

巡边境 护平安

2月3日,夜色渐浓,在沧源佤族自治县芒回警务室,结束一天工作的民警龙佳扎西和同事们正围坐在一起,复盘当日边境巡逻情况,梳理近几日入户走访的重点。就在这时,警务室外传来了清脆的呼铃声。

“扎西警官在吗?快过年了,我们是来感谢他的,唱一唱我们佤族的歌给他听。”十几位佤族乡亲走进警务室。

《加林赛》《江山木落》……深情的歌声就这样在小小的警务室里响了起来。摇曳的火光映在每个人脸上,质朴的旋律里,是说不尽的感激与亲近。歌歇,村民李安不勒握着龙佳扎西的手,话语简单却重重地落在人心上:“就是想说说心里话,扎西警官,谢谢你为我们做了这么多的事情。”

这句朴素的感谢,道出了沧源县勐董边境派出所芒回警务室民警与群众的鱼水深情。和往常无数个日子一样,当天清晨,民警龙佳扎西便早早起身,一边仔细清点巡逻所需的装备,一边耐心叮嘱身旁的辅警们当日的工作重点。“现在去161界桩附近进行边境踏查,下午我们去五组帮陈奶奶拍身份证照片。”

芒回警务室的辖区山高林密,边境线的许多地段都隐没在深山老林里,没有明显的道路,更没有清晰的标识。熟悉

每一道山梁、每一个沟壑、每一条隐秘小径,是他们守护边境最基本的日常,也是最考验功夫的功课。

“巡逻从来不是走过场。”龙佳扎西说,“你得知道哪里容易出问题,哪里需要格外留心。心里这张地图越详细,守住的平安才越牢固。”在4个多小时的跋涉中,他们每一步都踏实而警惕。在一处陡坡旁,龙佳扎西特意停下,指着侧面被杂草半掩的痕迹提醒同伴:“这种小路要高度警觉,一点疏忽都可能成为安全的漏洞。”这份细致与坚守,源于对边境线最深的敬畏,也源于用脚步一步步丈量出的责任。“边境线是平安线,多排查一处隐患,群众的团圆就多一分保障。”

完成重点地段排查后,返回警务室简单吃过午饭,龙佳扎西便带着辅警再次出发,前往芒回村五组的陈依嘎奶奶家。陈奶奶年事已高、视力退化,出门办证极为不便。上门服务,是龙佳扎西对老人的承诺。一听到龙佳扎西的声音,老人立刻露出笑容,紧紧拉住他的手,用佤语反复喊着“我的孩子”。

“奶奶,我们拍张照,很快就好。”龙佳扎西弯着腰,细心为老人整理衣服。拍完证件照,陈奶奶执意要与龙佳扎西拍一张新春合影,镜头定格的那一刻,早已

超越了简单的警民关系,那是家人般的温暖与信赖。

离开陈奶奶家,龙佳扎西和同事们又接连走访了几户村民,看望返乡的年轻人,检查老旧线路,反复叮嘱大家注意安全。对他们而言,警务室的工作地图,早已和村寨里鲜活的人、具体的事紧密相连。

辅警王玉明跟在龙佳扎西身边,感慨颇深:“他刚来的时候,天天跟着我们学佤语、认山路,现在村里大人小孩有事,第一个想到的就是他。我们一起守好每一段边境线,站好每一班岗,就图乡亲们都能平平安安、热热闹闹地过个团圆年。”

歌声在警务室落下,村民们没有离去,大家像一家人一样唠起家常。谁家孩子考上了大学,谁家买了新车,对新的一年有什么盼头……你一言我一语,小小的警务室里充满了欢声笑语。龙佳扎西说:“我们在这里守着边境线,乡亲们把我们放在心里,这就是家的感觉。”

本报记者 李春林 通讯员 金维娜 张正霖

穿新衣 酿新酒

立春之后,广南县村寨间年味渐浓。织布机声清脆回响,绣花针线穿梭翻飞,农家酒坊醇香四溢,3项传统手工艺交织成壮乡新春序曲,勾勒出烟火气十足、民俗味浓郁的新春画卷。

在广南县旧莫乡旧莫社区官塘新寨小组,村民陆翠新端坐在织布机前,梭子在经纬线间来回穿梭,“咣当、咣当”的声响清脆悦耳,一匹匹厚实精美的壮家土布在指尖逐渐成型。身旁箩筐里,一双双绣工精巧的花布鞋整齐摆放,针脚细密、纹样喜庆,年味在一针一线、一梭一织中悄然弥漫。

