

聚焦 | 在推动高质量发展上蹚出运城新路

点亮这片“红”“黄”

——马泉沟村在脱贫攻坚和乡村振兴衔接上的有益实践

本报记者 范 娜 见习记者 李星星

若只能用一个词来形容马泉沟村,最先想到的是世外桃源;若用颜色来形容它,六月满眼的翠绿、十月如梦似幻的红叶以及黄灿灿的水化柿,铺就了这里的底色。

这个位于平陆县三门镇东部的小山村,距县城50公里,因山路蜿蜒曲折,若驱车从县城前往,需要近2个小时。

然而,一旦到达,定会觉得不虚此行。

近日,记者来到马泉沟村,感悟其围绕“红”与“黄”的特色资源,在乡村振兴道路上的勇敢探索和实践。

文旅融合 越来越红

初夏,身处马泉沟村,放眼望去,郁郁青山、小桥流水,令人心旷神怡。

马泉沟村村域面积30000余亩,耕地面积3064亩,沟谷纵横,山清水秀,森林覆盖率达82.4%。万亩黄栌,是大自然给马泉沟村的馈赠。六月的翠绿只需静待时间浸染,便能于十月造就一望无际的红。

看万山红遍,层林尽染,美得摄人心魄。这便是马泉沟村发展红叶旅游产业的由来和依托。

要发展旅游产业,“靠天吃饭”不可行,基础设施必须得跟上。

据了解,马泉沟村围绕红叶旅游文化景区,重点打造红叶观赏区、健身步道、锥子山、莲花台、峨眉山登山区域等主要景点和基础设施。其中,红叶观赏区修建主景区大门、接待中心、停车场3个、观景亭4座。目前,主体施工已经完成,基本达到使用要求。景区2条健身步道,目前正在建设中。

“以前红叶旅游节期间,全国各地的游客过来观赏,村里路上全是车,有好几公里长。”马泉沟村村民陈大姐说,“现在村里修了好几个停车场,以后车就好停了。”

景区只有宣传出去了,人气才能旺起来。

据了解,马泉沟村已经成功举办了多次以“赏泰山红叶、品水化柿子、游美丽乡村”为主题的文化旅游节活动。

红叶文化旅游节通过文艺汇演、摄影作品展览、拳击赛、篮球赛、戏曲表演等多种形式集聚人气,弥补红叶景区季节性强的不足;通过产旅融合、体旅融合、文旅融合的方式,讲好马泉沟故事,将马泉沟村的好山、好水、好风光宣传



马泉沟万亩红叶美景。(资料图片) 谭红林 摄

出去。

“我们以马泉沟村秀丽的自然景观、淳朴的民俗风情为依托,充分发挥自身在媒体宣传方面的优势,制作了专题报道,不断提升红叶旅游相关报道在中央、省、市媒体的上稿率,在全国范围内大力宣传。目前来看,游客数量一年比一年多,效果还是很不错的。”平陆县融媒体中心驻马泉沟村第一书记赵永峰表示。

游客多了,服务当然得配套。服务就离不开人的力量。然而,马泉沟村目前的常住人口只有266人,且大多以中老年为主。怎么让村里的老人们跟上发展步伐,同时通过特色产业吸引年轻人回流,为村里的发展贡献力量,是马泉沟村一直研究的课题。

驱车行走在山路上,一处崭新的民宿吸引了记者的注意。

红墙、木门、篱笆、绿树、照片墙……装修风格很别致,抬头一看,栖山居的名字更添风雅。但民宿的大门紧闭着,似乎很久不营业了,

记者感到很奇怪。

“我平时在县城做装修工作,前几年花了将近30万把村里的房子装修了一下,既是为了自己回去住得方便,也为了能在每年10月红叶文化旅游节的时候为游客提供舒适的住宿、餐饮环境。民宿收费不高,一张床位50元,不是为了挣钱,游客住得舒服最重要。”马泉沟村民、栖山居老板陈青川表示。

村民杨东占也在村里经营农家乐,提供餐饮、住宿、特色农产品等服务。但与陈青川不同的是,年过60岁的他常年居住在村里,平时靠种地为生,只有到了红叶文化旅游节,他的身份才会发生转变。

