

促进产业融合 拓宽扶贫渠道 共享旅游扶贫红利

——三江侗族自治县“旅游+扶贫”工作纪实

□ 本报特约记者 吴练勋 文/图



▲在三江侗族自治县良口乡和里村,人们在观看侗戏。

三江侗族自治县地处湘桂黔三省(区)交界处,全县总人口39万,共有86个贫困村,贫困人口92070人,2017年全县实现17个贫困村13000人口脱贫,其中乡村旅游带动脱贫人数为4146人。三江认真贯彻落实上级关于精准扶贫工作的安排部署,结合乡村生态旅游产业发展实际,大力发展乡村旅游扶贫富民工程,依托民族文化和民俗旅游品牌优势,将旅游发展与精准扶贫有机结合,大力推进旅游扶贫取得新成效。2017年,全县旅游接待总人数789.42万人次,旅游社会总收入56.6亿元,同比增长18%、32.8%。

强化保障,明确任务

为顺利推进旅游扶贫工作开展,三江侗族自治县成立了旅游扶贫工作领导小组,围绕旅游扶贫目标,经过科学布局、认真布点,选取旅游资源丰富、开发价值最大、

交通便利的乡村旅游点作为旅游扶贫重点村,把任务分解到乡镇、村及个人,确保脱贫任务按时完成。目前,全县有高友村、高秀村、弄团村、高定村、归东村、林略村、梅林村、南寨村、产口村、马胖村等10个全国乡村旅游扶贫重点村。高友村、高秀村、弄团村、高定村、红路村为柳州市旅游扶贫示范村。八江镇布央村是2016年自治区旅游扶贫示范村。林溪镇高友村将列为2017年自治区旅游扶贫示范村。

科学规划,突出特色

为抓好乡村旅游扶贫工作,促进全县旅游的全面发展,紧紧围绕以三江大侗寨景区为中心、以程阳八寨景区为核心的民族风情旅游和丹洲景区为重点的生态休闲旅游的“一轴两翼两带”旅游发展格局,编制了《三江侗族自治县“百里侗乡”休闲旅游带总体规划》《三江县

高友高秀乡村旅游扶贫开发规划》《三江生态民俗文化旅游示范带规划》。目前,全县有4A级景区3个,3A级景区5个,有4星级宾馆1家,三星级宾馆3家,农家乐252家,旅行社10家。全县还根据实际,精心设计县城大侗寨-林溪程阳八寨-林溪冠洞-林溪高友-林溪高秀和县城大侗寨-甜水寨-石门冲-丹洲景区两条精品旅游扶贫线路。目前两条精品线路旅游业态良好,已成为游客抵达三江旅游的首选旅游路线。

整合资源,完善设施

通过整合各部门的资源,加大对重点景区和旅游扶贫乡村的开发建设力度。建成了县城至林溪高秀村、高友村二级公路,三柳高速、桂三高速公路已开通。结合通乡油路、通村硬化路、村屯道路等工程,加大对扶贫村步行道、停车场、厕所、标志标识系统等设施建设投入。目前,高秀村停车场已完成土方工程并进行硬化,旅游公厕已完成,高友村停车场已完成土方工程并进行硬化,旅游公厕正在建设,弄团村停车场和高定村旅游厕所正在建设当中。

创新模式,共助脱贫

一是“景区+企业+贫困户”的模式。通过景区示范带动贫困户参与旅游增收致富。程阳桥景区通达公司整合程阳八个寨的旅游资源,带动八个寨的贫困户发展百家宴、农家饭店和宾馆,促进贫困户增收致富。目前程阳景区农家旅馆共有25家,通过举办民俗表演、百家宴贫困户月收入达到3000多元。

二是“旅游景点+合作社+贫困户”模式。引导、鼓励懂经营、善管理的企业、能人进行景点开发建设和经营,以旅游资源入股、投工投劳等运作模式带动当地农民增收

脱贫。布央仙人山乡村旅游区在回乡创业带头人吴正光的带领下,成立了布央茶叶生态旅游合作社,动员当地贫困户以茶叶入股的方式,通过“旅游合作社+农户”的模式带动贫困户发展生态茶园观光旅游脱贫致富。目前,有旅游旅馆10家,床位数220张,旅游饭店9个,解决贫困户186人就业。

三是“节庆活动+旅游+贫困户”模式。高友村是柳州市“十大美丽乡村”“中国传统村落”和“中国少数民族特色村寨”。全村有贫困户118户,515人。该村村容整洁、环境优美,民族风情浓郁,节日活动丰富多彩,被誉为“百节之乡”。高友村党支部组织当地村民成立了农业旅游合作社,通过每年举办文化旅游节暨旅游扶贫农产品推介会,大力宣传浓郁的民族风情和