“我们壮族过年,一定要穿新衣服、新鞋子。”陆翠新一边忙碌一边笑着说,每到年关,前来定制新衣新鞋的乡亲络绎不绝,她从早到晚赶工,就是为了让大家都能穿上新年盛装。大年初一、初二,乡亲们身着新衣逛街、对唱山歌,热热闹闹庆新春,这是广南壮族群众代代传承的民俗。

午后,温暖的阳光洒进旧莫社区官塘新寨小组村民陆金秋家中。她和姐妹们围坐一堂,彩线在围腰布上轻盈翻飞,牡丹绽放、鱼跃龙门,一个个吉祥纹样渐渐生动鲜活,满是温馨祥和的年味。

“快过年了,在外打工的乡亲们回来,都要赶制新围腰。”陆金秋指尖不停,语气里满是欢喜。新围腰是当地新年必不可少的盛装,既承载着对新年的美好期盼,也是对古老刺绣技艺的延续。一针一线绣出的不仅是精美服饰,更是生生不息的文化根脉。

走进旧莫社区官塘老寨小组村民刘波家的酒坊,又是另一番热闹景象。灶膛柴火噼啪作响,甑桶内谷子慢火蒸熟,醇厚绵长的谷酒香飘满院落,清冽酒液顺着导管缓缓滴落,叮咚有声,为新春平添几分温情。

“壮家过年,少不了自家酿的酒。”刘波与母亲仔细品鉴新酿美酒,母子间的简单对话,藏着最朴实的年味。他说,朋友相聚、家人团圆,斟上一杯自酿谷酒,谈收成、话家常,才更有过年的味道。酒香里,是团圆的喜悦,是日子的甘甜,更是对来年幸福生活的美好期许。

匠心织造,巧手传情,醇香酿造,广南壮乡的新春年味,藏在代代相传的习俗里,融在百姓幸福的笑颜中。一针一线、一织一酿,不仅守住了传统年俗,更见证着乡村振兴路上,壮乡农家日子越过越红火、生活越来越甜美的幸福新图景。

本报记者 黄鹏 通讯员 何娟 王春欢

拍合照 话团结

“一二三,笑一个!”春节前夕,西盟佤族自治县力所拉枯族乡南亢村的文化广场上暖意融融。身着汉族现代服饰、拉枯族服饰、佤族织锦盛装的各族群众并肩而立,久未团聚的返乡人员紧紧牵着父母的手,孩童依偎在长辈怀中,随着快门声响起,一张张全家福新鲜出炉。2月3日,一场“定格幸福·共话团结”圆梦全家福公益拍摄活动在这里进行。

在南亢村,不少拉枯族、佤族老人一辈子从未走出过大山,“亲眼看看天安门、长城”是他们埋藏在心底的夙愿。村里大量青壮年为生计常年在外务工,一年到头仅春节能与家人团聚,缺少一张完整的全家福成为许多家庭的遗憾。

“群众的小心愿,就是我们的大实事。”南亢村驻村工作队入户走访发现了这一诉求,便联合村“两委”制定“定格幸福·共话团结”圆梦全家福公益拍摄活动计划。现场搭起简易摄影棚,背景板上是蜿蜒的长城和庄严的天安门。为确保不漏一户、不落一人,驻村工作队、村“两委”成员通过微信群、电话联系返乡务工人员,逐户登记拍摄需求。针对行动不便的老人、残疾人,推出上门拍摄服务,工作人员扛着设备走进一间间拉枯族民居,细心为老人整理珍藏已久的传统民族服饰,耐心引导他们在天安门图样的背景板前微笑拍照。

