

探寻体验桂林“最美非遗”

□本报记者秦丽云 李忠波 刘菁 文/摄

“三月柚子花，四月结成果，五月点点孕，六月把爷爬到树高头……阿爷要弄烟包壳，阿姐要弄桂花盒……”当这首童谣在耳畔响起，不少熟悉桂林柚罐的人知道，桂林柚罐的制作过程和用途已尽显词中。

时下，又是柚子花开时。近日，记者采访自治区级非物质文化遗产桂林柚罐代表性传承人王伯杨，探访桂林柚罐这项充满生活气息又洋溢着新的文化韵味的非遗技艺，并体验它的制作过程，感受其独特魅力。

柚子皮成就的非遗技艺

近日，记者来到位于雁山区柘木镇窑头村的柘漓产业园。王伯杨的工作室就在其中。在悠悠柚香中，王伯杨和他的徒弟们正在制作着精致又古朴的柚罐。

柚罐，物如其名，是用柚子所做的罐状容器。第一次见到柚罐的记者，忍不住好奇地问：用柚子制作的罐子，是不是很容易腐烂？王伯杨闻言，大笑一声。他说，他家存有两个祖上传下来的柚罐，分别产自明代和清代，至今保存完好。

随后，王伯杨带着记者参观了工作室内的柚罐展台，并拿出了一大簸箕的柚罐成品。“这些成品，大多数制成已有一年以上，丝毫没有霉点，也没有发潮、破损的迹象。”王伯杨说，身为容器的柚罐，其储藏功能的实现，正是在于柚子皮经过了特殊工艺的处理。

据了解，从明代起，桂林人就开始用柚子皮制作柚器，独特的制作技法属广西天然胎漆器工艺体系中的重要一支。柚罐作为柚器中的一种，因小巧别致又富有浓郁的生活气息，被用来装烟丝、茶叶或桂花等干货。

王伯杨说，他对于柚罐的印象，始于母亲。在他小时候，妈妈和大多数邻里都会做柚罐。他们先把青柚掏空柚子内，再经过晾晒、塑形等数十道工序制作成罐状。然后，他们把柚罐挂在某一个地方，经过长时间风吹日晒使其硬化。所有的工艺完成后，柚子皮实现了防潮防腐防虫蛀等功能。

2020 年，以桂林柚罐为代表的桂林柚器制作技艺被列入自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。这项走过数百年漫长风雨的传统民间技艺，由此被更多人知晓。

需要放慢心情制作的慢工艺

那么，饱含水分又容易破损的柚子皮，如何实现防潮防腐等功能？接下来的采访过程，记者跟着王伯杨，一起来寻找这个问题的答案。

阳朔沙田柚是制作柚罐的首选材料。王伯杨说，制作柚罐要选用生长了六七个月的阳朔沙田

非遗柚罐：慢工艺制成的“传家罐”



►记者向王伯杨学习柚罐制作技艺。



柚青柚，这种柚子易取出果肉，含糖量低、柚皮致密细腻，做出来的柚罐耐贮藏且外观精美，而成熟柚子制作的柚罐不易于保存。

因当日需要的青柚已做过掏空果肉、削瓤和初次烘干等处理，记者直接体验熬柚和做造型的步骤。刚刚被熬过的柚壳，清香扑鼻，皮质柔软。王伯杨双手拿着一个柚壳，从开口处按顺时针方向有序揉捏柚皮。“揉捏的过程就是给柚子定型的过程，丝毫不能着急。一着急，用力不均，柚子皮的受力就不均匀，制作的柚罐就会出现外皮薄厚不均的现象。”王伯杨说，捏柚皮定型的过程是柚罐定型的关键一步，大多时候，他