高山红薯、高山韭菜以及土特产,吸引游客观光旅游,从而带动当地贫困户脱贫致富。目前,全村共有农家旅馆7家,床位220张,上半年,共接待游客2600人次。今年,该村合作社已与柳州祥兴集团签订销售协议,由柳州祥兴集团负责开发高友村的民宿旅游和农产品的销售,促进该村的所有贫困户全面实现脱贫。

四是开展“旅游+”的模式。整合农业、水产畜牧、扶贫等部门资金对茶油、茶叶、高山稻鱼、高山鱼稻等产品进行扶持,推进生态农产品与特色旅游商品开发相结合,发展旅游产品和旅游手工艺品等特色旅游商品,培育旅游商品品牌,促进特色旅游商品增产扩销,切实提高农民收入。此外,该县采取“旅游+网络”的模式,积极开辟旅游商品电子商务,逐步开展网上销售模式,促进网店与实体店销售齐头并进,提升旅游商品流通市场竞争力。



▲在林溪镇高秀村,群众在红薯文化节上表演民族舞蹈。

上林县白圩镇石塘庄:古方制红糖香味飘万家



▲制作红糖“榨汁”工序。



▲制作红糖“起沙”工序。



▲制作红糖“装模”工序。



▲制作红糖“装模”工序。

上林县白圩镇龙宝村石塘庄群众继承祖辈传统手艺,在家里从事手工红糖制作,带来一笔不小的收入,过上了甜蜜的好日子。

1月10日,笔者来到石塘庄,只见屋顶上一缕缕白烟不断升腾,空气中弥漫着香甜的味道。未见红糖,已闻糖香。那股诱人的香甜味道熟悉而亲切,不禁让人想起了孩提时代。

走进村民周海银家大院,周海银夫妇及其爸妈正忙着压榨甘蔗汁、烧火煮糖水、搅拌糖浆、灌浆成糖,一家人在忙着制作红糖。

在石塘庄,依然保留着部分用传统古方熬制红糖的手工作坊。每年农历冬至前后的甘蔗丰收季节,村里大部分家庭开始榨甘蔗汁熬制红糖,满村都是糖香味。石塘庄制糖以家庭为单位形成小作坊,采用自家种植的甘蔗为原料。

周海银今年40多岁,对于熬制红糖的手艺已经非常娴熟。从他懂事的时候开始,就跟着父辈学制糖。笔者见到他的时候,他正在熟练地舀起刚熬制出锅的红糖浆往一旁的木模具里浇制。他的妻子则在炉灶前烧火,这个长长的炉灶上依次排开四口大锅。

这四口大锅各有分工。从灶尾的大锅开始,甘蔗汁先在里面熬制,甘蔗汁沸腾时去除漂浮的杂质,依次不断地将水往下一个大锅舀,最后在靠近灶头的大锅里熬成了红糖。之所以在大锅里熬,为的是不断蒸发去掉甘蔗汁中的水分。

熬制好出锅的红糖浆整锅放在一边冷却,一边不断地搅拌,同时将大锅边上开始凝结的红糖刮出来放在锅里继续搅拌。这个步骤就是搅沙,这些刮出来的有点沙的红糖就像药引一样,放锅里继续搅拌能让整锅糖“起沙”,味道更好。

搅沙过后,冷却得差不多的红糖浆被舀起来快速浇到木模里。木模是可以组装拆解的,倒红糖浆的时候就组装起来,等糖凝结成块后就拆解出来,很方便。用木模制出来的红糖块,一块糖重约一斤。红糖可根据客户的需求做成各种形状,不添加任何化学添加剂和防腐剂,完全保留了甘蔗汁中的营养成分。

从开始将甘蔗汁倒入锅,到熬制成糖块,整个过程耗时一个多小时左右。

石塘庄村熬制红糖的时间一般为春节前,持续一个月左右,主要原料为自家种的甘蔗。现在熬糖的工艺和以前相比,除了榨甘蔗汁用了机器取代,其他工序一直没有变。

说起村里熬制红糖的历史,周海银也说不清楚是从什么时候开始的,只记得祖祖辈辈一代一代将这一手艺传了下来,保守估计至少有上百年历史。

周海银说,以前熬制红糖主要是为了满足自家过年时对红糖的需求。如今随着工业的发达,用传统方法熬制红糖的作坊越来越少,不少人反倒青睐这种“土制”的红糖。每年春节前,他的土制红糖都是供不应求,很多人慕名前来预约订货。

周海银家种植甘蔗8亩,亩产原蔗5吨左右,每吨原蔗可制成红糖约90公斤,按目前市场行情价每公斤20元计算,他家庭生产红糖年收入达7万多元。

谈起古方制红糖的传承,周海银说,传统熬制红糖的这门手艺面临着越来越被冷落的境地,毕竟现在村里年轻劳动力外出务工的比较多,很多年轻人不愿继承这门手艺。他表示,纯手工制作红糖也是一种文化,祖传的传统手艺决不能在他这一代消失。

(通讯员 韦东路)