

# 青海大通县“绣”出乡村共富图

林洛 马春花

## 擦亮非遗名片,奏响文旅乐章

非遗手工艺品产销渠道,打造非遗手工艺品研发、生产、销售全链条。

同时,大通县充分发挥非遗工坊的文化创意、商品制造等功能,开发出了黑胶唱机、锦绣礼盒、皮影礼盒镜框、咖啡对杯等30余款非遗文创产品。探索“非遗工坊+”模式,以亲临观摩、DIY体验等形式吸引大量市民和

## 居家就业致富,积蓄乡村人才

“以前出门去外地打工,家里老人小孩都顾不上,现在参加了工坊的培训班,也算掌握了一门吃饭的手艺……”通过非遗工坊这个平台,不仅为大通绣娘们创造了学习技艺的机会,还让更多人熟知了青绣的悠久文化;开展“高原美丽乡村百佳绣娘”评选活动,吸引更多妇女参与,让她们不但找到了致富的渠道,也让青绣这个大通独有的非遗文化得到了传承。

## 乡村活力迸发,文化赓续传承

更加生机勃勃。

大通县以民族特色非遗工坊塑造县域经济品牌魅力,为以河湟皮影、青绣、桥儿沟砂罐、牦牛毛纺织、大通农民画等为代表的本地非遗特色产品争得了一席之地。“今后,大通县将全面贯彻落实党的二十大精神,积极推动东西部协作深度帮扶。以‘非

游客,不断扩大非遗文创产品的影响力。充分运用短视频、直播等形式,深度挖掘优秀非遗传承人、致富带头人故事,广泛宣传报道,推广非遗手工艺品中所蕴含的文化内涵和工匠精神,让大通特色的非遗文化、非遗产品被更多人熟知,推动农文旅深度融合下的非遗蓬勃发展。

不仅如此,大通县还积极搭建非遗创造性转化新平台,采用“非遗工坊+合作社+农户”模式,将零散的家庭作坊整合联动起来通过非遗工坊共同致富。

“我们还带领大家通过线上、线下多种渠道进行销售,有口口相传的品质与特色,每年都能让大家实现盈利。”非遗文创工坊负责人介绍道。

“非遗”助力乡村振兴,不断扩大非遗工坊知名度,加大非遗工坊建设,通过技能培训、产品展销等形式带动群众就近就业增收致富,为传承中华优秀传统文化和全面推进乡村振兴贡献力量,描绘新时代非遗助力乡村振兴的美丽图景。”大通县乡村振兴局相关负责人表示。

“以前在外地打工,一年到头挣不到几个钱也照顾不上娃娃,现在感觉日子过得幸福了,村里的妇女能一边照顾老人小孩,一边做点青绣赚些钱,既能把日子过得红红火火,也把我们的传统手艺传承下去,一举多得……”大通青绣非遗传承人陈玉秀说道。

为传承传播非遗文化,充分挖掘青绣等民间手工艺文化遗产价值,2021年12月30日,青海省西宁市大通回族土族自治县民族特色非遗工坊正式挂牌。非遗工坊通过青绣等一批传统手工艺搭建“亮相”平台,让更多民族文化技艺被传承,青绣成为大通妇女致富奔小康的重要技艺之一,“指尖技艺”变为了“指尖经济”,用“指尖”推动产业振兴、文化振兴、人才振兴,让更多妇女用巧手实现了致富的梦想。

近年来,大通县不断探索农文旅融合新形势下的非遗传承保护新路径,以文塑旅,以旅彰文。统筹谋划非遗工坊旅游路线布局,延伸非遗工坊发展链条,依托国家AAAA级景区老爷山旅游景区知名度,向游客积极展示大通特色文化和非遗手工艺品,推动文化手工业、文化服务业和旅游业“三业合一”,打通

大通县积极搭建资源集聚平台,抢抓东西部协作机遇,搭建学习平台,不断提升乡土人才致富能力,让更多的乡村人才实现在家门口致富。组织举办了以“乡村振兴·绣美乡村”为主题的青绣产业人才培训班,邀请苏绣名家名师为70余名绣娘传授技艺,为乡村文化产业发展集聚人才,让村民居家就业增收致富的梦想成为现实。

乡村振兴,关键在人,非遗传承,要在传人。非遗工坊让年轻人看到了实惠、看到了希望,纷纷选择回到家乡,传统技艺也后继有人。随着非遗助力乡村振兴工作的持续深入,大通县非遗工坊负责人和手工艺者们不断感知时代变化和群众需求,推动非遗的创造性转化、创新性发展,传统技艺

# 大观园

【第512期】

## 山西高平市:让书刊在中小学“动”起来

本报讯(薛克)近日,山西省高平市新时代文明实践中心和教育局联合开展“德润青少年 童心永向党”流动书屋活动,旨在及时补齐乡镇学校书籍不能及时更新的短板,为班级开展阅读活动搭建平台,激发孩子们的阅读兴趣,为孩子们打开一扇了解世界的大门。

