

我的致富故事

我把绿水青山的“高颜值”转化成了“高价值”

□讲述人：潘志桃
□整理/图片：记者李忠波
通讯员潘志祥 潘勇干

新时代的和美乡村，离不开“新农人”的参与。我叫潘志桃，一个土生土长的龙脊镇中六村的80后普通瑶族女子。

我与大多数同龄人一样，努力求学，考取大学，在大城市有着一份不错的工作，可以憧憬着按部就班地升职加薪，在大城市成家立业生活。

然而，2013年，我的母亲提及了习近平总书记的一句话：“绿水青山就是金山银山”。她说，我们中六村正是这绿水青山的代表，拥有得天独厚的可持续发展优势，实乃现实中的“金山银山”。老一辈面朝黄土背朝天，辛勤耕耘，将你们年青一代抚养成人，并学习知识，就是指望着朝一日能凭知识改变这落后与贫瘠。母亲的几句闲聊，虽看似随意，却透露出她对我的殷切期望。因此，我毅然决定离开大城市的发展，回归家乡，投身于我所憧憬的“金山银山”之中。

我们村散落在龙脊梯田的臂弯上，属于金坑片区，龙脊梯田有“世界梯田原乡”之称，其独特的亚热带季风气候和海拔高度为古树茶的生长提供了得天独厚的条件。清朝乾隆年间，龙脊古树茶曾为官府贡茶，系中国28大名茶之一。

我自幼生活在农村，深受家乡丰富的旅游资源和龙脊古树茶文化的熏陶。家中世代种植古树茶，父母早年就在邻村田头寨开办了小规模民宿，依附着深厚的发展潜力和地理优势，我与妹妹一同在父母的民宿经验上尝试创新，依靠国家政策，制定出三步走的方案：一是以民宿为基础，生成文旅板块发展以文化为主的第三产业，夯实客户基础。二是以中六村茶叶产业为支柱产业、罗汉果为辅助产业，实现现代化生产，通过国家体系认证，创造属于自己的品牌。三是带动村民形成完整产业链，真正地把龙脊好茶推广到全国。

“半边铁锅半边屋，半边床板半边窝”曾是当时金坑片区村民的真实写照。寒来暑往，我常常夜不能寐，总结与反思几乎成了我生活中的主旋律，随着经营上的经验积累，客户基础的夯实，终于在民宿经营的第八个年头，我决定跨出人生中重要的第二步，在2021年成立了云端农业开发专业合作社，即：以古树茶为主，罗汉果、大米等农副产品为辅的一个合作性企业。

创业之路并非坦途，尤其是我们这种不属于龙脊景区核心村寨的寨子，更是充满了未知与挑战。然而我始终不忘初心，不追求



▲潘志桃在采古树茶。

◀潘志桃进行茶叶萎凋。

▼潘志桃与村民交流古树茶的护理和采茶标准。

短期暴利、只做可持续发展是我们企业的核心理念。因此，我把生产车间地址选择在了我们中六村下埠屯，从厂房设计、生产区域划分、操作流程、质量体系建立等，我都亲自把关。

然而，激情并不代表被社会认可。虽然我们的产品得到了国家质检中心的认证，但在制茶工艺方面，我深知自己仍有诸多不足。为此，我积极前往福建、湖南、广东以及广西梧州等地，虚心向当地的茶农和制茶师傅请教，学习他们的种茶制茶技艺，从零开始，再次出发，以期将龙脊古树茶发扬光大。

经过三年的历练，我尝试着改进茶叶的种植和茶叶生产加工方式。每做出一锅茶，我都要亲自品尝，并把制作过程记录下来。制作古树红茶，萎凋和发酵过程很难把握，像萎凋不够茶叶容易碎，萎凋过了茶叶水分流失过大，也不利于后面几个步骤的开展，在不断摸索和改进的过程中，我成功制作出了龙脊古树红茶中的蜜香型和花香型两种口味的红茶。

在经营民宿这些年，我也一直在积累我的私域，我试着在微信朋友圈发了些土特产图片，引来了众多好友咨询。为此，有空的时候，我便把村民的“土货”拍成照片或视频发到网上，销量和好评也不错，卖土特产也成了我的一份兼职。

