

洱海流域农耕文化遗产与绿色农业发展

曹茂 高跃婷



大理桥镇古生村附近的田园风光 耿嘉 摄

2022年7月18日,国家主席习近平向全球重要农业文化遗产大会致贺信强调:“人类在历史长河中创造了璀璨的农耕文明,保护农业文化遗产是人类共同的责任。”20世纪以来,人类的生产生活方式在农业生产领域,发生了从“传统农业”向“石油农业”的转变,并引发了自然生态环境的恶化,影响了农业的可持续发展。在此背景下,中国以精耕细作为特点的传统农耕文化及其技术体系的当代价值,引起了国内外学者的关注。在大理白族自治州洱海流域农业面源污染防治及绿色农业转型发展中,继承和弘扬传统农耕文化遗产的合理内核,是建设生态农业、推动农业可持续发展的的重要途径。

洱海流域农耕文化遗产历史溯源

洱海流域农耕文化源远流长,有着丰厚的物质与非物质农耕文化遗产,主要包括农耕遗址、传统农耕栽培技术、农耕产品技艺、民族农耕习俗、生态观念、农业景观、传统村落等。洱海地区的原始农业是云南最典型的原始农业代表之一,其中最重要的考古发现包括宾川县白羊村新石器文化遗址、剑川县海门口新石器时代晚期遗址和大理市海东镇银梭岛遗址。这些遗址为研究洱海流域史前人类的农耕文化、经济形态、社会生活状况及其发展历程提供了物质载体。洱海流域传统农业时期的概貌,可以从中原、云南及大理等史志以及古代文人墨客的游记窥见一二。唐代初期的《西洱河风土记》,记载了西洱河地区“其土有稻、麦、粟、豆、种荻亦与中夏同。而以十二月为岁首。菜则葱、韭、蒜、菁。果则桃、李、梅、杏……早蚕以正月生,二月熟。畜有牛、马、猪、羊、鸡、犬”。可见,早在唐代初期,

西洱河流域的农桑事业已经有较大发展。元代李京撰写的《云南志略》,在《诸夷风俗》篇中记载大理白人(今白族):“多水田,谓五亩为一双……麻、麦、蔬、果颇同中国。”明代李元阳编纂的嘉靖《大理府志》,在物产中记载了稻之属二十五、糯之属十四、黍稷之属九、来粳之属五、莽稗之属六、菽之属十二、菜茹之属三十八、瓜之属七、薯芋之属五、菌之属八、药之属百七十七、果之属三十七、饮饌之属三十(含感通茶、酥乳冻皮做的乳馅、杨梅、枇杷、梅、桂、木瓜等做的蜜饯、药梅、赤豆和盐煮青梅等大理名产),以及其他一些物产。明代徐霞客游历了洱海流域的洱源和大理古城等地,给他留下深刻印象的就是洱源县西湖种植的大蒜“大如拳而味异”。因现代种植技术的使用与洱海保护的需要,现在洱海流域已禁种大蒜。

洱海流域传统农耕文化遗产特征

文化遗产是文化表现形式得到关注和珍视的传承过程。农耕文化的“意义之网”就是一系列从历史上留下来的前后相袭的概念系统,人们借此交流、传承和发展对农耕生活的知识和态度。中华农耕文化源远流长,洱海流域的传统农耕文化既有与中华农耕文化共同的文化特质,也蕴含了一些地方特色,具体表现在以下几个方面:
一是本土性。洱海流域特有的地理气候条件形成了其独特的农耕文化遗产。明代云南著名文学家李元阳在其《榆城近郭可游山水记》中写道:“溪雨相续,麦田之晴日不移。”对这句话最好的解读,就是明代著名文学家杨升庵在其《游点苍山记》中提到的点苍十景之一的“晴川映雨”景致。“每岁五月,溪上

日日有雨,田野时放晴,故刈麦插秧,两无所妨。”杨升庵的描述,反映了洱海流域特殊气候条件对于稻麦轮作的影响,这也印证了生态人类学所主张的生态境塑造文化形态的观点。因此,洱海流域农耕文化有着与其环境相适应的本土性特质。

洱源县凤羽镇凤翔村“耕读传家”的家规家训及民居建筑设计中蕴含的耕读精神,既有着中华优秀传统文化的共性,也有着本土化特征。“耕读传家”是中国传统文化的瑰宝,能够保留至今的已不多见,但在凤羽镇却是代代传承的家训。凤翔村“耕读传家”遗风,体现为传统民居设计中均留有一小块菜园,耕田读书均不偏废。

洱源县种梅、食梅、赏梅历史悠久,是著名的“中国梅子之乡”,云南唯一的省级果梅基地县,也是全国100个“特色经济林产业示范县”中唯一的果梅基地示范县。在洱源县此碧湖镇松鹤村,梅树成林,其中,一棵梅子树王已经有800多年历史。洱源出产的胭脂梅,照水梅品质优良,成熟期早,加工成的洱宝话梅久负盛名,梅子酒更是家喻户晓。大理市喜洲镇周城村是国内最大的白族自然村,村内多水田,不仅有闻名遐迩的蝴蝶泉,还有丰厚的农耕文化遗产。每年农历四月二十五日至二十五日的“绕三灵”是洱海流域白族的一个古老节日,也是民间传承的带有农耕文化信息的盛会。2006年5月,白族“绕三灵”经国务院批准,列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