会耗费 3 至 4 天的时间来揉捏柚皮，“只有放慢心情，保持心平气和、神闲气定，才能捏得好”。

记者尝试捏柚皮，随着手指的用力，柚皮慢慢变得更加紧致、有型，确实让人欢喜。不过，随着持续用力，记者感觉手指的劲道越来越不足。王伯杨说，揉捏的过程，考验的正是手工艺人的耐力和毅力，如果二者缺一，都无法顺利完成。此外，揉捏是否到位，不仅关系到柚罐的美观程度，还关系到柚罐的质量和使用寿命，“只有充分揉捏到位，柚皮起砂，才能实现防虫、防潮、防腐等功能”。

接下来，记者跟随王伯杨又体验了给柚罐配封盖、烘干、晒制等过程。王伯杨说，传统的柚罐制作，会涉及 60—80 道工序。他母亲那一辈，常常是头一年有柚子时开始制作柚罐，到了次年才能完工。为了改良工艺，“70 后”的王伯杨于 2008 年开始研究传统柚罐的造型改良，花了 7 年时间才完成。目前，他把柚罐制作工艺缩减到了 12—15 道工序。在古法工艺的基础上，他将柚子固有形态改造成扁圆形，用收口器捏塑出比罐身口径小的沿口，使其形态更加美观。同时，经过长时间日晒使其“皮革化”，让柚罐存放时间更持久。此外，

他给柚罐定制了木塞，木塞和柚罐严丝合缝，能更好储藏干货。

“不论工序如何缩减，制作柚罐讲究的‘慢功夫’不能少。”王伯杨说，这里的“慢”，不仅是不急不躁的慢心情，还有“慢工出细活”的精益求精，更有对传统手工艺的尊重和敬畏之情。

被赋予新文化意蕴的“传家罐”

在观赏柚罐展品时，记者发现，乍看柚罐的造型和颜色差不多，实则有不少区别。在造型上，有的扁圆，有的是大肚圆，还有的是长圆状等。在颜色上，有的柚罐呈青黑色，有的呈金色砂色，还有的呈褐黄色等。

王伯杨说，在改进传统工艺的过程中，他不断结合自己的思考 and 实践，更加注重柚罐的质感，并从造型和颜色上下了不少功夫。目前，他制作的柚罐造型各异，颜色多样。其中，颜色主要分为 9 种，包括蒸青黑皮色、金色砂色、晒青白皮色等。要达到这些效果，不仅需要根据柚子本身的颜色和造型去打造，还要在揉捏、定型等过程中不断融入自己的思考，并加以实践。这些充满创意的探索和实践，赋予柚罐更多的思想温度和艺术价值。

眼前古朴雅致又散发着清新之香的柚罐，令人赏心悦目。曾经的柚罐，只是寻常百姓家的储物容器；如今的柚罐，则早已变身工艺品，被赋予了更丰富的时代内涵和文化意蕴。

在王伯杨的工作室，近 10 位工作人员正在赶制柚罐。王伯杨说，这些年来，柚罐产业发展进入了快车道。如今，柚罐不仅成为很多游客的伴手礼，还出口美国、新加坡等国家和地区。2020 年，由王伯杨制作的“稚禾八分桂林柚罐”获得中国旅游商品大赛金奖。桂林柚罐由此名扬全国。2024 年，该工作室与周边众多农户一起，每月制作约 2 万个柚罐，按市场零售价每个 200 元计，年产值达 4000 万元。小小柚罐，实现了从“储藏之器”到精美手工艺品的“华丽转身”。

王伯杨对非遗柚罐产业的发展很有信心。他说，柚罐虽然看起来大同小异，但因它们是手工艺人用双手、用情怀、用思想创造出来的手工艺品，这种独一无二的特性，使它们无法被工业化市场取代。而在这个讲究文化底蕴、凸显个性的时代，柚罐成了不少追求生活品质的消费者的青睐之物。

为了让更多人感受桂林柚罐的魅力，这些年来，王伯杨不仅在线上开直播讲授柚罐制作技艺，而且免费教授给柘木镇窑头村及周边的村民。他说，这种原本从寻常百姓家走出的传统技艺，能回到寻常百姓家，才是最好的“归宿”。而当越来越多的“传家罐”以手工艺品的身份走进寻常百姓家，柚罐技艺也将传承不息。

