

春节将至 年味渐浓

龙胜：杀年猪 吃庖汤 寒冬里的温暖年味

□本报记者何月 通讯员蒙燕明 章艳

1月22日，强降温天气来袭，地处桂北的龙胜各族自治县下起了大雪。瑞雪纷纷，龙胜大地一片银装素裹、如诗如画。而在龙胜县江底乡围子村，村民们裹着棉服，脸上满是喜色。他们将在这一天杀年猪，吃庖汤，全村人聚在一起吃吃喝喝迎新春。

中午时分，开水烧好了。此次庖汤宴的主人李发科叫上几个村民，大家一起将一头300来斤的猪从猪圈抓出来。村民们抬猪脚的抬猪脚，扯猪耳朵的扯猪耳朵，齐心协力把猪架在板凳上，再利落地放血，用开水烫皮刮毛，掏洗内脏，分解好猪肉送往厨房。令人期待的庖汤宴就正式进入制作阶段了。

猪肉、猪肝、粉肠清洗干净、切好，一部分猪肉裹上面粉，用竹签串起，等着入笼蒸制成粉蒸肉。剩下的猪肉放入锅中水煮，加入少许盐、蒜苗提味，再加入香菇、萝卜丰富口味。将猪肝、粉肠以及青菜分类摆盘，放到一桌让客人自行烫煮。新鲜的猪肉不需要复杂的烹饪，仅是煮熟后蘸一点龙胜的辣椒酱，吃起来就足够口齿留香。

在宴席上，小朋友们吃得满嘴是油，大人们推杯换盏，各自聊着家常趣事。屋外下着雪，屋里却充满欢声笑语。温暖的肉汤、热烘烘的火塘，欢喜的气氛驱散了冬日的寒冷，更显年味的温馨。

“龙胜有杀年猪过年的习俗。今天我办庖汤宴，请了亲朋好友、左邻右舍来吃。大家也很积极，一大早就来帮忙，一起开开心心、热热闹闹办宴席。虽然天气冷，但我们心是很温暖的。”李发科告诉记者。每年腊八过后，家家户户开始杀年猪、做庖汤，庖汤宴既是为了犒劳一年的辛苦，也是拉近亲人、好友、邻居之间的关系的机会。

“今天我请我吃庖汤，明天我请你吃庖汤，村民之间的亲热关系就是在这种互动中产生的。”李发科表示，哪一家要杀年猪做庖汤，在村子里叫一声，大家就都去帮忙，庖汤宴就是这样维系起龙胜人民的感情。在外地读大学的大二学生邓义琴特意来围子村参加庖汤宴，她说：“我喜欢这样的乡村聚会，比在城市里的聚餐要更有人情味，大家围着火塘嗑瓜子、喝油茶、聊家常，让我切切实实感受到过年的团圆喜庆气氛。”

“今天我请我吃庖汤，明天我请你吃庖汤，村民之间的亲热关系就是在这种互动中产生的。”李发科表示，哪一家要杀年猪做庖汤，在村子里叫一声，大家就都去帮忙，庖汤宴就是这样维系起龙胜人民的感情。

“今天我请我吃庖汤，明天我请你吃庖汤，村民之间的亲热关系就是在这种互动中产生的。”李发科表示，哪一家要杀年猪做庖汤，在村子里叫一声，大家就都去帮忙，庖汤宴就是这样维系起龙胜人民的感情。

“今天我请我吃庖汤，明天我请你吃庖汤，村民之间的亲热关系就是在这种互动中产生的。”李发科表示，哪一家要杀年猪做庖汤，在村子里叫一声，大家就都去帮忙，庖汤宴就是这样维系起龙胜人民的感情。

“今天我请我吃庖汤，明天我请你吃庖汤，村民之间的亲热关系就是在这种互动中产生的。”李发科表示，哪一家要杀年猪做庖汤，在村子里叫一声，大家就都去帮忙，庖汤宴就是这样维系起龙胜人民的感情。



▲小朋友大口吃肉。 章艳 摄
▲村民们把年猪抬上凳子。 记者何月 摄



▲晒制莲花粉时，需要时不时进行检查。 记者刘菁 摄
▲刘年春将切好的莲花粉合成一扎。 记者刘菁 摄

恭城莲花镇：春节临近 莲花粉制作忙

□本报记者刘菁 通讯员石巧 凤艳萍

冬季，本应是农闲的季节，但随着年关将近，恭城瑶族自治县莲花镇独石村委龙田屯的十余户村民却早早起床，忙着加工莲花镇特有的莲花粉。其中规模最大的要数刘年春一家。

“靠天吃饭”是制作莲花粉手艺人的真实写照，好的天气制作出来的莲花粉能保存近半年。1月16日，冬日的太阳晒得人暖意洋洋，记者来到刘年春家看到，他正在打浆、摇浆，接着将摇匀的米浆放入锅中蒸制、取出脱模，就得到了制作莲花粉米皮，接着他将米皮搬到院子里进行自然晾晒。置身于晾晒米皮的院子里，浓浓的米香迎着风扑面而来。

