

田林：以“壮剧+”构筑中华民族共有精神家园

近年来，田林县依托国家级非物质文化遗产“北路壮剧”，以“壮剧+”融合战略为抓手，构建文化传承与民族团结协同发展新模式，多维度构筑中华民族共有精神家园。

“壮剧+传承”，创新非遗传承机制，激发传统艺术时代活力。以构建“动静结合”传承机制为抓手，最大限度激活壮剧文化基因。强化政策牵引机制，出台《壮剧传承发展扶持专项资金管理办法（暂行）》等文件，设立专项基金扶持民间剧团，扶持120余个民间剧团，培育业余壮剧演员4000余名，形成“非遗传承人+民间剧团”协作体系。建立“师带徒”传承制度，由非遗传承人担任艺术指导，年均指导培训青年演员100余人次，创排《瑶山

情》等融合多民族元素的剧目10余部，通过壮剧生动演绎各民族交往交流交融的故事，有效讲好“田林情”，强化了“文化共享”符号。同时，依托新科技实现跨界创作实践，创新开发壮剧短视频、微电影等数字产品，以科技赋能传统艺术，既吸引了年轻群体，也将壮剧“存量”变为“流量”，其中短视频《壮家有戏》获评“二十大精神在乡村”全区乡村振兴典型案例短视频优秀作品。

“壮剧+旅游”，构建文旅融合新路径，释放民族文化经济价值。推动壮剧文化与乡村振兴、全域旅游深度融合，形成“文化引流—产业增值—民生改善”的良性循环。持续推动民族节庆品牌化。连续打造16届深耕“田林壮

剧艺术节”IP，举办“桂滇黔三省（区）壮剧竞演”等主题文化活动，有效拓展节庆影响力。2024年吸引游客超25万人次，带动餐饮、民宿等产业增收近3000万元。打造立体化的文旅体验场景，推进旧州镇壮剧研学基地等主题村落建设，创新开发壮剧情景体验、风情山歌展等沉浸式项目，极大丰富壮剧表现形式，给游客带来别样体验。多元拓展消费链条，推进“壮剧艺术节”等节庆产业化延伸，开设美食、服装等衍生服务一条街，集中展示“田林烟火”与民族时尚，有效拉动消费增长，激发民营经济活力。据统计，2025年一季度，在文旅融合带动下，田林县第三产业增加值11.56亿元，同比增长7.6%，文化旅游消

费稳步上升。

“壮剧+宣教”，打造多维宣教体系，厚植民族团结理念根基。将壮剧作为铸牢中华民族共同体意识的教育载体，构建“全域覆盖、全龄参与”的文化认同体系。深入实施校园传承工程，在10所中小学开设壮剧课程，组建“小壮剧社”，年均开展非遗进校园活动20余场次，通过壮剧培育学生的民族文化艺术素养，增强学生对民族文化认同。强化基层宣讲矩阵，组建“壮剧宣讲团”，依托新时代文明实践中心、同心文化载体等平台，开展“壮剧进乡村”活动，通过壮剧展演、方言教学等形式覆盖群众8万人次，进一步促进各族群众团结友善。

（罗莹）

风味独特的南宁啤酒鸭

啤酒鸭是南宁的一道特色美食，因其口感清爽鲜美，肉质鲜嫩多汁，汤汁浓郁醇厚，同时还带有一股淡淡的啤酒香味，让人回味无穷而备受人们的青睐。

啤酒鸭其做法非常简单。首先选取一只鲜嫩的青头鸭。青头鸭是南宁的特色品种，因其头部青色而得名。这种鸭每只均在2、3斤之间，其肉质比其它鸭要鲜嫩爽滑得多。将鸭子拔毛去内脏后洗净，砍成大小适中的块状。随后冷水下锅，放入适量料酒、姜片、葱段，焯一遍水后捞出来沥干水分，再放入少许料酒、姜片、花生油、生抽、豆瓣酱进行腌制约半个小时，待其入味之后便可热锅热油，把事先准备好的姜片、蒜蓉、八角、陈皮、桂皮、草果等香料放进锅里煸炒出香味，再倒入适量冰糖，翻炒出糖色，随后把腌制好的鸭肉放进去，开大火快速翻炒10分钟左右调小火。这时，倒入啤酒，将鸭肉完全没过水面，再放入适量的北芪、党参、生地黄、丁香、五指毛

桃、干淮山、茯苓等10多种中药材，调大火烧开后调至小火静焖约一个半小时，掀开锅盖再调至大火进行收汁，待汁水烧至浓稠拉丝状即可起锅食用。

还没食用，单单闻着那浓浓的鸭肉香以及淡淡的啤酒香就已经迫不及待地要尝一口了。用筷子轻轻夹上一块放进嘴里，咬一口，鸭肉的鲜嫩，啤酒的清香瞬间弥散在口腔里，鲜香可口，咸淡适中，油而不腻，可谓是下饭的绝美佳肴。大凡初次吃啤酒鸭的人都会禁不住竖起大拇指惊叹道：“好吃！好吃！太好吃了！我还没吃过这么好吃的鸭肉咧！”

