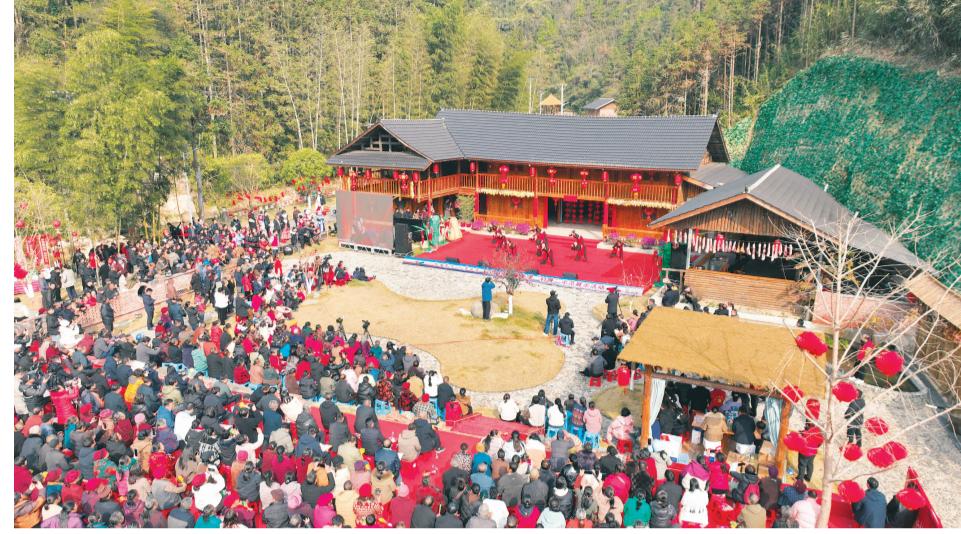


资源马家村：冬季“村晚”演绎乡村浓浓幸福景

本报讯（记者刘健 通讯员莫京霖 林木立）2024年12月31日，资源县资源镇马家村作为2024年全国冬季“村晚”示范展示点之一，推出了一台名为“魅力资源·筑梦马家”的精彩演出，通过各具特色的节目推动移风易俗、树立文明乡风，激发出新时代乡村振兴的文化活力。

来到马家村，只见主会场门口摆放着手工扎制的巨型龙灯，栩栩如生、惟妙惟肖，迎接着八方来客。“村晚”主舞台鉴泉山庄以农家小院为基础进行搭建，院子附近有潺潺流水、石头小道，独具乡村韵味。另设有两处分会场分别位于村中祠堂及村中牌坊处。“听说这次村晚搞得很热闹，我也是趁着元旦放假了特意赶回家来凑热闹。”在外读书的大学生马艺铭说道。

活动现场人山人海，热闹非凡，处处洋溢着喜庆吉祥和幸福安康的浓烈气氛。演出在民族歌舞《山歌迎春》中拉开序幕，少儿诗朗诵《马家村赋》、三句半《粤桂协作富我家》、民俗舞蹈《春耙舞》、资源歌曲演唱《资源赶闹子》等节目轮番上演，村民们从往时台下的观众变成了舞台的参与者和创



▲演出节目精彩纷呈，吸引了众多村民前来观看。

粟维辉 摄

造者，充分展现了新时代农民的精神风貌和文化自信，也体现了村民们的艺术才华和对美好生活的向往。“能够把我们自己编的节目带给全国的观众看到，那是我们的荣幸，

我们村都可高兴了！”村民演员胡冬娇表示。好戏连台、流光溢彩，现场的观众纷纷拿出手机记录精彩瞬间，掌声、欢呼声经久不息。

据悉，本次“马家村晚”以“尊重农民首创精神，突出群众演、群众看、群众乐，融入时代气息”为原则，整场演出以浓墨重彩的原创文艺作品和鲜明的地域艺术风格，充分弘扬了资源县优秀民俗文化，展现资源县山美水美、民族团结、社会和谐的秀美景观和人文环境，以及各族人民在乡村振兴的道路上大步前进、各项事业蓬勃发展、欣欣向荣的美好画卷。

“所谓村晚，村民就是主角，这是属于我们广大农民自己的文艺晚会，大家说的是身边乡事，唱的是熟悉乡音，演的是朴实乡民，舞的是美丽乡景。我相信‘村晚’的持续举办，将为祖国乡村振兴战略的实施注入新的动力，推动乡村文化的传承与发展，让乡村成为更加美丽、宜居、和谐的地方。”马家村党总支书记马刚说道。本次“马家村晚”，马刚也演唱了一首自己作词作曲的《马家我的故乡》，演绎出对家乡的深厚感情。谈及家乡他也十分自豪：“希望能有更多人看到资源的本土文化和艺术，资源人民都热烈欢迎大家的到来！”