清明节前后是龙脊古树茶的采茶时节，也是我最忙的时候。将近一个月时间，我白天收购社员和村民采来的茶青，晚上对茶青进行萎凋、磨、发酵，经常要忙到次日的凌晨五点左右。生活过得虽然辛苦，但我坚信那句话：请不要相信胜利就像坡上的蒲公英一样唾手可得，但请相信世界上所有的美好都值得我们全力以赴。

2023年，我们合作社古树茶产量约1.5吨，销售额160余万元，合作社全年产量带动农户约60户，为村民增收60多万元；带动古树茶种植面积约350亩。2024年，合作社古树茶产量约2吨，目前已销售了大半，销售额预计可达200万元。今年，我还在合作社的三楼打造了一个300余平方米的龙脊古树茶展厅，组织村里300余人进行农业观摩。

如今，通过“旅游+农业”的发展思路，我积累了一定的资金和技术基础，也有了一些成功的经验。我深知，乡村的振兴需要更多像我这样的年轻人投身其中，用我们的智慧和汗水书写新时代的乡村篇章。未来，我将继续深耕在龙脊梯田间，致力种植销售古树茶、经营民宿、销售土特产，做一名新时代的“新农人”，做乡村发展的“兴农人”。

桂北民间戏曲文化艺术交流活动拉开帷幕

全区 160 多位民间戏曲爱好者齐聚临桂

本报讯（通讯员周荣华）5月25日，桂北民间戏曲文化艺术交流活动在临桂区举办。来自柳州市柳江、鹿寨、三江、河池市宜州、罗城及桂林市龙胜、永福、灵川、七星、叠彩、秀峰、雁山、临桂等地的160多位民间戏曲爱好者参与本次活动。

活动内容包括戏曲展演、戏曲文化艺术交流两个方面。戏曲展演节目包含歌曲、彩调、山歌、曲艺、宜州渔鼓、桂剧等艺术表演形式，表演者涵盖了小、中、老三个年龄段。经典曲目的独有魅力吸引了众多市民前来观看。在戏曲文化艺术交流活动中，邀请8位国家一级、二级演员，国家、自治区非遗传承人现场点评，民间戏曲爱好者与专家们进行了近距离交流，感受戏曲艺术的魅力。

据悉，此次民间戏曲文化艺术交流活动是一场具有桂北风情的民间戏曲盛宴，将有力推动文化自信，传承和弘扬地方文化艺术，带动“千村万户文艺惠民工程”的实施。

永福县：推动戏曲进校园 构建中华民族共有精神家园

本报讯（通讯员廖鸿向 蒋周轩）为传承弘扬中华优秀传统文化，推动中华民族共有精神家园建设，铸牢中华民族共同体意识，近日，永福县在东江学校举办戏曲进校园专题讲座。

此次讲座邀请了名师授课，结合精品剧目赏析，让学员学习戏曲表演的技巧，了解到戏曲的历史和演变。同时，现场还设置了互动体验环节，让学员化身戏曲中的经典角色，亲身感受戏曲艺术魅力。

本次戏曲进校园专题讲座充分展现了戏曲文化底蕴，有助于激发青少年对中华优秀传统文化的热爱，进一步增强民族认同和文化自信，广泛构筑中华民族共有精神家园。

临桂：党建联创汇资源 欢声笑语聚民心

本报讯（记者刘健 通讯员毛妮妮）近日，欢快的歌声在临桂区民心汇人大代表联络站响起，每周两次的“乐教邻里·唱响社区”社区教育活动正式开班。来自临桂区文化馆的声乐老师为社区居民讲解歌唱发音的方法技巧，指导居民正确用气息歌唱。社区居民跟随老师的指导一遍又一遍地练习歌曲，现场欢声笑语不断。

桂林市人大系统党建品牌联创共建工作开展以来，民心汇人大代表联络站通过与联建党组织共建夯实为民服务根基，进一步健全资源清单、需求清单和项目清单，协调社会服务资源向社区倾斜。深化联建党组织党员“双报到双服务”，统筹解决居民群众的实际需求和难题。整合联建党组织党员、居民党员志愿者、社区法律明白人等志愿服务力量，深入社区广泛开展各类宣传活动，邀请市红十字心理救援队、律师事务所、乡镇卫生院、辖区企事业单位等专家老师，定期进社区提供法律援助、技能培训、公益课堂等服务，不断提高居民群众的参与感和获得感。