平乐：科技赋能“唤醒”撂荒地

本报讯（通讯员唐文豪）今年，中央一号文件首次提出“以科技创新引领先进生产要素集聚，因地制宜发展农业新质生产力”。平乐县深入贯彻国家“藏粮于地、藏粮于技”战略，持续加大对耕地保护的科技投入力度，将撂荒地治理作为稳定粮食面积、保障粮食安全的重要抓手，促进耕地保护和粮食生产降本增效、增量提质，坚决守牢耕地保护红线和粮食安全底线。

近日，在平乐县源头镇九洞村，当地的种粮大户陈家红正在指挥工人操作机械，各型农机和挖掘机、秸秆粉碎机、货车等在田间地头来回穿梭，有序作业。从挖掘机对地表果树植被进行清理，再到果树残枝被上传送带，最后通过粉碎机粉碎成颗粒后装车运走，不一会儿，这片残次的柑橘林逐渐褪去，一块块平整的土地渐渐成型。

科技下田间，“荒地”变“良田”。通过引入现代科技手段整治撂荒地，既绿色高效，也更可持续。据陈家红介绍，以往采用传统的人工方式，清理这样一亩撂荒地的花费至少在 1000 元以上，不仅成本高、收益低，还费时费力，大家都不愿意干。现在通过机械作业，投入的时间和成本大大减少，粉碎后的颗粒粉末可回收用于火力发电、生产纸浆以及烘烤机燃料等，额外产生近 500 元每亩的收益，通过对废弃物的循环利用，不仅绿色环保，折算下来的平均成本也降低了近一半。“我目前承包了 900 多亩土地，下一步会继续扩大规模，争取做到千亩以上。”陈

家红笑着说。

据了解，平乐县是广西的柑橘种植大县，近年来受柑橘黄龙病病害、柑橘市场行情不稳定以及农村外出务工人员多、农业人口老龄化等因素的影响，全县不少果园和耕地因无人管护渐渐变成了撂荒地。为了破解这一难题，平乐县坚持以科技赋能，积极推广运用新技术、新模式，以创新手段打好撂荒地整治“组合拳”，有力提升耕地保护水平，坚决遏制耕地“非农化”、防止“非粮化”，牢牢守住粮食安全底线。2024 年，该县荣获全区粮食生产激励县荣誉称号，连续两年获评全区耕地保护激励县。

源头镇积极响应县委号召，因地制宜，大力推广“机械作业、循环利用、规模种植、降本增效”的撂荒地治理新模式，鼓励无力或无意耕种的农民出租土地，动员企业、合作社、种植大户等积极参与进来，组织各村精准开展退果还粮行动。源头镇党委书记张林昭介绍，通过这一举措，全镇 2021 年至今累计清理柑橘黄龙病果园、失管果园 2000 余亩，2024 年当年耕地净流入达 900 亩，成效明显。

据悉，为了解决土地撂荒问题，平乐县正积极探索推动农业由个体化生产向社会化生产转变。通过支持引导社会资本进入农村，鼓励企业、合作社等各类农业经营主体长期承租，进行统一规划、管理和耕种，推动土地资源整合，促进粮食稳产增收，实现耕地有增量、农户有租金、种粮有效益的三赢局面。

“我们既在土地综合整治上下功夫，更在粮食种植的整体效益上求增量，让更多‘沉睡’的土地焕发新生。”平乐县委副书记陶捌旺说，为了让大家愿种粮、多种粮，该县依托科技力量，在扩大联农带农效应上创新求变，积极探索“以养带种，以种促养，种养双赢”的产业融合发展模式，助力粮食生产实现从田间地头到龙头企业需求之间的无缝衔接，实现粮食种植效益最大化。

在了解到部分设施畜牧业企业饲料需求量大、采购成本高后，平乐县在创新秸秆循环利用模式上做文章，党委、政府主动牵线搭桥，组织党员干部精准统计需求、摸排产量，鼓励龙头企业与农户签下订单，让双方都吃下“定心丸”。在该模式下，农户种植的粮食作物可售卖给粮站或粮油企业，地上剩余的秸秆等则被设施畜牧企业回收利用制作成青贮饲料，每吨收购价格在 300 元左右，每亩可增收近千元，企业、农户双方都获得了实惠。