“我用自家房子经营农家乐,只有3间到4间房,主要靠提供餐饮服务增加收入。每年红叶文化旅游节,全国各地的客人慕名而来,我们每天都能接待300多人,这些客人来自内蒙古、广州、重庆等地,我们一个月可接待将近10000人,能增收5万元左右。”杨东占自豪地告诉记者。

者。

特色产业 越干越火

种植历史超过1000年,种无核、果大皮薄、甜而不腻,柿饼能溶于水,保健价值极高……产自马泉沟村一带的水化柿因具备多种特性成为平陆县独有的世界柿种珍品,也成了当地的特色产业。

水化柿的名字是怎么来的呢?据了解,水化柿做成的柿饼肉质细密、纤维少、汁多、无核,放入冷水、开水、茶水和牛奶中浸泡后,用筷子轻轻搅动便可自行化开溶解于水中,故因此而得名。

“如果细心观察,就会发现村里几乎家家都有柿子树。现在这个季节柿子树都是一片翠绿,到了秋季水化柿成熟时,村民就会忙着采摘、削皮,将柿子吊起来晾晒。一串串金黄的柿子,房上房下到处都是,那真是一道道靓丽的风景线,吸引了

很多游客驻足观赏。”赵永峰告诉记者。

据了解,马泉沟村水化柿种植面积将近1000亩,年产柿饼4万多公斤,同时生产柿子醋、小杂粮等特色农产品,每年可为当地农户增收约150万元。

尤其是,通过红叶文化旅游节搭台、特色产业唱戏的方式,马泉沟村的水化柿饼知名度不断提升,价格从2015年的每公斤20元上涨到现在的每公斤60元,仅此一项就能够为当地群众增收120万元左右。

“每年红叶文化旅游节,我在经营农家乐的同时也会销售水化柿饼、柿子醋、小杂粮等农产品,游客都特别喜欢我们当地的农产品,走的时候都会买上一些。村里其他农户也会在家门口摆摊,生意都很不错呢。”陈东占说道。

除了村民自发的种植和销售,为了做优做强水化柿产业,马泉沟村做了诸多努力。

“为了帮助当地农户拓宽销售渠道,我们采取了代销、网上销售、单位采购等多种方式。去年,我们销售的水化柿饼、蜂蜜、豆类、柿子醋等农产品的销售额达到了20余万元。”赵永峰表示。

据了解,为了避免水化柿在晾晒过程中受到天气影响,提升晾晒的效率,马泉沟村不断改进柿饼晾晒工艺,4个水化柿烤房及780平方米的晾晒棚目前已经建成,可完成水化柿的初步加工。水化柿采摘园、柿子醋加工厂等目前正在积极筹备中。

“未来,我们规划进一步拓展水化柿产业的覆盖面,将周边地区的水化柿进行统一收购、加工,提升产品附加值,推进产业提档升级。同时,将依据实际情况实行水化柿的统一管理、统一加工、统一销售,形成合力,通过注册品牌、完善包装等措施,提升水化柿饼价格,为村集体带来更多收入。”赵永峰表示。

除了水化柿产业,马泉沟村也在积极探索发展其他特色产业。

据悉,马泉沟村积极发展以花椒、小麦、烟叶为主的种植业,动员农户栽植干果经济林,通过销售农产品增加收入;积极发展养殖产业,全村养牛有6户,肉牛有120头,养羊的有7户,羊有390头;积极开展与旅游服务业相关的技能培训,鼓励农户通过开办农家乐提供住宿和餐饮服务,拓宽收入渠道。

这片“红”与“黄”,正不断被点亮,成为马泉沟村乡村振兴道路上的璀璨光芒!

闻喜花馍：从“指尖技艺”到“指尖经济”

本报记者 王新欣 李丹凤

前不久,景海鹏的父母在观看“神十六”发射直播时,面前桌子上火箭模型的闻喜花馍格外引人注目。这是家乡人对景海鹏及我国航天事业的祝福,承载着晋南人“事事不离馍”的礼俗,也彰显出花馍在晋南应用之广泛。

闻喜花馍,已经不仅是对古老技艺的传承,更是在后人的创新推动下,发展成“舌尖”上的产业。无数闻喜人,靠着花馍,“蒸”出了热气腾腾的好日子,同时闻喜花馍这一传承上千年的非物质文化遗产,更是在闻喜县委、县政府的推动下,“活”了起来,“走”了出去。

