

云岭匠心聚 文脉薪火传



在云岭大地的山川河谷间,从不缺坚守与热爱的身影。有人以非遗为桥,让乡土文化惊艳世界;有人以古法为薪,让传统手艺延续甜蜜;有人以产业为翼,让家乡味道香飘远方。他们扎根故土、心怀热忱,用不同的方式让传统与现代对话,书写着属于云南民族文化传承的鲜活篇章。



为了飘香更远 ——丽江腊味

杨珍芳

杨珍芳查看腊肉品质。
本报记者 段玉菊 摄



在世界舞台展现 ——云南之美

杨博然

身着民族服饰的杨博然。
图片由受访者提供



古法甜蜜乡愁

赵国应

赵国应制作古法红糖。
本报通讯员 蒋蕾 摄

在怒江之畔的保山市隆阳区杨柳白族彝族乡联合村,每年冬季,空气中便弥漫着一股醇厚而温暖的甜香。这香气源自白岩自然村墩子地小组,源自赵国应家灶台上那七口咕噜作响的糖锅。一家两代人,三十多载光阴,将岁月与汗水熬进每一块色泽温润、清香扑鼻的红糖里,也熬出了属于这个峡谷家庭的踏实幸福。

凌晨,42岁的赵国应和39岁的妻子阿秀便开始了一天的忙碌。屋外,10多亩甘蔗林在微风中沙沙作响,宛如一片“青纱帐”;屋内,灶火正旺,七口大锅依次排开,蒸腾的水汽带着沁人心脾的香甜。这是他们家每年十一月到次年清明前后不变的主旋律——榨制古法红糖。

这项“甜蜜事业”始于赵国应的母亲——86岁的陈建美。借着改革开放后包产到户的“春风”,她从老家带来甘蔗苗并试种成功后,和丈夫在山间建起简易糖房,用最原始的牛拉木榨开始制糖。“那时还没有公路,榨出的糖要用骡子驮着,越过双虹桥到怒江对岸去卖。”陈建美回忆道,从八九角到一两块一斤,一驮四五百斤的红糖,承载着全家改变生活的希望。

如今,接力棒传到了赵国应夫妇手中。曾经效率低下的牛力木榨,已

在2006年左右被机械动力取代,但核心的古法熬制工艺却完整保留。依靠这门手艺起早贪黑,一家人不仅供出一双大学生,还盖起了三层楼房,养起了牲畜,在山区过上了殷实安稳的日子。

所谓古法,精髓尽在熬制之间。赵国应采用的是“七口锅一眼灶”的同熬技艺。一眼土灶上,七口大锅一字排开,温度依次递增,形成一个微型的流水线。

第一道榨出的青绿色蔗汁倒入首锅,用大火猛烧,逼出浮沫与杂质,完成净化。随后,蔗汁被依次舀入后续锅中,水分随着温度爬升而逐渐蒸发,糖液颜色由青绿转为金黄,再变为深琥珀色。整个过程,火候的控制至关重要,需根据糖液状态不停调整。阿秀需要不断抱来晒干的甘蔗渣添进灶膛。他们认为,用甘蔗“母体”作为燃料,熬出的糖才有最醇正的灵魂香气。

赵国应手持长勺,不停观察、搅拌、换锅,防止粘锅烧糊。待糖液变得浓稠粘勺,便是出锅的时刻。夫妻俩配合默契,将滚烫的糖液迅速倒入模具。冷却后,一块块质地松软、带着自然砂纹与清香的红糖便诞生了。

“七锅同熬,一锅出糖十三四斤,大概需要四五十分钟。如果只用单锅,

得两个小时以上。”赵国应解释道。这门蕴含物理与经验智慧的老手艺,极大提升了效率,他家一天能熬出近三百斤红糖。

如今,赵国应家的红糖因品质地道而名声在外,慕名而来的客户越来越多,夫妻俩时常要忙到深夜。红糖对于当地人,早已超越食物本身,它象征着生活的甜蜜美满,是节日里煮汤圆、蘸糍粑、冲核桃米花茶的必备,也凝结着浓浓的乡愁。

然而,在这满院香甜之外,一份关于未来的焦虑隐约可见。前来串门的乡邻们看着忙碌的赵国应夫妇,不免感叹:“现在的年轻人,还有几个愿意一辈子守着灶台熬糖?”

这份焦虑,指向了所有传统手工艺在现代化浪潮下面临的共同课题。古法榨糖劳动强度大、产出效率相对现代工业有限,如何让下一代看见其超越经济价值的文化内涵与可持续的未来,是关键所在。

夕阳西下,怒江奔流不息。赵国应家小院里,灶火渐歇,新制的红糖垒成小山,散发着温润的光泽。两代人的坚守,让这份穿越时空的甜蜜得以延续。而如何让这缕峡谷红糖香飘得更远、更久,既是留给赵国应一家,也是留给更多人的时代问卷。

本报记者 杨艳鹏

云龙的千年历史脉络。云龙产盐历史悠久,汉武帝于西汉元封二年在今云龙设“比苏”县(白语意为“有盐的地方”),顺荡盐井,诺邓盐井等“云龙八井”,见证了一代代盐工的坚守。而康熙《云龙州志》中“昼夜煎熬成沙”的制盐场景,在杨伟中等手艺人坚守的古法技艺中得以延续。与云龙盐业相伴相生的云龙火腿,则借着茶马古道的繁华远播四方,成为滇西名产。如今,依托“诺邓火腿”区域公共品牌优势,云龙火腿已发展成为云龙的特色支柱产业。云龙诺邓火腿年产量稳定在2300吨以上,综合产值突破2.3亿元,产品从传统整腿拓展到20多个系列,成功打入中高端市场,带动3.2万人就近就业。

