

南丹：文化赋能绘就和美乡村新画卷

近年来,南丹积极探索文化产业与乡村振兴融合发展之路,通过非遗活态传承、文旅深度融合、加强文化建设等举措,让古老的文化基因在新时代焕发出蓬勃生命力,绘就了一幅产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕的乡村振兴新画卷。

非遗传承,激活乡村文化生命力

南丹是多民族聚居地,拥有国家级非遗项目4个、自治区级非遗项目22个。为守护这些文化瑰宝,该县采取“传承人+工坊+学校”模式,推动非遗传承。

在八圩瑶族乡,凤珍蓝靛染布非遗工坊里一片忙碌,当地村民在瑶族服饰自治区级代表性传承人黎凤珍的指导下,学习白裤瑶民族服饰制作技艺。工坊不仅传承了非遗技艺,还带动200余名村民参与,人均月收入3000元以上,实现了非遗传承与群众增收的双赢目标。2022年,南丹县凤珍蓝靛染布非遗工坊的《瑶族蓝染:为小康生活添彩增色》入选全国非遗工坊典型案例。

在里湖瑶族乡王尚小学,学生每天利用课外活动时间系统学习打铜鼓、刺绣等10余项非遗技艺;吾隘镇中心小学、八圩瑶族乡初级中学等学校邀请非遗传承人进校园传授蚂蚱舞、狼兵拳等。各学校充分利用传统节日开展非遗展示展演活动,让非遗文化在青少年心中生根发芽。

南丹积极推进“非遗文化+旅游”模式,举办白裤瑶年街节、蚂蚱节、敬牛节、三月三狼兵巡

游展演、演武节等各类独具民族特色的节庆活动,实现非遗传承与乡村振兴融合发展。

文旅融合,点燃乡村发展新引擎

“千家瑶寨·万户瑶乡”创新打造“易地搬迁+旅游开发+乡村振兴”南丹模式,实施“景区带村”旅游精准扶贫项目,采取“公司+基地+农户”等模式,挂牌成立3家旅游扶贫车间,直接带动3000余名移民群众实现增收目标。全县旅游带动脱贫群众就业约1.2万人。

广西正鑫实业集团有限责任公司是一家以油茶为主导产业的企业,投资4.9亿元,种植油茶4.2万亩。企业围绕“种、养、加、食、游、动”全产业链要素,依托生态康养、山水画廊、田园花海、绿色工厂4张名片,3年来建成国家4A级旅游景区2个,不断推动“油”经济向“游”经济转变,实现了一二三产业深度融合发展。在芒场镇邝久邝杰土司文化旅游景区,壮族土司文化与音乐元素巧妙融合,打造“音乐村落”概念。游客在这里不仅能欣赏到古老的土司建筑、雕塑,还能聆听壮族民歌,感受“无处不音乐”的文化氛围。景区以文化为核心,带动周边乡村旅游发展,促进村民增收。

南丹成功创建绿稻花海、歌娅思谷、红土丹山田园综合体,以蛮降农耕文化园、巴平花海、巴平梯田、邝久邝杰·土司文化城、歌娅思谷、瑶望天下、丹炉山、扬州爱国主义教育基地等景区为载体,开发农耕体验、休闲养生、民俗风情、遗址古迹、红色教育等乡村旅游发展新模式、新业态。



▲邝久邝杰景区开展音乐美食节活动。

文化铸魂,涵养乡村文明新风尚

南丹加强公共文化服务设施建设,建有乡镇(街道)综合文化站11家、农家书屋128家、网络图书馆34个,村(社区)级公共服务中心139个,实现了村级公共服务中心建设全覆盖。每年各级宣传文化单位组成文艺小分队、文化工作队,赴各乡镇、村(社区)、学校、工矿企业开展文艺演出、电影放映、赠送图书、文艺培训等活动,丰富乡村群众的精神文化生活。