花馍之乡

家家户户的传承

晨光熹微,闻喜县城闹市区的一处老房子里,闻喜花馍手艺人丁丽炎一大早就起床和面。明天就是端午节了,有客人订了老虎馍,还有客人订了一份订婚用的龙凤呈祥花馍,她得早早起来,才能在傍晚时分将这些花馍制作完成并交到客人手中。

“今天起得不算早,旺季的话一般5点就得起床,夜里最晚忙到凌晨两三点。”丁丽炎一边用剪刀给凤凰造型的花馍制作尾巴,一边说道,“生意好的话,一个月能收入两万多元,养活一家人没问题。这门手艺已经传给我儿媳了,她现在完全可以独当一面,我很放心。”

今年65岁的丁丽炎,捏花馍已经有20多年了,从小跟着母亲,耳濡目染,对捏花馍有种与生俱来的热爱,“做花馍要有足够的耐心和细心。捏着捏着,我的心也跟着沉静下来了。”

在这样的家庭中长大,丁丽炎的孙女从小就爱上了这门手艺,上幼儿园的时候就可以帮着奶奶捏点简单的花样了,“咱的手艺不愁传承不下去。”丁丽炎笑着说道。

面上多彩世界,手中万物乾坤。傍晚时分,丁丽炎的花馍已经出炉了,硕大的馍上面,4只老虎相对而坐,俏皮可爱,栩栩如生,明艳的色彩和略微夸张的造型更增添了几分祥和喜庆,立刻就端午节的氛围烘托了出来。

地处晋南的闻喜人,把对土地的敬畏、对生活的热爱寄托在花馍里。指尖上的艺术,承载着人们美好的期盼与祝福。在闻喜,有句话叫“人生十件事,花馍总相伴”,从婴儿呱呱坠地到满月、订婚、结婚,再到过寿、丧事,每一个人生的重要节点,闻喜人都会蒸花馍以表祝福,婴儿满月蒸鼓鼓馍,结婚蒸龙凤呈祥花馍,老人过寿

蒸桃馍……也正是因为有这样的习俗,在闻喜,几乎家家户户都有捏制花馍的好手,家庭作坊星罗棋布,使得闻喜做花馍的群体一直很大,技艺也在口耳相传之中逐步精湛。

闻喜花馍不仅好看,也好吃,尤以北垣为代表,是因为这里的小麦和水的品质尤为上乘。每到夏季,北垣一望无际的麦田就会在微风中掀起一阵阵麦浪,这里气候温和、阳光充足、温差较大,小麦生长期长,蛋白质含量高,面粉柔软而有韧劲。北垣的水也因地势较高、水位深而甘甜清甜。用这样的面粉和水制作出的闻喜花馍,吃起来酥软香甜,让人回味无穷。

花馍,成了闻喜人舌尖上的美味、指尖上的艺术、心尖上的情结。

手艺蝶变

小花馍“蒸”出大产业

“闻喜花馍”是国家级非物质文化遗产,是中国农耕文明的活化石。传承非遗文化,振兴

传统工艺,让花馍手艺人从炕头搬到了车间,也就将文化资源转化成了生产力。

走进位于呷底镇的山西卫嫂食品有限公司(以下简称卫嫂食品)花馍成型车间,两排工人围着案案相对而坐,手上忙碌不停,一番揉、捏、剪、修、粘、缀后,一块块普通的面团就变身成惟妙惟肖的寿桃、莲花、玉兔等各式各样造型的花馍,另一旁的蒸制车间里,氤氲的蒸汽升腾,自然发酵的麦香味道扑鼻而来……

于2009年成立的卫嫂食品,传承1700年“闻喜花馍”文化,是闻喜花馍制作的“领头羊”。卫嫂花馍之所以正宗地道、健康好吃,总经理张永俊将之归结于:水好、面好、工艺好,“卫嫂花馍”碾黄土麦、汲深井水,发酵采用传统的玉米面自酵酵母,且馒头经二次醒发、八道揉面,精制而成。

产业化是推动闻喜花馍非遗文化可持续发展的基础,而闻喜花馍产业的发展离不开技术创新。

“2020年,我们通过聘请专家、与高等院校合作,共同投资研发成功馒头保鲜技术,从而解

决了困扰我们发展的最大瓶颈,使馒头保质期延长至15天乃至更长时间,产品销量因此得以大幅提高,同时对于闻喜花馍特色文化品牌的推广也起到了一定的促进作用。”张永俊介绍道,“除了花馍、馒头,我们还开发出了油茶、烤馍片等功能性食品,产品种类不断丰富。”