汉族务工人员主动帮邻居拉枯族大叔整理黑色包头,佤族大姐拿出福线为拉枯族小朋友系在手腕上祈福,大家在天安门图样的背景板前,用汉语、拉枯语、佤语相互打趣,分享团圆的喜悦,不同民族的文化习俗在欢声笑语中交融共生,拍摄现场成为民族团结的“连心场”。

“今年终于有机会和在外打工的儿子、儿媳拍了完整的全家福,这是我收到最好的春节礼物。”拉枯族老人扎母捧着装裱好的照片,激动得眼眶湿润。刚从浙江返乡的务工者岩龙拿着照片感慨:“平时大家各忙各的,难得这么整齐地聚在一起,这张全家福可以缓解我在外地时对家人的思念。”

一张全家福,承载着各族群众对美好生活的向往,凝聚着各民族守望相助的深厚情谊。此次“定格幸福·共话团结”圆梦全家福公益拍摄活动,为南亢村80余户家庭拍摄了全家福,赠送照片200余张,驻村工作队的工作转化为群众看得见、摸得着的踏实感。

本报记者 胡梅君 通讯员 杨连应



芒回村村民代表在警务室与民警话家常。
本报记者 李春林 摄



广南县旧莫乡旧莫社区官塘新寨小组村民纳绣花鞋。
本报通讯员 何娟 摄

新春走基层

乡村年味里的团圆情



西盟县南亢村村民高兴地展示“全家福”。
本报通讯员 杨连应 摄

翻晒腊肠。
本报通讯员 尹永权 摄

腌腊味 诉情怀

血豆腐、腊肠、泡肝……会泽的腊味,是地理与时节的默契馈赠。95.7%的山区面积让这里冬寒偏长、日照充足,恰好为食材的腌制风干提供了天然环境,将高原的馈赠与人间烟火酿成了代代相传的味觉记忆。

每到冬至前后,会泽铜匠街的院落内,乡村的屋檐下便挂满了色泽深浅不一的腊味,阳光穿透乌蒙云层,在血豆腐的粉红、腊肠的油亮、泡肝的琥珀色上流转,空气中弥漫着盐、花椒与阳光交融的醇厚香气。这是会泽人刻在骨子里的年味儿密码。

血豆腐是会泽腊味里的温润底色。选用本地土黄豆磨制而成的豆腐沥干水分,与新鲜猪血、五花肉丝拌匀,撒入花椒、食盐与烧酒反复揉搓,直至食材浑然一体,呈现出淡淡的胭脂红。将食材团成椭圆状的血豆腐先

经室内静置,再在暖阳下晾晒四五日,最后自然风干,锁住豆香与肉鲜。把血豆腐煮熟切片,外韧内嫩,既有豆干的弹性,又有腊味的咸香,搭配青蒜干辣椒爆炒,或是与腊肉同煮,便是饭桌上最熨帖的家常味道。在铜匠街居王会芬家,这门制作手艺已传承三代,用真材实料做出的血豆腐成为远近食客提前预订的抢手货。

腊肠是年味里的浓墨重彩。精选会泽土猪的后腿肉,肥瘦相间切成细丁,拌入秘制香料与本地烧酒,灌入洗净的肠衣中,用麻绳分段扎紧,悬挂在通风处自然风干。不同于其他地方的烟熏做法,会泽腊肠坚守自然风干的古法,让高原的干冷空气慢慢带走水分,留下肉质的紧实与香料的层次感。煮熟后的腊肠油光透亮,咬下时油脂迸发,咸香中带着微麻回甘,既是年夜饭的必备菜品,也是游子

行囊中最牵肠挂肚的乡愁滋味。

泡肝则是会泽腊味里的匠心独运。选取完整无破损的新鲜猪肝,从主气管缓缓打气,再将用盐、花椒面与土蜂蜜、土鸡蛋调制而成的秘制调料吹送至支气管的每一处,用细麻线扎紧后悬挂晾干。这道考验耐心的工序,能让调料均匀渗透肌理,成就泡肝酸香酥软的独特口感。食用泡肝时,要切薄片蒸熟,搭配酸菜坛里舀出的酸汤,加入小米辣、茭苣调成蘸水,酸香解腻,酥软入味。