探寻体验桂林“最美非遗”

□本报记者刘教清 秦丽云 李忠波 何月
通讯员于姝敏 胡艺 文/摄

松花糖，是桂林人过年必备、冬季常吃的传统糖果。这道传统美食，在岁月的流逝中，在口口相传的赞誉声中，成就了桂林传统年味最浓的记忆符号之一，也成为很多人记忆中难忘的童年美味。

2022年，临桂松花糖制作技艺入选桂林市非物质文化遗产代表性项目名录。近日，记者前往临桂区两江镇，探访一家有着近40年松花糖制作、销售历史的老店，并跟随这一家“90后”的传承人谢达，体验松花糖制作技艺，感受这道美食中蕴含的歷史文化底蕴和地域风情。

四代传承的老字号美食

松花糖，兴盛于桂北地区，并流传至两湖，是深受百姓喜爱的传统美食。

关于松花糖名称的由来，主要有两个说法。一说是由于松花糖粒粒金黄色如松花，故得此名。二是因其口感“松口酥化”，是桂林话“松化糖”的讹误，而“松口”，乃桂林话中特有的形容口感的词。作为传统年货，松花糖又寓意着“轻松花钱”的愿望，是馈赠亲友的佳品。

进入农历十月，天气开始转冷。临桂区两江镇街头的一间普通民居内，谢达就开始了一年中最为忙碌的时节。过去近40年来，这方小小的庭院，每年农历十月至小年，都会飘着松花糖的香甜气味。

谢达说，他是松花糖制作技艺的第四代传人。其家传的松花糖制作技艺，源于一个叫龙怀玉的先人。龙怀玉，1906年生。20世纪20年代初，龙怀玉在李宗仁先生老家厨房中帮工，得一厨师传授松花糖秘方。而该名厨师曾向龙怀玉述称，其祖辈供职于清廷御膳房，厨艺颇精，松花糖制作技艺，便是其一。后来，掌握松花糖制作技艺的龙怀玉，又把技艺传给了侄子龙回宫。1949年出生的龙回宫，师承大伯龙怀玉学习制作松花糖，并将该技艺传授给妹妹龙凤琼。

谢达说，龙凤琼正是他的母亲。1985年，22岁的母亲与父亲谢胜喜结婚。曾在两江的渡头供销社做糕点学徒的父亲，在婚后与母亲一起，在两江开设食品作坊并制作松花糖。从此，夫妻俩靠制作和卖松花糖养家糊口。

在家庭的耳濡目染下，谢达在很小的时候就帮着父母打下手。大学毕业后，原本在南宁工作的谢达，考虑到父母逐渐年迈，而制作松花糖又非常辛苦，所以经常在周末回家帮忙。2021年11月，他索性辞了工作，专门回家帮忙制作松花糖。渐渐地，他的制作技艺越发成熟，变成了独当一面的顶梁柱。

在一家人的接续传承和努力下，谢师傅松花糖，不仅成了老字号，还成了临桂松花糖的口碑代言。

繁杂工序制成传统美味

那么，松花糖究竟是怎样制作的？

谢达说，他家的松花糖制作技艺，工序颇为繁杂。大致可分为臼粉、和面、制坯、炸坯、上糖、整形切块等步骤。

在谢达家的院子内，摆放着一个大石臼。他把头一晚泡好的糯米，晾干水分后倒入石臼中，并用木制把柄的石锤使劲锤打糯米。记者上前尝试，石锤就有数斤重，要提起来并用力锤打糯米，需要很大的手劲。谢