云龙盐文化与火腿产业的深度融合,更催生了文旅发展新机遇。游客循着盐马古道遗迹,探访古法制盐作坊,观摩火腿腌制工艺,品尝盐香浸润的特色美食,在古村落的石板路上感受岁月沉淀的味道。当地还以“诺邓火腿”公共品牌为核心,串联盐井遗址、古村风貌、非遗体验等文旅资源,形成“文化体验+产业消费”的发展模式,让千年古法技艺在传承中焕发新生,让村民在产业发展中持续增收。

顺荡村的盐与火腿,深深扎根于

动百姓增收。同时,杨珍芳参与新建的特色农产品展示中心自试运营以来,累计营业额已突破3000万元,成为丽江特色农产品展销与文化展示的重要窗口。

杨珍芳推行“公司+合作社+农户”模式,在丽江周边建起了3个养殖基地,带动30多户农户发展生态养殖。公司从养殖技术指导到产品保底收购全程护航,收购价高于市场价,让农户告别“靠天吃饭”的顾虑,户均年增收约5000元。“跟着杨总干,收入稳定还能学技术增长见识。”公司配员房一鸣笑容里满是踏实。

在杨珍芳的努力下,公司年营收超800万元,产品远销近20个城市,其中上海已成为核心市场。公司还与知名品牌建立长期稳定合作,在各电商平台市场反响良好,为破解冷链配送难题,企业拓宽资金渠道、优化管理模式,稳步推进配套设施建设。

2023年,杨珍芳入选丽江市“丽江英才支持计划”创业人才,在“丽江英才支持计划”的资金支持下,杨珍芳还在玉龙纳西族自治县白沙镇等地新建腊排骨加工厂和养殖场,以点带面完善种植养殖联盟,通过“鲜肉冷链+腊制品加工”双路径,既延长保质期、提升附加值,又持续带

杨珍芳的奋斗足迹,源于对纳西族饮食文化的深厚情怀,也来自政策托举搭建的广阔干事舞台。这份飘向全国的“丽江味道”,承载着纳西文化的深厚底蕴与新时代的创业激情,必将香飘更远,惠及更多乡亲。

本报记者 李铁成 通讯员 段玉菊

晴空下,一排排腊排骨在通风架上自然风干,丽江一谷源商贸有限公司总经理杨珍芳正俯身检查腊味。作为一名创业者,杨珍芳以对家乡味道的赤诚坚守,让“丽江腊味”从纳西族“三叠水”宴席的传统佳肴,逐步成为带动乡亲增收、承载文化记忆的特色产业名片。

杨珍芳自幼浸润在丽江风土中,腊排骨是她最深刻的味觉记忆。深耕文旅行业10余年,她敏锐捕捉到游客对地道特产的追捧与优质腊味品牌稀缺的强烈错位。2021年6月,杨珍芳毅然转型腊味产业,立志让这份承载民族记忆的味道“走出去”。

为守住“老味道”的精髓,杨珍芳踏遍丽江乡间,寻访数十位民间腌制能手,将口耳相传的工艺整理成册,反复打磨优化,最终建立“选材—腌制—晾晒—风干”全流程标准化体系,既留存纳西族传统配方的核心风味,又符合现代食品安全标准。

依托丽江高海拔、低湿度、大温差的独特环境优势,杨珍芳采用自然风干工艺,让腊制品形成“咸香不腻、肉质紧实”的独特口感。2021年,公司标准化生产线正式投产,腊味产品年产

能达40吨,腊排骨、腊肠等核心品类迅速打开市场,成为丽江腊味领域的领军品牌。

杨珍芳推行“公司+合作社+农户”模式,在丽江周边建起了3个养殖基地,带动30多户农户发展生态养殖。公司从养殖技术指导到产品保底收购全程护航,收购价高于市场价,让农户告别“靠天吃饭”的顾虑,户均年增收约5000元。“跟着杨总干,收入稳定还能学技术增长见识。”公司配员房一鸣笑容里满是踏实。

在杨珍芳的努力下,公司年营收超800万元,产品远销近20个城市,其中上海已成为核心市场。公司还与知名品牌建立长期稳定合作,在各电商平台市场反响良好,为破解冷链配送难题,企业拓宽资金渠道、优化管理模式,稳步推进配套设施建设。

2023年,杨珍芳入选丽江市“丽江英才支持计划”创业人才,在“丽江英才支持计划”的资金支持下,杨珍芳还在玉龙纳西族自治县白沙镇等地新建腊排骨加工厂和养殖场,以点带面完善种植养殖联盟,通过“鲜肉冷链+腊制品加工”双路径,既延长保质期、提升附加值,又持续带

身着绣有非遗纹样的秀禾服亮相,一针一线都是非遗密码。舞蹈与华服相融,完成跨越时空的文化对话,让云南之美在国际聚光灯下绽放。

“我是土生土长的曲靖女孩,现在有了曝光度,就该为家乡做事。”她接手中服装生意,与父亲共创咖啡品牌,更将主要精力投入文旅推广。她的小红书、抖音账号转型为曲靖“文化之窗”,发布消防科普、文旅推介、民俗记录等内容,用“00后”鲜活语态衔接传统与现代,让外界看见真生动的云南。

谈及未来,杨博然计划先运营好个人账号积累关注度,系统推广曲靖文旅;同时瞄准TikTok等海外平台,让世界看见曲靖的山水与文化。她说:“人生只有一次,要尽力活得精彩,用有限时光做有价值的事,让更多人看见家乡美好。”

本报记者 隋鑫 张雯
本版图片基于原图用AI辅助生成