据了解,流动书屋的图书是适合于中小学生学习阅读的各类期刊、书籍,流动阅读时间为一个月,到9月底完成图书在全市15个乡镇所在地中小学循环一遍。首批流动书屋接收学校为北诗中心小学、北诗中学、寺庄小学、寺庄中学、马村中校和马村小学六所学校。各学校在规定时间内领取图书后,根据学生不同年龄段阅读需求,将图书和期刊分到班级,发到学生手中,搭建阅读平台,让书刊真正“动”起来,营造“爱读书、读好书、善读书”良好氛围。

下一步,各学校将总结经验,创新阅读模式,进一步完善流动书屋制度,将流动书屋打造成孩子们的“心灵驿站”和“精神家园”,进一步丰富孩子们的精神文化生活,引领全民阅读新风尚。

## 甘肃民乐县太和村:活化非遗显特色 互融共建促传承

王馨 康泉善

近年来,甘肃省民乐县民乐镇太和村坚持把非物质文化遗产保护和传承作为新时代文明实践乡村建设的重要举措,将新时代文明实践站建设与乡村振兴、非遗文化传承项目互融共促,积极探索创新,进一步彰显和激发非遗文化特色和活力。

探索发掘,树立“非遗”典型。太和村充分调动新时代文明实践站力量,对全村民间文化资源进行系统普查,发掘并收集整理太和村涉及中国历史故事和现实故事、寓言故事的《目连三世宝卷》《孟姜女哭长城宝卷》《鹦哥宝卷》三类书卷120多册,三弦、木鱼、铜铃唱卷配乐3件。积极发掘传承四家村武术积淀的单拳、棍术、刀术、鞭杆等多套优秀套路,积极争取民乐镇太和村《河西宝卷》、四家武术国家级非物质文化遗产项目,已获得立项挂牌,进一步树立了全县“非遗”文化的典型。

培育根基,激活“非遗”传承。针对非物质文化遗产人才“断档”问题,太和村通过争取立项建立民乐县《河西宝卷》传习所、民乐县四家武术传习所传承基地;积极争取县委、县政府及相关部门的重视,以培育建设特色艺术学校为抓手,广泛开展“非遗进校园”传承活动,结合现有非遗传承人的意愿,精心委派传承人传承相应项目,深入

推进地方优秀传统文化在青少年中生根发芽、薪火相传。

宣传弘扬,激发“非遗”活力。太和村以“输血式支持”“奖励性扶持”等形式,把太和《河西宝卷》、四家武术非遗文化作为民族民间文化活动重要内容,积极开展传统文化传承人培养、民间文化展演、全省区域文化交流等活动,让活的文化走进学校、走进企业、走进社区和县级博物馆等重点场所,让更多的人群感知太和村乡村文化的艺术和魅力,并通过网络媒体广泛宣传,有力地促进了“非遗”保护和传承工作,较好地打造了地方文化品牌。

志愿服务,打造“非遗”品牌。太和村把“非遗”文化传承志愿服务品牌打造,作为开展新时代文明实践站的一项重要指标,按照“品牌+志愿服务”模式,成立民乐镇太和村《河西宝卷》传承志愿服务队和太和村四家武术传承志愿服务队,推进新时代文明实践站下沉,主动把“非遗”传承志愿服务队纳入新时代文明实践工作,推进“非遗”文化与新时代文明实践工作深度融合,因地制宜开展“非遗”文化系列宣讲和实践展演、传承等活动,让新时代文明实践“非遗”文化传承志愿服务活动更接地气、更聚人气。

## 非遗助力乡村振兴 大有可为大有作为

潘铎印

非物质文化遗产是中华优秀传统文化的重要组成部分,与人民群众生产生活联系紧密。党的二十大报告提出,加大文物和文化遗产保护力度。非遗作为“文化遗产”的重要组成部分,其发展与乡村振兴相互助力。我国各地非遗灿若星辰,广大乡村是优质资源的富集地,近年来,全国许多地方深入挖掘传承、创新利用当地非遗资源,积极推动非遗融入乡村振兴战略,充分发挥非遗在乡村振兴中的独特作用,全面推动文化、产业、人才共发展,让非遗在乡村振兴中大放异彩。

非遗之花扎根民间,致富之路就在脚下。各地各部门应积极探索非遗融入和服务乡村振兴的有效机制举措,在非遗产业培育中衔接乡村振兴整体规划,加强政策支持,以非遗工坊为重要载体和抓手,带动非遗工坊及当地非遗项目提升产品设计,创新营销思路,打造过硬品牌,以非遗发展带动乡村产业升级,不断提升非遗产品的市场竞争力,让非遗成为带动农民增收、拓展农村就业渠道的增长点,实现乡村全面振兴。整合高等院校、科研院所、行业协会等社会资源,搭建非遗技艺传承产学研工坊,完善非遗继续教育体系,定期开展技能培训,培育乡村文化和旅游能人、乡村工匠、非遗代表性传承人等,让非遗在人民群众的当代实践中实现创造性转化和创新性发展,促进更多非遗保护成果惠及人民群众,增进人民群众福祉。