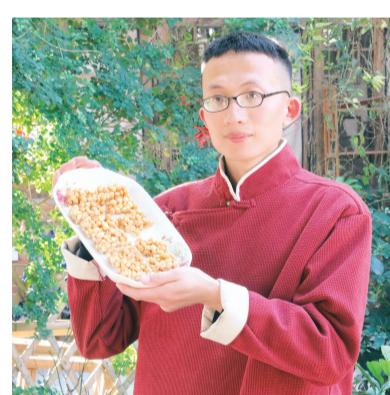
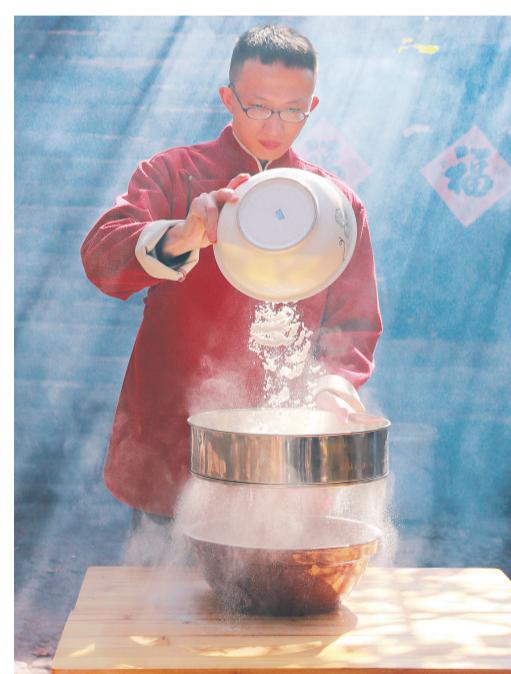
临桂松花糖： 繁杂工序制成的桂林经典“年味”



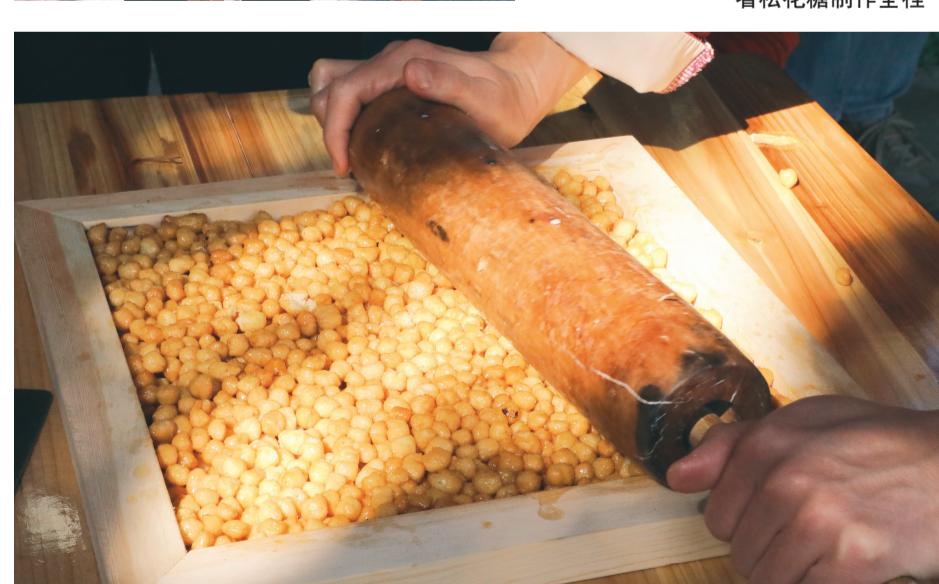
▼筛粉。

▲记者体验泡糯米环节。

▼谢达展示刚做好的松花糖。



▼在方形模具中，把松花糖碾压平整。



揉搓，这样既能和得均匀，也不容易产生面团过硬或过粘的情况。

和好的面团，被谢达放置在了方桌上。撒一层细粉，揉搓一翻，如此反复数次，增加了面团韧劲。接着，他拿来擀面杖，将和好的面团用擀面杖擀成约2mm的薄片。“这个厚度，是长期经验累积出来的数字。因为，太薄或太厚都会影响松花糖的松脆度。”谢达说。

在筛净粉的过程中，谢达烧了一壶开水。这壶开水，是和净粉所需。在和净粉时，开水分次均匀地洒在净粉上，并不断

在谢达的指导下，记者重复了前面的动作。记者将面片用刀划分，层层垒好，并在谢达的帮助下，切成8mm×8mm×2mm的坯子。谢达说，要想擀好面片，并切成理想的坯子，确实需要一段时间的实践和摸索。

接着，就到了膨化坯子的环节。谢达说，以往，老一辈的乡亲们都会到两江镇琅琊村旁的义江河段，淘洗如小麦大小的砂石，选取圆润色泽白净的砂石放入铁锅中，加适当食用油，加热至轻微冒烟后放入坯子颗粒。坯子颗粒受热后，由白转为松花球般的金黄色。现在，工艺不断改进，更多人则直接用烧好的食用油炸坯。

超过180摄氏度的油温，让倒入其中的小坯，瞬间在其间舞动起来。不断地均匀搅拌，让坯子与油尽情交融，又在高温的助力下，不断膨胀。随着“吱吱”脆响不断发出，一颗颗小坯变成了淡黄色的大坯。