制作莲花粉的过程不算复杂，打米浆、摇米浆、蒸米浆、晒米浆，再将晒好的米浆过筛等一系列处理后，用机器切成条状，再用模具将莲花粉扎成一扎，放到竹架上自然风干即可。今年已经71岁的刘年春，从1981年开

始制作莲花粉，40多年的老手艺，让他对莲花粉的制作有着独到的见解。“揉的时候必须掌握好米浆的均匀程度，蒸的时候要有耐心，时间和火候的控制也很重要，5分钟能出3张皮就可以了。”刘年春滔滔不绝地介绍着制作要点，和莲花粉几乎打了一辈子交道的他，不仅靠着这门手艺将莲花粉做出了口碑，也靠着做莲花粉盖起了新房子。

据了解，莲花粉不仅在本地十分畅销，还卖到了柳州、贺州，甚至浙江，而其主产地就在独石村龙田屯。“冬天我们每人每天能做80斤左右，几乎都卖完，马上过年了，现在天天忙到晚上八九点。”刘年春说，每天都有批发和零售的订单，莲花粉供不应求，甚至还“欠”着不少莲花粉。为何莲花粉如此受欢迎？这就不得不提当地人的饮食喜好，据说当地人在喝恭城油茶时，桌上准少不了一盘香喷喷的莲花粉，尤其到了过年过节，必须拿出莲花粉招待亲朋好友。

以前，刘年春主要负责在家里制作莲花粉，儿子和儿媳主要负责对外销售，他们不仅

在县城周边销售，还开起了网店，让许多在外工作的恭城人都能品尝到家乡的味道。除此之外，好的制作手艺也得以延续传承。“她很聪明的，看了一天就学会了，手艺也不错。”对于儿媳容义红，刘年春毫不吝啬夸奖。刘年春告诉记者，今年夏天天气好时，一天能出两三百斤莲花粉，批发价5.5元/斤，零售价6元/斤，靠着加工莲花粉，家里一年能收入近10万元。“销售是一方面，主要是不用外出打工，老人小孩都能照顾到。”容义红心满意足地说。

与刘年春交谈时记者了解到，莲花粉一开始并不叫莲花粉，而是从贺州市昭平县传到莲花镇的干米粉。“现在好多昭平人来找我们批发莲花粉，他们当地做这个的人几乎没有了。”勤劳的莲花人，不仅将这制作手艺学下来、传下来，还将这外来的干米粉，冠以莲花之名，做成了独有的莲花粉。如今，村民们靠着制作、加工莲花粉逐渐富裕起来，不仅买了小车，还有不少村民在村道两旁建起了新房子，生活越来越富足。

荔浦：传统手工米饼飘香迎新春

本报讯（记者秦丽云 通讯员周俊远 文/摄）荔浦米饼以优质大米为原料，是荔浦独具特色的非遗小吃，也是荔浦人逢年过节馈赠亲友的礼品之一。临近新春佳节，荔浦市的街头巷尾、乡镇村庄等，又传出来了打米饼的“梆梆”声，邻里乡亲聚在一起打米饼，喜迎新春佳节。

1月22日一大早，荔浦市修仁镇木山村小山屯村民曾德萍的家中就坐满了邻居，大伙儿正有说有笑地赶制传统手工米饼。炒米粉、猪油、糖水等米饼制作原料刚摆上桌，大家就开工了。拌料、搓揉、进磨具，经过打磨后脱模，不一会儿，一个个精致的米饼脱颖而出。再经过十分钟左右的炭火烘烤，粉糯酥脆的手工米饼就制作好了。

“春节前夕，村里左邻右舍聚在一起打米饼才有过年的味道。”正在忙碌的村民覃琳说，尽管如今物质生活很富足，但传统手工制作米饼依然深受老百姓青睐，左邻右舍、亲戚朋友聚在一起赶制米饼，一边感受邻里欢聚的美好时光，一边感受浓浓年味。

据了解，手工制作的米饼曾是荔浦人逢年过节馈赠亲友的礼品之一。在过去粮食紧张的年代，米饼更是难得的奢侈品。每当春节临近，在荔浦的农村，家家户户都少不了打米饼，多的上百斤，少的也有十几斤。每年农历十二月后，荔浦当地百姓就陆续开始打米饼了，山村屋舍常常传出敲打模具的“梆梆”声，还有人们的欢声笑语。



