



# 巧制“玉兔”迎兔年



▲串珠作品还有这样大型的龙造型。



▲卢方艳与学员们在交流“玉兔”制作经验。

▲村中小孩拿着串珠“玉兔”在玩耍。



▲“玉兔”系列作品在兔年即将到来时格外受市场青睐。

□本报记者李忠波 通讯员黄勇丹 阳柠亦 文/摄

金虎昂首辞旧岁，玉兔欢腾踏春来。农历兔年将至，灵川县公平乡新江村民间艺人卢方艳创作了一批栩栩如生的“玉兔”作品，带领着一众姐妹用独具特色的手工艺品迎接新年的到来。

1月9日，记者走进卢方艳的工作室，看到一件件用小珠子串成的工艺品形态各异、精巧别致。其中，最新创作完成的“玉兔迎春”系列憨态可掬、栩栩如生，或是迎春送福，或是对月遥祝，传递着欢乐祥和的新年气氛。

说起生肖兔，中国古代有嫦娥奔月、月宫玉兔的神话故事，如今，这如梦似幻的神话被卢方艳以手工串珠的艺术形式具象呈现出来。其作品内容主要取材于神话、戏剧、民间传说等，手工串珠色彩艳丽、朴实自然、生动逼真。

“新年快到了，玉兔串珠产品深受本地群众和外地游客青睐，供不应求。”卢方艳说，串珠的材质主要有水晶、木、玛瑙、玻璃、琥珀等，各种材质的珠子通过巧妙的构思，被手工打造成了各种各样的工艺品。

卢方艳心灵手巧，从小就喜欢手工制作。大约在4年前，她看到村里的一些留守妇女除了做饭、打麻将，没有

什么爱好，也没有什么谋生手段，便萌生了带领姐妹们创业的想法。

她将串珠的手工艺自制教材，让村里留守妇女通过学习，快速掌握串珠的手法和要领。经过村里留守妇女的精心编织后，一件件成品被送往县城各精品店和旅游景点出售，与此同时，她们也按件领到了工费。

“串珠是一项很有趣的技艺，学习串珠并不难，只要掌握了要领，就可以将这些看似平常的小珠子制作成一个精美漂亮的手工艺品。姐妹们在家里不耽误农活、不耽误做饭，领上配件，足不出户就可以赚钱，还能锻炼手指、灵活头脑，增强她们的就业技能，增加生活乐趣。”卢方艳看着学员们的作品，高兴地介绍着串珠的好处。

“目前，工作室的串珠手工艺品有50多种，年制作串珠数量3000多件。”卢方艳说，她的工作室已有会员30余人，大多是40至50岁的农村留守妇女。学习手工串珠技艺，这些妇女利用空余时间制作串珠，每月可以赚取800元至1500元手工费。

近年来，串珠逐渐发展成为手工制作饰品的一大门类，深受市场追捧，加上男女老少都可以动手制作，已经成为当地村民创业致富的新途径。

## 侗家过年酸肉香



▲制作酸肉。

□本报记者刘健 通讯员秦榛 黄同凯 文/摄

春节将至，在龙胜侗家人的记忆里，别具一番风味的酸味美食才是过年的味道。

酸肉是侗族人钟爱的美食，在侗族的饮食文化里，一切都可以做酸。侗族人吃酸的历史悠久，其中酸肉、酸鱼、酸鸭久负盛名，被称作“侗家三宝”，具有酸、辣、甜的特点，肉鲜味美，十分开胃。

在过去，腌制酸肉只是为了方便保存，让肉可以储存得更久。如今的岁月，储存食物的方式多种多样，人们对于美食的选择也越来越多，但是“酸”已经深深地融进侗族人民

的生活中，形成了独特的饮食文化。

要做出好的酸肉，第一步选腌肉坛子是关键。在龙胜各族自治县乐江镇乐江村，冯远文起了个大早，为的就是选个上好的腌肉坛子。对于怎么选腌肉坛子，冯远文说：“要将一把稻草点燃，放进坛子中，盖上盖子，盖子周围再添上一点水，如果坛口的水被吸进去了，就说明坛子不漏水，可以放心大胆地用来腌制酸肉。”

