極作為。

四十年如一日做著一碗粉的黃天玲沒有就此止步,她開始轉向原本陌生的微生物學領域,與廣東省科學院生物工程研究所的博士團隊展開合作,檢測生榨米粉蘊含的多種有益菌類,為生榨米粉取得國標食品認證以及歐標食品認證不斷努力。一方水土養一方人,廣西南寧地處亞熱帶,壯族聚居地區的人們喜食酸,是與他們的生活環境和物產有關的。檢測報告表明,壯族多生活於潮濕多山的地區,多吃酸味,可以驅寒散濕;有利於腸內微生物分佈正常化,幫助維持腸道健康環境,促進身體健康。生榨粉是南寧特有的米粉品種,米漿發酵所帶有的酸味,讓許多食客吃了一輩子都難以忘懷。「文化記憶的最終目標不是對以往的人或

事形成一個客觀的認識,而是把過去構建為能夠支撐當下和指明未來道路的共識。可見,文化記憶不僅具有很強的實用性和現實性,而且具有為未來奠定基礎、鋪平道路的功能」(金壽福,2017:40)。同時,為了使「天天生榨米粉」走出廣西,走向全國,黃天玲不斷鑽研粉團的保鮮技術,目前已成功研製出了乾粉以及各類料包。在中央廚房基地內,黃天玲還設立了培訓基地,為年輕一代提供創業指導,承擔起社會責任。

連鎖經營模式的轉向帶來了米粉行業的經濟規模效應。南寧米粉消費群體龐大,銷售量驚人,經濟效益十分可觀。目前南寧米粉日產量已達 30 多萬公斤,年產量超過一億公斤。如果以每碗米粉 2 兩計算,南寧市每年賣出 6 億多碗米粉。以每個米粉碗直徑 20 釐米計算,把南寧每年消費的 6 億多碗米粉排一起,可以繞地球三圈多(潘偉勝,2011)。據專家估算,南寧一家米粉店一天能賣出 500 多碗米粉,一碗以平均 10 元錢計算,一年營業額 180 多萬元,年營業額保守有 10 億元,可以成為南寧的億元產業。援引《廣西日報》2021 年 8 月 6 日的資料<sup>④</sup>,因此,近日我區印發實施方案,加快推進廣西優勢特色米粉產業高品質發展,力爭到 2025 年廣西優勢特色米粉全產業鏈銷售收入超過 1000 億元。在這如此巨大的數字背後,無疑是個巨大的產業。對於落實強首府戰略,對擴內需、穩增長、促就業、惠民生、保穩定具有重要意義。

## 五、結語

「民以食為天」。南寧人吃得最多的美食就是米粉,生榨米粉不僅是南寧人每日生活飲食的必需,也承載著南寧深厚的文化記憶,它不僅是南寧的美食名片,更是南寧的文化名片(黃天玲,2017)。生榨米粉是廣西壯族人民的珍貴遺產,具有豐富的文化價值、實用價值和營養價值,底蘊豐厚。黃天玲父母將製作生榨米粉的手工技藝從橫縣帶到南寧,黃天玲在此基礎上繼承發展,與現實的種種因素交匯、融合,不斷地再建構,以適應新的社會框架。生榨米粉的文化記憶也因此得以永續不斷地傳承並創新發展。生榨米粉得到非物質文化遺產名錄的保護,使得這一百年美食在現代得以不斷傳承和創新發展。水街天天生榨米粉店被授予廣西烹飪餐飲行業協會常務理事單位,成為廣西餐飲行業小吃類品牌的領軍企業。在傳承非遺美食同時不忘回饋社會,承擔更大的社會責任,幫助社會人士就業或者幫扶他們自主創業。作為非物質文化遺產傳承人,黃天玲感受到責無旁貸的使命,那就是除了不斷精進生榨米粉的工藝和管理,還為其他人提供生榨米粉的就業技能培訓。美食的文化記憶是鄉愁,是文化基因,是萬水千山走遍也忘不了的味道。形成文化記憶的米粉製作技藝聯結著過去,建構著當下,指向著未來。

### 注釋

① 聯合國教科文組織,保護非物質文化遺產公約:全國人民代表大會常務委員會公報,2006 年第 2 期,頁 139。

② 文化和旅遊部關於公佈第五批國家級非物質文化遺產代表性專案代表性傳承人的通知(文旅非遺發[2018]8 號)。2018-05-16. [http://www.ihchina.cn/news\\_1\\_details/11573.html](http://www.ihchina.cn/news_1_details/11573.html)。

③ Karl Mark & Frederick Engels:《馬克思恩格斯全集》,北京人民出版社 1961 年版,頁 311。轉引自趙一凡著。《從胡塞爾到德里達 西方文論講稿》,北京:生活 讀書 新知 三聯書店 2007 年版,頁 32。

④ 廣西推進柳州螺螄粉及優勢特色米粉產業高品質發展,廣西日報。2021-08-06. <http://www.gxzf.gov.cn/gxyw/t9722750.shtml>。

### 參考文獻

Anthony, G. (1990). *The consequences of modernity*. Stanford: Stanford University Press. 轉引自趙一凡著:《從胡塞爾到德里



- 達 西方文論講稿》，北京：生活 讀書新知 三聯書店，2007 年，頁 33。
- 阿斯特莉特·埃爾、馮亞琳主編：《文化記憶理論讀本》，北京大學出版社 2012 年版。
- 黃天玲：《關於加快南寧生榨米粉產業發展的提案》，西鄉塘區政協委員、天天餐飲公司總經理，2017 年，<http://www.gxzx.gov.cn/>。
- 金壽福：揚·阿斯曼的文化記憶理論，《外國語文》2017 年第 2 期，頁 36-40。
- 梁庭望，張公瑾：《中國少數民族文學概論》，中央民族大學出版社 1998 年版。
- 羅選民：《文化記憶與翻譯研究》，《學論經緯》2014 年第 2 期。
- 潘偉勝：《水問邕江》，廣西科學技術出版社 2011 年版。
- 王丹：《傳統節日研究的三個維度——基於文化記憶理論的視角》，《中國人民大學學報》2020 年第 1 期，頁 164-172。
- 揚·阿斯曼：《文化記憶：早期高級文化中的文字、回憶和政治身份》，北京大學出版社 2015 年版。
- 覃乃昌主編：《壯族嘹歌研究》，廣西民族出版社 2008 年版。

(Editors: LI Ruobing & Bonnie WANG)