南丹积极推动实施乡村风貌提升三年行动、农村人居环境整治三年行动,不断补齐乡村

风貌、乡村道路、农村厕所、垃圾处理、污水治理、村屯照明等基础设施短板。2021年度获评“全国村庄清洁行动先进县”。以文化引领乡风文明建设,将社会主义核心价值观融入村规民约、家风家训,推动形成文明乡风、良好家风、淳朴民风。2020年荣获“自治区文明城市”称号。

南丹建立清廉示范村3个,其中芒场镇巴平村获评全区清廉示范村。在朵努社区、幸福社区等成功推广“积分制”“清单制”等治理模式,朵努社区“五治融合”治理模式获得国家发展改革委的全国推广。

(罗丹荣 韦艳桃/文、图)



▲布努楼。

布努楼：瑶族同胞的居住智慧与建造艺术

田东县作登瑶族乡是壮、瑶、汉、侗、苗等多民族聚居地,拥有深厚的文化底蕴。梅林村布努瑶金锣古寨叫桑屯的传统民居“布努楼”,作为该地区最具代表性的木构建筑,是田东县布努瑶的传统建筑之一。

布努楼以纯木质结构为特色,巧妙利用山势水形建造。其“人”字坡屋顶搭配木墙青瓦,选材简洁而工艺精湛。建筑选址遵循传统理念,以“左青龙、右白虎、前朱雀、后玄武”为理想格局。为保障建筑稳固性,地基处理要求所有柱石平面严格处于同一水平,木工工艺强调线条平直与卯榫精密。

建筑规模按柱数分为28柱、20柱、9柱3种规格,单体面积约100平方米。采用3层3开间布局:底层饲养牲畜,中层为生活空间(含双客厅、四卧室、中堂及厨房),顶层用于储存粮食。独特的六面通风设计贯穿整栋楼。走廊栏杆以10厘米圆木制成,高0.9-1米,既保证安全又显开阔。墙体材料多为竹蔑、野藤

捆扎木骨,外敷毛楠竹片;石阶级数取3、5、7、9等阳数,体现吉庆寓意。屋顶坡度随时代演变:早期茅草房为1:1,现代青瓦房调整为1:2。整栋建筑严格遵循鲁班尺“贵人、官禄、天财”等吉数规制,所有尺寸数据均凭木匠记忆完成,展现了高超的无图纸建造技艺。

布努楼的建造堪称瑶族生活中的盛事。从备料到落成需经历备料、梁柱加工、排扇组装、竖柱等阶段。竖柱仪式尤为隆重:择黄道吉日,祭梁杀鸡,全村协作完成木架搭建,同时燃放鞭炮庆贺,亲友赠礼。竣工后,富裕人家会在屋檐雕刻龙凤图案,屋顶装饰飞檐翘角,既提升建筑美感,又象征家族繁荣。

作为布努瑶文化的物质载体,布努楼不仅承载着独特的居住智慧,更通过建造习俗、空间布局等传递着民族信仰与生态理念,成为研究南岭地区瑶族建筑文化的重要样本。

(韦生发/文、图)

马蚌美食香万家

“有腊肉,还有腊猪脚,真是太满足了!”无论是在西林县马蚌镇的家庭宴会上,还是朋友宴会上,人们一看到餐桌上的腊肉、腊猪脚,都会发出这样的感叹。西林县西部的马蚌人,历来就有腌制腊肉的习惯。以前,马蚌交通比较闭塞,物质也比较匮乏,尤其是肉类。他们过年才杀上一头猪,或是几家拼合杀一头猪,那时没有冰箱,宰杀出来的猪肉一时吃不完,也舍不得几天就把肉吃完。于是,他们就采用腌制烟熏的办法来保存,逢年过节或是家里来贵客才拿出来食用。虽然现在家家都配备了冰箱,但是他们的味蕾依然被腊肉的香味深深吸引,每年腊月依旧喜欢腌制腊肉。

