

## 中国少数民族特色村寨系列报道

# 濂江屯：花山脚下甜蜜幸福的小山村

□ 特约记者 陆铁山

历史悠久的观音庙，百年树龄的古榕，幽雅精美的民宿，古老而沉寂的渡口……宁明县花山脚下，城中镇耀达村濂江屯游人如织，村民们开农家乐，制作出售自制红糖、旅游工艺品，经营修旧如旧的老宅做民宿，小日子过得红红火火。

近年来，宁明县把发展乡村旅游产业作为改善和提升乡村基础设施建设、美化村容环境、带动群众脱贫致富的重要渠道。全县共建成乡村旅游扶贫示范点18个，带动贫困群众1200户。濂江屯就是其中的一个代表。



▲濂江屯里优雅精美的“花山里”民宿。

## 乡村旅游助发展

濂江屯位于世界文化遗产——花山岩画景区核心区，是一个至今仍保持传统生活习俗的清幽宁静的小村落，碧绿如黛的明江河环抱着整个村子。过去，因交通不便、产业单一等原因，濂江屯是个封闭贫困的小山村，全屯70多户村民中有49户是贫困户。

2016年左江花山岩画成功申遗后，宁明县将濂江屯列入重点打造的乡村旅游示范区、乡村旅游扶贫示范点。

濂江屯从一开始就定位打造成集民俗文化、休闲观光、古法制红糖推介等多元元素的“生态传统村落”，通过发展乡村旅游推动整村脱贫。

他们抓乡村旅游示范区建设，不断完善高端民宿、村史馆、手工红糖作坊、旅游码头、观光步道等旅

游设施；组建合作社，对当地具有一百多年传统的古法制糖法进行整合开发，挖掘文化旅游特色产品；组建乡村文艺队伍，在景区为游客表演，增加当地群众收入；实施乡村风貌改造，美化村容村貌，吸引更多游客……濂江屯实施了一系列的提升建设。

2017年，濂江乡村旅游区成功创建四星级乡村旅游区，吸引大量中外游客，为濂江屯村民带来明显的经济效益。2018年，耀达村成功脱贫摘帽。

2019年，濂江屯入选第三批中国少数民族特色村寨。2020年，耀达村列入第二批全国乡村旅游重点村。

目前，濂江屯建有传统手工红糖作坊、村史馆、越人歌酒吧、农家乐、民宿客栈、旅游码头、观光步道等。该屯组建了巴莱呗依、广亿、谷垅等3

个专业合作社，先后开发了红糖、糖波酒、淮山酒、辣木酒、辣木茶、花山工艺品等文化旅游产品30多种，辐射带动当地群众2000多人。濂江屯还组建了花山战鼓队、铜鼓队、山歌迎宾队、仙琴队等4支乡村文艺表演队伍，统一在景区为游客表演，参与表演的群众每人年增收2400元，在家门口吃上“旅游饭”。

如今，走进濂江屯，人目皆是美景，周围奇峰罗列、青山环绕，美丽的明江河沿村徜徉而过；这里有百年古庙，有参天古榕，有碧绿荷塘，有古朴的民居，屋前屋后都是绿树环绕、绿叶为篱；加上湛蓝的天空、清新的空气，让人感受到一派优美的乡村田园风光。而乡村旅游产业，已成为当地贫困户脱贫致富奔小康的新引擎。



▲濂江屯一角。



▲濂江屯花山战鼓队在表演。

## “甜蜜产业”促增收

依托“花山岩画”知名品牌，濂江屯不断发展民俗特色品牌产业，传统的手工红糖和手工艺品有了良好销路。濂江屯居民不仅在家门口吃上了“旅游饭”，还走出了一条“甜蜜的致富路”。

在甘蔗收获的季节，如果你不经意走进濂江屯，就会闻到一股蔗糖的清香。循香寻去，你会看见村民在院里灶上架一口大锅，煮着满满一锅巧克力色的浆液，那是村民正在运用土法制作红糖。

红糖的制作原料是甘蔗，村民将自家种植的甘蔗收割下来，切碎碾压，压出来的汁液先去除泥土、细菌、纤维等杂质。接着放入大铁锅里，以小火熬煮5~6小时，其间要不断搅拌让水分慢慢地蒸发掉，糖的浓度就会慢慢增高，熬成糖浆，糖浆冷却后会凝固成为固体块状的粗糖，也就是红糖砖。熬煮的时间越久，红糖砖的颜色就越深。这样的传统做法保持了甘蔗原本的营养，同时也使红糖带有一股类似焦糖的特殊风味。

土法制糖是濂江屯世代相传的技艺，产品虽好，但由于卖相不佳、销路不好等因素，价格难以提高。为此，宁明县通过招商引资成功引进南宁市之广告公司入驻濂江屯，成立了岜菜贝依农民专业合作社。经过合作社的加工和包装，红糖品相和档次得到显著提升，赢得广大游客的青睐。

“我们的红糖很畅销，虽然还是用传统手工艺制成，但是在包装和制糖细节上进行了完善，变

得更精致，不仅延长了红糖保质期，还增加了产品的附加值，更加吸引消费者了。”合作社理事长黄小茵说。与寻常村民自制的按斤出售的手工红糖不同，黄小茵手中的红糖经过了合作社的整合和加工，包装精美，是游客眼中的送礼佳品。

目前，该合作社生产的纯手工红糖产品已获得国家食品药品监督总局认可，拥有红糖食品生产许可证。合作社不仅研发出了土姜、芝麻花生、核桃芝麻、菊花等多种口味的系列花山红糖制品，还根据花山岩画特色图案研发出了“花山王”系列红糖，独具花山文化特色。此外，合作社还为红糖申请注册商标，进一步打造红糖品牌；同时利用互联网扩大销售渠道，购买红糖的客户络绎不绝、遍布全国各地。

不仅手工制作、原汁原味的红糖是个“宝”，就连熬制红糖过程中产生的糖泡沫，也被村民制成别有一番风味的糖波酒，成为濂江屯的另一种“香甜特产”。这种以甘蔗糖蜜为原料蒸馏而成的酒，口感甜润、芬芳馥郁。

土法制糖这份传统的“甜蜜”手工业蕴藏着村民的勤劳和智慧，在农民专业合作社的组织下不断发展壮大，为村民的生活带来了“甜蜜”的收入。在合作社的带动下，全村参与红糖与糖波酒制作的贫困农户有100多户，合作社年销售红糖11万公斤以上，糖波酒产量在3万公斤以上，产值达230万元，入社贫困户每户年收入3万元以上。

如今，濂江不再是一个被时光遗忘的小村子。走进濂江，清风徐徐、树影婆娑、古意悠悠，让你既远离城市的喧嚣，又尽享悠然的田园生活。

游客不但能欣赏传统的壮族山歌、花山战鼓、铜鼓、长桌宴、仙琴弹唱等民俗表演，还能参与土法红糖、糖波酒和春糍等特色产品制作，体验到最淳朴的花山民风民俗和壮家美食，令人流连忘返。



▲濂江村民用土法制作手工红糖。