松花糖香甜的滋味，主要来自食材中的糖水。据了解，松花糖的糖水，由土红糖熬制而成，一般是取1斤土红糖放入5斤水中熬制。不过，如今谢达更喜欢使用麦芽糖。因为麦芽糖的味道甜而不腻，制作的松花糖会达到入口酥化不粘牙的效果。

铁锅烧热后，记者倒入了适量的麦芽糖。等待锅中糖开始起泡，谢达帮记者倒入了油炸好的面坯。接着，必须双手各执一把木铲，一起配合，才能让面坯和糖浆均匀搅拌。一番搅拌下来，确实有点腰酸背痛之感。

裹好糖浆的面坯，被倒入了一个方形模具中。谢达用木制滚轴轻轻将面坯压平整，再用尺子比画着，切成均匀的长块。

一系列繁杂的工序结束，散发着香甜气息、看起来黄灿灿的松花糖就做好了。记者尝了一块，真是入口酥化不粘牙，甜度适宜，让人吃着就停不下来。而在享受松花糖美味的同时，记者也不得不感叹：正是纯手工的繁杂工艺，凝结了制作人的辛劳和智慧，才赋予松花糖别样的美滋味。

好滋味成就桂林经典“年味”

热情的谢达，把刚出锅的松花糖包扎好，一一分给邻居们品尝，又引来了众多称赞声。

在谢达忙碌的同时，很多网络订单正向他而来。谢达说，每年过年前，众多的老顾客都会通过线上或线下的方式，跟他及其父母预约订购松花糖，一则自家品尝，二则馈赠亲友。而为了满足众多食客的需求，谢达和家人在冬日里不停忙碌着，把每年1500—3000斤的谢师傅松花糖，送入千家万户。与此同时，谢师傅松花糖也成了不少桂林人心中的经典“年味”之一。

随着时代的发展，各种糕点零嘴品种越来越丰富，人们对食物也越来越挑剔。但是，谢达却坚信，坚持传统工艺做出的传统美味，依然是很多人的所期所盼。在岁月匆匆的脚步里，作为临桂松花糖传统手工艺的传承人，他也将继续用一份坚守，去传承、去再现、去满足更多人记忆中的传统年味。

采访接近尾声，记者前往李宗仁先生故居参观。高高的围墙、木制的楼房、镂空的窗户、古朴的栏杆、幽静的小院……当无数的人来到李宗仁先生故居，回望先生的峥嵘岁月时，他们可能不曾想到，在先生的故乡，如今有一道与其颇有渊源的美味小食，给很多平凡人的生活，带去了甜蜜味道。而越来越多的人，因为吃到这份独特的非遗美食，会在无意间走入那段岁月烟尘，并为一道美味蕴含着的厚重的人文底蕴而感叹、赞叹，还有回味。

全州开展 水生生物增殖放流活动 43万余尾鱼苗游进湘江

本报讯（记者刘健 通讯员邓琳）为有效恢复和保护全县水生生物多样性，构建人与自然和谐发展环境，2024年12月27日，全州县在湘江三江口河段开展水生生物增殖放流活动。

活动当天，共放流价值30万元的草鱼、青鱼、黄颡鱼、光倒刺鲃等鱼种43万余尾，有效地保护和改善了当地渔业生态环境和水生生物的多样性，促进了全县内陆河流生态环境的持续、稳定、健康发展。

全州境内河流属长江流域湘江水系，6公里以上的河流达123条。自2018年开始，全州县已连续7年在湘江、灌江、万乡河等重点河段开展水生生物增殖放流活动，累计放流各类鱼苗超过500万尾，有效促进了全县水生生物资源的丰富和发展。

为确保增殖放流效果，让放流鱼苗健康成长，全州县渔政部门加大对放流水域巡查力度，取缔有害渔具，严厉打击各类非法捕捞行为。近三年来，全县移送非法捕捞案件100余宗，收缴禁用渔具200余套、地笼2万余米，促进了全县水生生物资源、渔业资源、生物多样性、水域生态安全等全面综合发展。

荔浦：草莓香飘又上市

本报讯（记者刘健 通讯员周俊远 黄炎宝）入冬来，荔浦市东昌镇落印屯的草莓园又热闹起来了，色泽诱人的草莓吸引了众多游客前来体验采摘的乐趣。乡村的草莓园成了农户冬日增收的“致富果”。