之后，联络站还将继续发挥人大代表在党委和群众中的桥梁作用，加强居民需求调查，以联络站为连心桥，通过人大系统党组织下沉社区居民党员大会、基层一线听取呼声，进一步收集民之所需民之所爱，凝聚党组织力量，积极为民办实事解难题。

苏桥镇：村企携手同心 共建和美乡村

本报讯（记者刘健 通讯员蒙朝宜）日前，永福县苏桥镇联合永福县两新组织党工委、桂林恒保健康防护有限公司到石门村开展“党建引领聚合力，村企共建促振兴”主题党日活动。活动旨在以村企共建为纽带，凝聚多方力量参与和美乡村建设，助力乡村振兴。

捐赠仪式上，桂林恒保健康防护有限公司、永福县两新组织党工委、苏桥镇党委共同向石门村捐赠了一批保洁设备与物资，包括卫生保洁车、雨衣、竹扫把、卫生手套等，用于加强石门村环境卫生整治硬件设施，提升环境卫生治理能力，推进“千万工程”示范点的有效实施。

“有了这些保洁用具，村里环卫工人打扫卫生更便利了，村里的环境一定会得到很大改善。我代表村里对爱心企业的慷慨捐赠表示衷心的感谢。”石门村支书韦建斌说。

仪式结束后，一场围绕“村民如何开展家门口就业增收”的座谈交流会热烈展开。大家就当前企业招工、村民就业难题、产业发展的瓶颈、乡村振兴战略的实施等进行了深入探讨。桂林恒保健康防护有限公司负责人明确表态，将充分发挥企业优势，积极履行社会责任，强化企业担当，特别是在与石门村联建共建中，优先考虑符合条件的村民就业，构建企业与村民间长期、稳定、互惠的合作关系，以实际行动推动农民增收致富。

恭城平安：持续开展 反邪教宣传进校园活动

本报讯（通讯员兰华萍）近日，恭城平安镇以“七进”普法为抓手，走进多所学校开展反邪教警示教育宣传活动，进一步增强广大师生识别、防范和抵御邪教侵蚀的能力，营造科学文明、平安和谐的校园氛围。

活动以“知识讲座+现场宣传”形式开展，反邪志愿者向学生耐心讲解什么是邪教、邪教的危害、邪教的骗术及合法宗教与邪教的区别等知识，并引导学生正确认识邪教本质，树立正确的人生观、价值观，化身“反邪小卫士”，共同抵御邪教侵害。志愿者们还通过观看微视频、发放宣传彩页等形式让学生们加深认识抵制邪教的重要意义。

通过此次活动，进一步加大了反邪教警示教育的宣传力度，切实增强师生明辨是非能力，夯实学校反邪教宣传阵地，营造了“崇尚科学，反对邪教”的浓厚氛围。下一步，平安镇将持续拓宽反邪教宣传渠道，创新方式方法，凝聚反邪教社会共识，为构建平安校园、法治乡村壮大社会力量。

舌尖上的乡村

□本报记者秦丽云 通讯员周俊远/文
记者秦丽云/摄

初夏时节，荔浦市蒲芦瑶族乡的田野和山岭，到处一片葱茏。在坡地，一片片木薯园内，半米多高的木薯苗长得正好。对于当地的瑶族百姓来说，一道传统的山野美食，就在木薯的生长过程中，逐渐变为现实。

蒲芦瑶族乡，位于荔浦市西北面。在这里，生活着汉、壮、瑶、侗等6个民族，其中瑶族人口占总人口约41%，是荔浦市唯一的少数民族乡镇。该乡属亚热带湿润气候区，雨量充沛。长期以来，木薯都是当地农户种植的主要粮食作物之一。

今年73岁的彭秀娟是蒲芦瑶族乡福文村六坳屯人，对木薯有着特殊的情感。她说，在过去艰苦的年月里，对于山多田少的蒲芦瑶胞来讲，人和家离基本靠木薯做口粮。那时，怎样变着花样把木薯做成不同口味的食品，对很多家庭主妇而言，是一个很大的考验。不过，用木薯做粑粑，是不少主妇共同的选择。