地种玉米、秸秆利用、农户增收、生态循环。通过新技术的实践运用，既提高了农户种粮的收入和积极性，也避免了传统模式下秸秆焚烧污染环境等问题，真正实现粮食作物价值利用最大化，推动粮食种植与畜牧业相互依存、相互促进、共同发展。目前，平乐县正积极推广粮食作物种植新模式，总投资 5000 万元的鲜食玉米产业链示范区等一批项目启动建设。

龙胜泗水乡：枇杷抢“鲜”上市



▲红瑶阿嫂展示收获满满的枇杷。 吴凯旋 摄

本报讯（记者何月 通讯员吴凯旋 龙能跃）近日，龙胜族自治县泗水乡的枇杷陆续成熟，金黄饱满的果实挂满枝头，果农们忙碌在果园间，采摘、分拣，将这份春日的甜蜜抢“鲜”推向市场。

“这一批本土枇杷每斤能卖到 15 块钱，现在每天在家门口都可以卖二三十斤，生意好的话卖一两百斤不在话下，除了零售，还会批发到湖南等地，现在每年光枇杷就能卖到一万多块钱。”泗水乡里排村村民谭荣菊说。

泗水乡气候四季宜人，光照、降水充足，土壤肥沃且富含矿物质，产出的枇杷皮薄肉厚、柔软多汁、味道甜美，备受消费者

青睐。依托龙胜温泉黄金旅游沿线的地理位置优势，每到枇杷成熟季，泗水乡的村民们便在公路沿线摆摊售卖，吸引众多游客和过往行人购买。“味美多汁，酸甜可口。”游客苏先生在购买枇杷品尝后，给出评价。

近年来，泗水乡依托资源优势，着力打造泗水乡四季果园，在乡村旅游沿线广泛种植枇杷、猕猴桃、蓝莓、百香果等水果，大力发展特色农业产业。2024 年，泗水乡种植各类水果近 6000 亩，将一颗颗小小的水果打造成为当地农民群众增收致富的“甜蜜果”。

首届阳朔“龙颈河漂流杯”山地自行车赛成功举办

本报讯（记者刘健 通讯员李雅婷）4 月 19 日，首届阳朔“龙颈河漂流杯”山地自行车坡王争霸赛暨“三千漓”山水户外骑行嘉年华在阳朔县兴坪镇三千漓景区开赛。来自国内外的 200 多名骑行爱好者齐聚山水间，驰骋坡巅，骑行阳朔，共赴一场生态与运动的双重盛宴。

据悉，赛事设男子青年组、男子壮年组和女子公开组，赛道选址大源林场国家森林公园，沿途生态好，植被茂盛，是天然的氧吧，受到参赛

选手的夸赞。来自美国的户外运动爱好者马克赞叹：“森林与赛道和谐共生，骑行时仿佛在与自然对话。”广州参赛选手陈先生则表示：“林间的鸟鸣与绿意，让身心得到双重治愈。”

作为赛事冠名方，龙颈河漂流公司负责人表示，企业始终践行生态保护与乡村振兴使命，通过“体育+旅游+公益”模式联动周边村落，开发特色文旅项目促进生态价值转化。赛事期间，人民网、阳朔摄影协会等通过无人机航拍、图文

直播等方式，将峰林间竞速的画面传向全国。选手穿行于光影斑驳的森林赛道，与溪涧潺湲、山花摇曳的生态图景交织成流动的风景区。

首届“龙颈河漂流杯”的成功举办，是阳朔将体旅融合推向纵深的生动实践。兴坪镇政府负责人表示，将以本次赛事为契机，紧扣“建设阳朔先导区 建功桂林世旅城”工作总揽，努力打造“山水为脉、运动为媒”的体旅融合新范例。