走进村里的草莓园，只见雪白的薄膜依次铺开，笼罩在一垄垄草莓上，薄膜内草莓绿叶郁郁葱葱，红彤彤的草莓在绿叶的衬托下显得格外诱人。游客们穿梭在草莓地里，一边挑选着心仪的果实，一边品尝着新鲜采摘的草莓，脸上洋溢着满足的笑容。而种植户一边为游人推荐草莓品种，一边忙着田间活。

东昌镇落印屯的草莓种植已有多年历史，在当地小有名气，当地村民凭借丰富的种植经验和得天独厚的自然条件，通过农家肥种出了口感鲜美、品质上乘的草莓。草莓园的产量和品质逐年提升，吸引了更多游客前来采摘。

据基地草莓种植户介绍，落印屯从20世纪90年代开始种植草莓，村民在家中管护草莓，可以照顾家人，又可以让冬闲田创收，多年的种植经验，田间草莓个大、果实红润，价格在20到25元每公斤。每到双休日，三五成群的游客聚满了草莓园。

随着草莓采摘季的来临，荔浦东昌镇的草莓园不仅为游客提供了好去处，也带动了当地经济的发展。全村200多亩草莓种植园可以持续采摘到来年清明节期间，亩产在2000到2500公斤。

崔家乡： 从“树上”到“线上” 网销金桔销路俏

本报讯（记者刘健 通讯员刘敏娟）“欢迎进入直播间的家人们，我所在的位置是自家脆蜜金桔种植基地的直播间。”

“我手里拿的金桔又大又甜，包你们满意，需要的朋友们现在下单，今天就可以发货。”时下，走进兴安县崔家乡脆蜜金桔种植基地，金黄圆润的脆蜜金桔缀满枝头，电商团队的主播将直播间“搬”进果园，带消费者近距离观赏汁多脆甜的脆蜜金桔，为消费者带来头鲜果，专业的介绍、福利互动引发了网友们的热情参与。

脆蜜金桔果体大而饱满，果皮薄而脆爽，果肉细嫩绵软，无籽无渣，果汁丰富且蜜甜。据兴安县茂柏水果种植场的负责人唐茂柏介绍，他种植脆蜜金桔50多亩，今年正是挂果丰产期，脆蜜金桔采摘下树后，按照品质分为标王、果王、特大、大果、中果等五种不同的规格，平均价格为60元/公斤，其中标王的价格高达100元/公斤。除了传统的批发销售外，唐茂柏还敏锐地捕捉到了互联网带来的商机，借助网络直播来宣传推广，让脆蜜金桔销往全国各地。

“如今订单量持续增长，产品供不应求，每天通过电商就能接到200单左右，我们都是第一时间摘果、发货，让最新鲜的果子直达消费者的手中。”唐茂柏高兴地说。据了解，兴安县茂柏水果种植场已通过电商平台接到订单1万多个，销售金桔2万多斤。电商平台的顺利对接和成功运营，不仅扩展了产品销路，也提升了品牌价值，让具有地方特色的农产品“坐上”加快“三农”发展的时代“高铁”，走向全国各地。

如今，崔家乡已发展种植脆蜜金桔250亩，亩产量1200斤左右，总产值可达900万元。下一步，崔家乡将积极引导专业合作社、种植大户、群众大力发展脆蜜金桔种植，以“党支部+合作社+基地+农户”的模式，通过规模化、规范化发展，一步步把小小的脆蜜金桔“大”，走出一条甜蜜致富路。

新街镇：寒冬救助暖人心 特困家庭获帮扶

本报讯（通讯员谢云飞）近日，灌阳县新街镇上甫村特困户熊前华的家中迎来了暖心的一幕——新街镇民政办工作人员为智力二级残疾且无劳动能力的熊前华送来了棉衣、裤子、棉被以及5000元临时救助金，帮助他度过生活难关。

目前，熊前华家中因失火导致住房及物品被烧毁，使原本就困难的家庭状况更加艰难。新街镇党委、政府在得知消息后，迅速行动，一方面协调派出所民警加大救援力度，另一方面安排民政办启动紧急救助程序。工作人员不仅及时送上了生活必需品和救助金，还鼓励熊前华树立信心，以积极乐观的态度面对生活，并告知他在遇到困难时可随时联系镇、村干部。

近年来，新街镇民政办在镇党委、政府的指导下，积极探索创新工作形式，充分发挥社会救助的兜底保障作用。通过深入了解群众实际需求，做实做细救助帮扶工作，切实为困难群众办实事、解难题，有效解决了广大群众的“急难愁盼”问题，为辖区困难群众筑牢了一张坚实的社会帮扶救援网，让困难群众在寒冬中感受到党和政府的关怀与温暖。