关于啤酒鸭，有一个非常有趣的传说。据传清朝时期，乾隆皇帝游江南之时，一天，他

正在大街上四处游逛，突然，乌云密布，电闪雷鸣，不一会儿就下起了倾盆大雨。乾隆皇帝躲避不及，只好一个闪身躲进了旁边一家酒楼，店小二以为他要就餐，于是过来询问。乾隆皇帝转念一想：既然已进了酒家，索性点小菜喝点小酒吧。就这样，店小二给乾隆皇帝上了一盘鸭肉和一壶酒。然而，就在乾隆皇帝夹起一块鸭肉想要吃的时候，不小心鸭肉竟掉进了酒杯里，他看了看被水泡过的那块鸭肉，不禁抿嘴一笑，随后夹起放进嘴里吃了起来。这一吃不打紧，经过水泡的鸭肉味道完全不一样，肉质鲜嫩，酒味喷香，比之前好吃多了，于是，他胃口大开，一下子就吃了满满一盘鸭肉和几壶酒，不知不觉间他醉倒了。待他醒来

之后，回想起刚刚吃过的鸭肉，不禁来了兴致，于是给店家的店题了“盛友湘客栈”。乾隆回宫后，立马命人按照他说的方法去重新做一遍，结果味道一模一样。就这样，酒鸭这道菜肴一传十、十传百地传开了。

到了后来，由于技术的改进，人们开始把米酒改成了啤酒，味道更加鲜美，也就有了如今的啤酒鸭。

每当逢年过节，走亲访友，屋主一定会做一道啤酒鸭来盛情款待。南宁坊间一直流传着这样一句俗语：“做客不吃啤酒鸭，晚上睡觉也难安。”

啤酒鸭的营养价值颇高，其富含热量、蛋白质、脂肪、碳水化合物等十几种微量元素，除了可以给人补充大量的营养外，还具有促进消化、增强体质、改善睡眠、降低血压以及抗氧化、抗衰老等功效，是一道难得的健康养生美食。

（甘婷）

天峨：非遗“木叶”奏响移风易俗“长效曲”

近年来，天峨县三堡乡立足本地特色，巧借非物质文化遗产“木叶吹奏”探索出一条“非遗搭台，文明唱戏”的乡风文明建设新路径，让文明理念深入人心，新风尚落地生根。

非遗新唱，文明理念“声”入人心。三堡乡深挖非遗文化潜力，创新性地将“木叶吹奏”这一传统技艺打造成传播文明新风的“扩音器”。乡里组织非遗传承人、文化志愿者，巧妙地将“破除高价彩礼”“反对铺张浪费”“提倡勤俭节约”“孝老爱亲”等移风易俗核心内容，编写成通俗易懂、朗朗上口的

壮语山歌歌词，通过悠扬的木叶旋律吹奏出来，有效提升了宣传的吸引力和感染力。

文化浸润，家风文明协同共育。三堡乡注重将移风易俗与家庭文明建设、传统文化传承紧密结合。依托本地丰富的节庆文化和非遗资源，精心设计文明实践项目，将家风家教故事宣讲、传统美德教育融入其中，形成了以良好家风支撑文明乡风的良好局面。“木叶吹奏”等传统文化形式，也让古老技艺焕发出倡导时代新风的光彩。

（苏昌选 李朝阳）

宜州区：“中医夜市”传承中医药文化薪火

近日，河池市宜州区中医医院开展“中医夜市”惠民活动，为广大市民带来优质中医药服务与独特的中医药文化体验。

在活动现场，经验丰富的专家们耐心地为市民把脉问诊、辨证施治，细致解答各类健康疑问。中医适宜技术体验区里，专业医护人员为市民提供针灸、推拿、耳穴埋豆等特色疗法体验，吸引不少群众驻足流连。“刚才体验了颈椎按摩，感觉很舒服，缓解了落枕、颈椎问

题。”刚体验完按摩的市民陆女士高兴地说。

除此之外，药膳展示品尝区香气四溢，医院制作了药膳供市民免费品尝，并悉心讲解食材功效。宜州区中医医院药学部主任李莉介绍：“我们举办‘中医夜市’药膳体验活动，让中医药文化‘活’起来、‘香’起来，走出药房、走进生活，让大家体验中医药养生的美味与趣味。”

（吴银飞 唐诗璐/文、图）



▲医生在为市民针灸。



▲非遗风情展示。

罗城：侬佬风情闪耀“村超”总决赛

近日，罗城侬佬族自治县剑江村足球队到贵州榕江参加“村超”全国赛总决赛，罗城的队伍借“村超”舞台，以足球为纽带，传递本民族的文化底蕴和精神内涵，让“千年侬佬三尖罗城”的名号愈发响亮。

本次总决赛，剑江村足球队与来自全国各地的球队展开激烈角逐。绿茵赛场上，队员们紧密协作，在球场上奔跑、传球、射门，每一个动作都展现出坚韧不拔的毅力和勇于拼搏的精神。比赛中场休息时，罗城侬佬族自治县艺术团与小长安镇舞草龙队联袂将绚丽的侬佬族非遗表演搬上全国赛场，草龙队的队员们举着精心编织的草龙登场，草龙时而腾空跃起，时而盘旋游走，灵动非凡。紧接着，侬佬族姑娘身着绚丽的侬

佬族服饰款款走来，开启了一场精彩的民族服饰秀，服饰配以精致的非遗剪纸图案，花鸟、虫鱼等吉祥纹样栩栩如生，展现了侬佬族人民对生活的热爱和对美的追求。

此外，侬佬族特色摊位也十分亮眼，罗城牛肉条、侬佬养生醋、山泉水、野生毛葡萄汁、非遗扎染工艺品等罗城风物纷纷亮相，吸引来自全国各地的朋友争相购买。

本次比赛不仅是一场足球竞技，更是一次文化的交流与传播，是“村超”与民族文化融合、促进各民族团团结交流的生动体现，让侬佬族文化和特色产品在全国“村超”的舞台上绽放出更加耀眼的光芒。

（覃义琛 刘宇黎/文、图）