血豆腐、腊肠、泡肝是会泽人年夜饭桌上的3道硬菜。如今,这些传统腊味通过线上线下销售的方式走出大山,让更多人尝到乌蒙山的烟火气,也让这份承载着地理记忆与人文情怀的手艺,在传承中焕发新生。

本报记者 张雯 通讯员 尹永权 董学莲

搬新房 迎新春

春节前,华宁县青龙镇倒马坎村委会倒马坎小组村民王树珍家办了件大喜事——搬进了占地116平方米的两层新房。

“现在的政策好了,房子盖好了,还拿到了2.7万元的补助。”2025年,在农村危房改造政策的支持下,王树珍家把原先的老旧房子拆除,盖了新房。“大儿子当兵8年,今年请探亲假回来了,二儿子在外打工也回来了,我们准备在新房过一个团团圆圆的年。”王树珍脸上洋溢着幸福的笑容。

和王树珍同村的周王翠家也在农村危房改造政策红利的扶持下,下定决心将原来的老旧房屋拆除盖起了新房。目前已经盖起了两层,预计2月底主体可以完工进行装修,今年内就可以搬进新房。

“2025年,华宁县累计投入资金968.16万元,完成322户农村危房改造,为全县960余名低收入群众彻底消除住房安全隐患,有力巩固了农村住房安全保障成果。”华宁县住房和城乡建设局城乡建设管理股工作人员杨云介绍,2026

年,华宁县计划继续推进240户危房改造工作,确保10月底以前全面完成,让更多群众早日住上安全舒适的房屋。

从“忧居”到“安居”再到“优居”,农村危房改造提升的不仅是居住条件,更是居民们实实在在的幸福感和获得感。华宁县还将健全农房安全动态监测机制,常态化排查整治隐患,严格把控进度和质量,不断提升农房建设品质,为乡村振兴筑牢坚实民生根基。

本报记者 王剑钊 通讯员 陈志莲 杨金鑫



永平曲硐村村民马媛峰正在检查腊鹅风干情况。
本报记者 李丽 摄

守匠心 制腊鹅

出将近200公斤腊鹅,还有不少卖到国外。“凉切尝本味、煎制皮酥脆、慢炖煮火锅,再搭配一碗香糯的鹅油拌饭,都是永平腊鹅的经典吃法,很受各地食客欢迎。”她说。

在曲硐村,几乎家家户户都有腌制腊鹅的手艺。老人们口传心授,将制作诀窍代代相传;年轻人则通过直播、短视频等线上渠道,让永平腊香飘向更远的地方。

村民马媛峰院子里的晾架上挂满了腊鹅,阳光洒在油亮的鹅肉上,浓郁腊香扑面而来,令人垂涎。“我今年线上就卖了100多只,剩下的在自家餐馆加工成鹅肝、油淋腊鹅等特色菜品,销量特别好。”马媛峰介绍,为了适应消费者对健康饮食的需求,她还专门试制了轻盐版腊鹅,口感清爽不腻,一经推出就收获了良好的市场反响。

永平腊鹅的美味,根植于独特的原料与技艺。其核心原料永平白鹅是当地历经数百年选育的优良品种,肉味鲜美、鹅肥肝大,有着760多年的养

殖历史。而博南古道马帮文化的传播,更让腊鹅制作技艺得以传承发展,成为古道上一便于储存、补充能量的美味佳肴,也让这份风味沉淀为独特的文化记忆。2020年,永平腊鹅制作技艺入选大理白族自治州非物质文化遗产代表性项目名录。

为守护好这份“舌尖上的非遗”,推动腊鹅产业持续健康发展,永平县多措并举完善产业链条,划定适宜的规范养殖保护区域,建立永平鹅保种场,计划种鹅存栏5000套,预计年出栏鹅苗10万羽;同时大力推广标准化、规模化、规范化、生态化养殖模式,为腊鹅制作提供稳定优质的原料支撑。

目前,永平县养殖永平白鹅约4.5万羽,拥有2个年出栏2万羽的种鹅孵化基地和1家永平白鹅肉食品加工厂,逐渐形成涵盖养殖、加工、销售的全链条发展格局,让一缕缕腊香成为承载乡愁、传承文化、带动致富的重要载体。

本报记者 李丽