选好坛子后，将猪肉切成片，按照10斤肉3两盐的比例将盐与少许酒混合，均匀地涂抹在肉上，静待盐和酒腌制入味。“酒主要是起到一个提香的作用，放多了会苦，切记不能喧宾夺主。”冯远文一边给肉做着“按摩”一边提醒道。

等到盐和酒完全腌制入味以后，再把适量的生盐和辣椒粉拌到事先煮好的糯米饭里，再把糯米饭均匀地涂抹在肉上，把肉放入坛内用再糯米饭覆盖，密封一到两个月即可开坛食用。“有些人喜欢把糯米饭蒸得稍微干一点，有些人喜欢把糯米饭蒸得湿润一点，也有人会把糯米饭换成炒米，大家的做法都大同小异。”虽然做法步骤一样，但是每个人做出来的味道都不一样，寨子上总有一两家做得比较好，大家过年都要去蹭上几口酸肉。

“以前上山砍柴，一口糯米一口酸肉就着水就是一顿饭，酸肉也是我们春节招待贵宾的上等好菜。现在生活大变样，物质越来越丰富，但是只要吃上一口酸肉，就知道年味依旧没变。”强烈的味觉记忆，冯远文只要想起酸肉就会不自觉地咽口水。

每到春节前，龙胜的侗家人都会围在火炉前，挽起袖子齐上阵，大家你一言我一语，聊着家常，一坛子酸肉就在欢声笑语中做好了。酸肉对于侗族人来说，不仅仅是新春的应节美食，更是一种民族饮食文化的传承，也是维系感情

## 春节临近 预制菜加工忙不停



▲预制菜加工。 钟国文 摄

□本报记者刘健 通讯员钟国文 黄麟芝

春节临近，年味渐浓，许多消费者开启了年货买买买的模式。在荔浦市，利用荔浦芋加工制作的荔浦芋扣肉、荔浦芋排骨、芋头鸡等预制菜，无论

是在实体店还是电商平台，都很受消费者的青睐，厂家也是开足了马力加紧生产供应。

在荔浦芋扣福食品科技有限公司荔浦芋扣肉生产车间可以看到，工人们将新鲜的荔浦芋头进行清洗后，削皮、切片，再油炸成金黄色，用于制作扣肉的五花肉经过焯水洗净起油锅等流程处理后，切成块状。工人们再将一块肉、一块芋头交替码入大碗里，一碗荔浦芋扣肉半成品就做好了。

荔浦芋扣福食品科技有限公司预制菜加工厂厂长黄有清说：“我们的产品主要是通过电商平台、超市等进行销售。像今年的荔浦芋扣肉、荔浦芋肉丸等都是比较畅销的。春节快到了，我们厂开足了马力生产预制菜，供消费者选择。”

除了荔浦芋扣肉，该公司还生产荔浦芋排骨、芋头鸡等预制菜。在公司的包装车间里，为有效隔绝氧气，避免菜品受到污染，保证餐食的新鲜和品质，工人们正在对制作好的预制菜进行袋内真空处理，并送入冷库进行低温速冻。

据了解，荔浦全市种植荔浦芋达到5万多亩，种植及加工销售产值超过20亿元。在荔浦已形成种植、加工和销售于一体的荔浦芋产业链。预制菜的品种不断丰富，成为节假日期间喜欢“宅家”过节的消费者的选择。

## 社区年味浓 剪纸送祝福



“玉兔与金福造型栩栩如生，‘反对浪费、崇尚节约’和绿色环保的各种主题剪纸生动有趣……彩色的圆桌上摆满了剪纸材料，孩子们在志愿者的指导下亲实践。1月11日，秀峰区秀峰街道东华社区党群服务中心开展‘党群一家亲 和谐邻里情’迎新春剪纸活动。经过一个多小时的努力，一幅幅剪纸作品在孩子们手中诞生。

“剪纸能锻炼孩子的动手能力，让他们感受中华民族传统工艺的美。”社区工作人员说，社区将发挥新时代文明实践站作用，做好家门口的少儿课堂，丰富辖区孩子们的假期生活。

记者陈静 摄