如今，生活条件好了，对于彭秀娟和更多老一辈而言，艰难岁月中用于果腹的木薯粑粑，变成了被赋予保健作用的粗粮美食。一个多月前，彭秀娟栽下了一批木薯。等到初冬时节，木薯采挖，全家人一年制作木薯粑粑的原材料，就此有了着落。

5月23日，彭秀娟邀上几位老伙计，到家里一起制作木薯粑粑。

新鲜采挖的木薯块根，需要经过清洗、晾晒、打粉、浸泡、再次晾晒等复杂工序，才能变成木薯粉。如今，虽然有了不少先进机器的加持，但是有些工序依然必不可少。其中必不可少的一道工序是去除木薯中含有的毒性。

木薯中含有木薯配糖体，遇水在其特殊酶的作用下，水解出氢氰酸，所以生食或处理不当，吃后即可发生木薯中毒。彭秀娟说，木薯去毒方法有多种，当地人一般是把木薯打粉后，把粉装入袋内置于流动的水中浸泡一周，毒性随流水去除，此后的木薯粉就可食用了。

做木薯粑粑，先采摘柚子叶，是不少蒲芦瑶胞的习惯。农家的庭院旁，柚子树随处可见。手

乡野美味木薯粑粑

掌大小的柚子叶，不老不嫩，做木薯粑粑的垫子，正合适。此外，柚子叶本身具有解毒消肿的作用，还自带清香，可谓好处多多。

制作木薯粑粑前，要先把木薯粉筛一遍，使其粉质更细腻。接着，在木薯粉中倒入烧开的黄糖水和一定比例的热开水，用筷子不停地翻动，搅拌均匀。在翻动的过程中，热水慢慢变冷，就用双手不停搅拌木薯粉。在搅拌、揉搓的过程中，洁白的木薯粉变成棕褐色，且越发变得粘黏，融为一体。最奇妙的是热水倒入粉中的时候，木薯粉中潜藏的特有清香被热水激发，四散弥漫。

在揉搓木薯粉团的时候，彭秀娟的另一个伙计覃益荣则准备馅料。她带来了一个颇有年头的木碾，用来碾碎新炒的花生和芝麻，再与黄糖碎末搅拌均匀。覃益荣说，当地瑶胞喜欢吃各种粑粑，而用木碾子碾花生、芝麻等制作馅料，是必不可少的一道工序之一。那个深色的木碾，是她奶奶传给她的，至今已逾百年。因经常使用，木碾依然色泽莹润，坚固耐用。

馅料准备妥当，木薯粉团也揉搓完毕。在新房的前面，摆上一张桌子，几位瑶族妇女围桌站立，纷纷动手做木薯粑粑。捏一小团木薯粉团，揉搓一番后捏出一个窝状，把馅料放入其中，再封口，放到柚子叶上，一个木薯粑粑就做好了。

待木薯粑粑放满蒸锅，红红的灶火早已迫不及待地发出威力。约20分钟后，掀开蒸笼盖，一个个棕褐色的木薯粑粑散发着柚子叶和木薯的清香，在缭绕蒸气中显出了它们朴素又可爱的模样。记者趁热拿出一个，轻轻掰开，花生、芝麻和黄糖交融的甜香，早已冲入口鼻，令人垂涎。咬一口，粑粑厚实有嚼劲，馅料香甜。

据了解，木薯中含有蛋白质、脂肪、膳食纤维、碳水化合物、矿物质等，其具有补充营养、补充能量、促进消化、改善便秘、解毒消肿等功效。彭秀娟的媳妇冯金哲把刚出炉的木薯粑粑装上一碗，送给邻居的百岁老人赵凤莲品尝。老人尝了一口，连声说：“好吃，好吃！”老人的这几声称赞，引得众人也都笑起来。一道充满乡草木气息的美食，在大家的欢声笑语中，再次给人们留下一份难忘的回忆……



▲蒸熟的木薯粑粑，模样朴素，味道却令人难忘。

◀切黄糖，使其成为糖末。

▼围桌包木薯粑粑。