创新非遗好产品,为乡村振兴增添新活力。强化保护意识,统筹协调非遗保护与经济发展、城乡建设、社会治理、民生改善等之间的关系,深入挖掘非遗蕴含的思想理念、传统美德、人文精神等,采取多种措施让非遗留下来、传得开、走出去,为百姓生活和地方文化发展提供智慧和滋养,用时代精神激发传统非遗新活力。让非遗更好地融入现代生活,培育一批非遗旅游体验基地,打造一批非遗研学旅游产品和演艺作品,建设一批非物质文化遗产特色景区,创新“非遗+直播”“非遗+文创”“非遗+教育”“非遗+旅游”等模式,大力开展非遗技艺推广宣传及传承活动,让群众能更深入地了解、认同和热爱中华优秀传统文化,让“久居深闺”的非遗实现“走出去”,更“飞入寻常百姓家”,为乡村振兴增添新活力。

非遗助力乡村振兴大有可为、大有作为。以非遗为代表的乡村文化因素,是乡村振兴的气韵,在全面推进乡村振兴的今天,深入开展非遗保护传承,挖掘和合理利用非遗资源,为乡村振兴增添“非遗”动力,为经济社会发展提供新动能。

## 春风酿娘酒

余平

春天,我收到了母亲从千里之外寄来的一坛娘酒,喝上一口琥珀色的娘酒,醇香溢满了口腔,那是故乡的味道,那是味蕾深处的乡愁,我不禁想起儿时母亲常说的话:“娘酒好喝,喝了以后会想娘,喝了以后好处多。”

我的故乡在广东梅州五华县,家乡人有酿造黄酒的习俗,这种黄酒在故乡一般都是由母亲们制作的,女性一代传承一代,将黄酒的制作方式流传下来,家乡人从小就喝母亲酿出的酒,所以就有了娘酒的名字。娘酒是用糯米酿成的,醇厚香甜,也是很好的滋补品,能益气养血、健脾胃、活络经脉、补虚损。母亲是村里酿酒的高手,村子里只要有女人坐月子,母亲都会送去自己酿的娘酒为她滋补身体、恢复元气。

娘酒的做法并不复杂,主要原料糯米以刚脱壳的糙米为最好,将糯米浸泡一天左右,用饭甑蒸成“娘饭”。等到蒸熟的“娘饭”晾晒到温度适宜的时候,将酒曲捏碎,撒入“娘饭”中,同时放入调色用的红曲,再把搅拌均匀的糯米饭放入酒缸里。酒缸的盖子要严严实实地封好,再盖上一层蓬松的稻草,等待“娘饭”在酒缸里发酵。十天左右,发酵好的娘酒就可以启封滤酒了,但过滤后的酒还不能饮用,必须加入之前酿好的娘酒,用老酒来做酒引子,让新酒二次发酵。大概一个月后将二次发酵好的娘酒再一次过滤之后装进酒坛中,酒坛外层裹上一层谷糠或者稻草,以阴火炙烤一天,把酒煮沸,这样既能灭菌又能让酒的口感更醇香。这道工序叫炙酒,经过炙后的娘酒特别醇香浓郁,而且可以保留更长时间。为了保持更好的口感,娘酒炙好后还需要封坛静置一个月。娘酒的整个制作流程一般会经历一百天左右。从冬至母亲开始酿酒,到春天酒成,承载着无数家母亲对子女无尽的关怀。

娘酒度数低,一般人喝个半斤八两都不是问题,喝到一定量时酒意微醺,满面红光,五脏六腑似被温水沐浴,有一种说不出的惬意。家乡人的生活离不开娘酒,母亲每次酿酒都要酿满三个酒坛,子女归家、宾客上门、孩童生日、结婚喜庆、老人祝寿的时候,我们都能喝到母亲的娘酒。娘酒不但喝起来味美,还可以用来烹饪。家乡菜中用娘酒炖肉、卤肉、烧鱼的菜品数不胜数,甚至还有酒酿饼和酒酿圆子,而我最喜欢的一道菜就是母亲做的娘酒鸡。

我从小喝着娘酒,吃着娘酒做的菜长大,成年后去外地求学、工作,故乡虽渐行渐远但也是放不下的牵挂。沐浴在和煦的春风里,当在异乡又喝到母亲酿的娘酒时,醇香溢满了唇齿之间,思绪也回到了远方,恍惚间我又看见了在故乡田间地头操劳一生的母亲和她的丝丝白发。



## 邻居

王慧振