腌制猪腊肉不但要讲究方法,还要注重细节。所要腌制的猪肉先切成条块状,必须完全冷却后,再用花椒盐均匀涂抹,猪脚更要仔细,要抹了再抹,然后取来大盆或是大坛子,把猪脚置底,再放其他肉,捂上三五天,然后取出挂晒,待滴干水分后,才能生火熏烤。烟熏腊肉一定要把握好火候,火候得适中,控制在半燃半熄状态,用腾起的火烟慢慢熏烤,火太小,腊肉就难干,火太大,腊肉就外干里稀,口感不佳。一般熏烤的时间在20天左右,猪脚熏烤的时间可以延后一个星期。熏烤好的腊肉,肥的晶莹透亮,瘦的鲜红。这样熏烤出来的腊肉不但保存的时间长,而且味道醇厚鲜美,可炒,可煮,可蒸,可炖,怎样做都非常爽口,是赠送亲戚朋友的佳品。

很多外出打工的马蚌人,每年腊月都会提前回家,制作腊肉。他们每年出门打工都要带去好些腊肉,一些赠送好友,大部分留自己食用。他们风趣地说,一周吃不上两顿腊肉就感到心不安。这是他们寄托乡思的一种方式。

在马蚌人的家庭菜谱里,还是大家宴席上,都有一道别具特色且不可或缺的地标菜肴——夯菜。此菜为素菜,爽口开胃,很受欢迎。马蚌人经常说:“吃饭有夯菜,不要肉也饱。”马蚌人喜欢大鱼大肉,也喜欢清淡的菜肴。夯菜的品种多样,有夯小油菜,有夯野芭蕉芯,有夯

瓜,有夯豆角等等。在马蚌人的眼里和日常生活中,样样青菜皆可夯。夯菜最出名的就是夯小油菜苔,马蚌人叫它“别消论”,此为“河水煮河鱼”的翻版。马蚌人在小油菜出苔时,经常择来菜苔,洗净掰成长节,与水酸菜一起冷水入锅煮,煮的时间越久越好。此夯菜为黄色,酸甜爽脆,特别下饭。外来客人初次看到这道夯菜,都是不屑一顾,可吃完都赞不绝口,从此便念念不忘。以前,在西林只有马蚌和古障的人吃,现在几乎所有西林人都喜欢上它,还有毗邻的贵州、云南人以及外省钓鱼爱好者也喜欢上了这夯菜。可是这道菜的灵魂就离不开地地道道的马蚌水酸菜。

在秋冬季节里,马蚌人经常择块好地播种小油菜。等到小油菜开始出苔,他们就把它们割下来,放在簸箕堆放晾干两三天,待菜叶有些发黄,就清洗干净,滤干水分,然后砍成细段,与适量的熟玉米面拌匀,置于坛子里密封,一个星期左右就可食用。这就是马蚌人世世代代祖传的腌制水酸菜。净炒水酸菜好吃,水酸菜凉拌折耳根爽口,水酸菜煮鱼汤鲜味美,水酸菜炒禽下水开胃,水酸菜夯其它青菜令人垂涎三尺……水酸菜不宜久存,马蚌人就把它晒干,以备以后做夯菜或他用。

马蚌人勤劳,为了不耽误农活,出工喜欢带上晌午饭。可是他们的晌午下饭菜很是简单,不是土制的豆腐乳,就是豆豉。马蚌人自制的豆腐乳很简单,不加太多配料,他们只是把豆腐切成小块置于松针或是稻草之中,待至发酵长毛,便用干净的筷子夹,先蘸一下低度的酒水,再滚上一层花椒盐,然后入瓶或小坛子密封保存,一般一个月之后可以食用。吃的时候配上几颗青辣椒,更是下饭。豆豉制作虽然有些麻烦,但是马蚌人都不厌烦。人们尝过之后,纷纷感叹,马蚌美食香万家。

(农春和)