近年来,闻喜县把打造花馍特色产业列为推进农业现代化的重点工程,多次举办闻喜花馍技艺培训班,聘请花馍艺人为农村妇女传授花馍制作技术。卫嫂食品在闻喜县委、县政府的指导和推动下,以闻喜花馍制作作为切入点,逐步探索建立省级劳务品牌培训基地,走出了一条标准化培训、精准化服务、规模化输出的转移就业新路。

正在卫嫂食品生产车间做字牌的张小平,已经在这里工作了四年。通过职业技能培训,她从村里“蒸馍馍”的脱胎为技术精专的花馍技师。

“以前自己在家蒸馍都是估摸着来,做成啥样是啥样。现在在这儿做花馍,每一步都有规范教程,还有很多创新手法和技艺,感觉像在做艺术品一样。”张小平脸上洋溢着农村妇女靠手艺吃饭的自豪感和幸福感,“做着自己喜欢的有‘艺术感’的工作,每月在家门口就能挣三四千元,还能照应家里,这样的生活,我很满意。”

在卫嫂食品生产车间内,和张小平一样的花馍技师,有好几十个。放眼闻喜全县,有5000余名农村妇女经过闻喜花馍职业技能培训后,成为手工花馍加工能手,足不出村走上了致富路。

眼见花馍产业发展势头越来越好,张永俊盘算着下一步的发展:“目前我们正在县委、县政府的指导下,筹备组建‘全产业链’,从小麦种植、

面粉加工到花馍生产,弥补产业短板,广泛开展跨界、跨区域合作,促进资源共享,实现全产业链融合发展,为下一步做强做大夯实基础。”

文旅融合

让非遗“活起来”“走出去”

走进位于闻喜大酒店二楼拐角处的图书角+非遗展“微展厅”,玉米皮编织的古朴花篮、色彩鲜艳的闻喜花馍等非遗文化装点着酒店一隅,为现代化酒店增添了一抹传统文化的亮色,不时引来三两游客驻足观赏。

另一侧,位于东镇镇上镇村闻喜花馍展厅,分类陈列着百余种花馍展品,栩栩如生的人物、动物、花卉、亭台楼阁等,仿佛一座花馍博物馆,其种类齐全、制作精美,令人叹为观止。

“近年来,我们在保护利用非遗文化上下功夫,打造花馍展厅、图书角+非遗展‘微展厅’,让包括闻喜花馍在内的非遗文化走进景区、农村、社区、校园、酒店等地,让非遗处处可及,让市民和游客近距离感受传统文化魅力。”闻喜县文旅局副局长李国杰介绍道。

闻喜是晋南的小麦主产区之一,有60万亩小麦,推进花馍产业可以促进小麦就地转化,提高附加值。为此,闻喜县委、县政府利用重大节庆和文旅活动,组织举办了花馍艺术节,又在“中国农民丰收节、山西省旅发大会、深圳文博大会等重大节庆和会展活动上进行推介亮相。

不仅如此,近年来,闻喜县深挖花馍产业发展优势,通过省校合作激发传统产业新潜力,与北京服装学院合作,设计花馍新造型;在西北农林科技大学专家的指导下,解决了花馍长途运输储存难题,将冷链运输中的花馍存储期提升至30天以上……

“下一步,我们将深入挖掘闻喜花馍文化内涵,扩大对外知名度和影响力,进一步加大非遗传承培训力度,吸引更多年轻人加入闻喜花馍文化传承队伍中,同时,对花馍技艺进行有序整理、记录、保存。”闻喜县文化馆副馆长贾宏建表示。

如今,闻喜花馍已不再只是一门手艺、一份记忆,更是一种文化、一种精神,它以独特的艺术魅力、高超的制作工艺,描述了悠悠岁月中华喜古老的饮食文化,也折射出闻喜人心中美好的愿景和期盼。勤劳的闻喜人用灵巧的双手把财富、幸福和未来都揉进这一个小小的花馍中,让好日子“蒸蒸日上”,也让花馍“蒸”出大产业、致富路。



上图:山西卫嫂食品有限公司生产车间内,工人在制作花馍。
右图:游客在闻喜大酒店图书角+非遗展“微展厅”内参观。

本报记者 金玉敏 摄