▲荔浦市修仁镇木山村的村民聚在一起，赶制传统米饼。

▲把做米饼的模具装满馅料。

兴安镇：打糍粑 品年味 欢乐多

本报讯（记者刘健 通讯员蒋新荣）打糍粑是一项传统民俗活动。糍粑，寓意着团圆甜蜜，象征着家庭和睦、幸福吉祥。1月21日，兴安镇兴安镇塘市村委胡家洞村开展“打糍粑迎新春”民俗文化活动，村民们一起打糍粑、跳广场舞，欢欢喜喜迎接新春的到来。

“咚咚咚锵，咚咚咚锵……”当日10时许，在该村文化广场的舞台上，传来一阵阵阵敲锣打鼓声，一群穿着节日盛装的大妈大姐，合着强劲的首律，在舞台中央舞动起来，舞出了对美好生活的向往。

而在舞台的左侧，烟火气十足，村民们正在为打糍粑做准备。待糯米饭蒸好后，只见胡老伯把糯米饭盛出倒入打糍粑的石槽

中，三个村民手握耙棒，你一下我一下地在石槽中轮番捣。糍粑打好后，大家你一块、我一块，分享着热气腾腾的美食，脸上洋溢着幸福的笑容。

活动过程中，荣获兴安镇首届十大乡村歌手大赛三等奖的蒋功团还为村民们献唱了几首经典老歌，为大家送上新春的祝福。

此次活动的开展，将年味打进了糍粑里、唱进了歌曲里、跳进了舞蹈里，融进了村民们的欢声笑语里。村民们不仅享受到了美食，更体验了传统文化的魅力。

“现在生活好了，村子漂亮了，我们的幸福指数也越来越高了。”村民胡大妈笑着说。

化流量为销量

荔浦砂糖桔榜上“小砂糖桔”上热搜后热销

本报讯（记者文辉 通讯员周俊远 文/摄）荔浦砂糖桔榜上广西“小砂糖桔”上热搜后，迅速畅销全国各地，价格在2—3元/斤。近日，荔浦的果农加速采果、选果、卖果，供应各地的年货市场，争取在过年前把砂糖桔基本卖完。

连日来，在荔浦市茶城乡塘村村的砂糖桔园里，色泽诱人的砂糖桔挂满枝头，果农赖喜秀正与大伙忙着采摘、搬运砂糖桔。1月以来，11个“广西小砂糖桔”到东北研学上热搜后，让广西的砂糖桔名气火遍全国。随着又一批荔浦砂糖桔到达漠河北极村消防站，让荔浦砂糖桔更加火爆。

据赖喜秀介绍，连日来，茶城乡广大果农在抢抓采摘砂糖桔之际，集镇上的各大洗果场也是开足了马力，工人忙着分拣、打包，将砂糖桔装车销售到全国各地。而在荔浦市的乡

镇村屯道路旁，收购砂糖桔的果商黎思童也早早摆好塑料筐，忙着过秤，收购砂糖桔。由于今年砂糖桔销售顺畅，在茶城乡收购砂糖桔的有20多家果商，很多果商从早到晚都在忙碌，生意兴隆，每位果商每天收购砂糖桔在2万斤左右，主要销往东北三省及河南、河北、山东等地。

近年来，荔浦市大力实施“优果工程”，积极引导和扶持群众发展以砂糖桔为主的优质水果产业，每年投入3000万元财政专项资金扶持农业产业发展，促使砂糖桔成为荔浦农民增收的特色产业，并取得了较大的经济效益和社会效益。2023年，荔浦市砂糖桔种植面积约20万亩，预估产量71万吨。截至目前，该市砂糖桔已销售约30%。

▶果农在采摘砂糖桔。



恭城开展春节前“扫黄打非”专项检查行动

本报讯（通讯员林坤增 陈泰）春节临近，为营造规范有序、安全和谐、文明健康的社会文化环境，1月23日，恭城瑶族自治县“扫黄打非”工作小组办公室组织该县网信办、县文化市场综合行政执法大队、县市场监管局等相关单位开展春节前“扫黄打非”联合检查专项行动，为2024年“扫黄打非”工作开好局、起好步奠定坚实基础。

检查组深入到县城部分印刷企业、书店、集贸市场等文化经营场所进行检查，主要检查文化经营场所的证照是否齐全、制度是否完善，是否印刷非法出版物，是否销售盗版图书、低俗暴恐图书和音像制品等，并向各经营户宣传“扫黄打非”知识、安全生产的重要性。同时，对经营单位负责人及相关从业人员进行法律法规宣传教育，叮嘱各经营单位依法经营，共同保持良好的经营秩序。此次行动共出动执法人员12人，检查了5家文化市场经营单位，其中书店1家、印刷企业1家、固定摊点3家。

下一步，恭城将继续加大对文化市场的监管力度，强化日常巡查，为广大居民营造一个安全、文明、和谐的春节文化市场。