大理市非州镇周城村是国内最大的白族自然村,村内多水田,不仅有闻名遐迩的蝴蝶泉,还有丰厚的农耕文化遗产。每年农历四月五日间都要举行盛大的“栽秧会”,热闹非凡。因其完好地保留着白族的各种传统习俗,被誉为“白族民俗的活化石”。2017年6月,“栽秧会”被云南省人民政府列入第四批省级非物质文化遗产名录。



当代大理乡村“绕三灵”节庆场景 本报记者 杨峥 摄

传承洱海流域农耕文化遗产 推动大理绿色农业发展

洱海流域农耕文化遗产,是中华农业文明悠久历史的结晶。洱海流域农耕产品关乎洱海保护治理和广大农民的生计。目前还存在规模小、层次低、文化附加值低等问题,尤其是农业产业缺乏强有力的文化支撑。市场发展趋表明,产业发展模式已经从过去的资源依赖逐步走向文化营销。因此,应该对洱海流域悠久、丰富且独特的传统农耕历史文化资源如洱源梅子、稻麦轮作等进行充分挖掘,通过申请中国重要农业文化遗产项目进行保护利用,推动新时代绿色农业发展。

2012年,原农业部启动中国重要农业文化遗产发掘工作,将“人类与其所处环境长期协同发展中,创造并传承至今的独特农业生产系统”作为主要申报

和保护对象,这些系统是有自我调节能力的生态系统,同时蕴含丰富的农业生物多样性、传统知识与技术体系和独特的生态与文化景观等特征,对我国农业文化传承、农业可持续发展和农业功能拓展具有重要意义。农业文化遗产的显著特征,为培育农业品牌提供了沃土。当下,我国农业文化遗产保护项目的重要价值已逐渐显现。洱海流域绿色农业发展应关注传统农耕文化遗产的价值,重视农业文化遗产的挖掘与申报工作,借鉴中国其他重要农业文化遗产项目经验,促进洱海流域农业面源污染防治、农业生物多样性保护和绿色农业发展,增强农耕产品的文化附加值,培育农业文化遗产品牌,让这些农耕文化产品不仅可以吃得营养,吃得放心,更吃得出“文化味”。

(作者分别系云南农业大学马克思主义学院副教授;云南农业大学经济管理学院讲师)

清风起云岭 美名传千古 | 云南古代清官廉吏

窦晟：莫负他人称父母 方能自己荫儿孙

余学桃 文/图

窦晟(1724—1808年),字方升,号曙斋,别号芸夫,又号柳塘,云南罗平州淑基村(今属师宗县)人。清乾隆三十三年(1768年)考中举人第一名(解元),历任建水县教谕、赵州学正,推升大理府教授、浙江象山县知县,特调山西洪洞县知县。任职期间倡修书院,励学精勤,治政有功,贤能廉洁。清嘉庆十三年(1808年),窦晟与世长辞,入罗平州乡贤祠享受祭祀,事迹载入史册,在悠悠岁月中熠熠生辉。

窦晟出生在书香之家。其父窦思仪秉承先祖家风,饱览诗书,注重修身养性,严加教导儿子窦晟和窦邈勤奋读书。清乾隆元年(1736年),12岁的窦晟考取生员(秀才),在罗平城买了一块砚台,自己刻上“谨几慎独,毋自欺也;日新又新,戒惰亡也”,带在身边告诫自己。成年后,窦晟和窦邈建造了一间简易草屋,取名“森鑫书屋”,并定下《森鑫斋条规引导》,相约勤学苦读。清乾隆三十三年(1768年),窦晟在戊子科乡试考中举人第一名(解元),考进士科中,到建水县任教谕兼训导生。未赴赵州学正。窦晟非常重视教育,未当官时就发动亲友在龙川(今龙甸)兴建书院,不但花完了家中多年积蓄,还变卖了妻子的发簪和手钏。任建水县教谕时,建水文庙年久失修,窦晟捐出俸禄修复文庙,倡建崇文书院,教诲生员重振文风,当地士绅百姓无不称赞。窦晟任赵州学正时,捐银设置“乡试卷金”,鼓励贫寒学子通过读书成就功名。

清乾隆三十四年(1769年),朝廷命军机大臣、保和殿大学士傅恒担任经略,大学士阿桂和阿里衮担任副将军,率军抗击缅甸入侵,窦晟结识了这两位朝廷重臣。阿桂被窦晟的人品学识所折服,战事结束后,向乾隆帝称誉窦晟称职有为。于是,朝廷降旨提拔窦晟为大理府教授。清乾隆四十四年(1779年),在阿桂等大臣的保举下,窦晟出任浙江宁波府象山县知县。窦晟上任后,看到乡间无不桑之地,无不蚕之家,桑蚕业是浙江农民的主要经济来源,便制



师宗淑基村窦氏宗祠

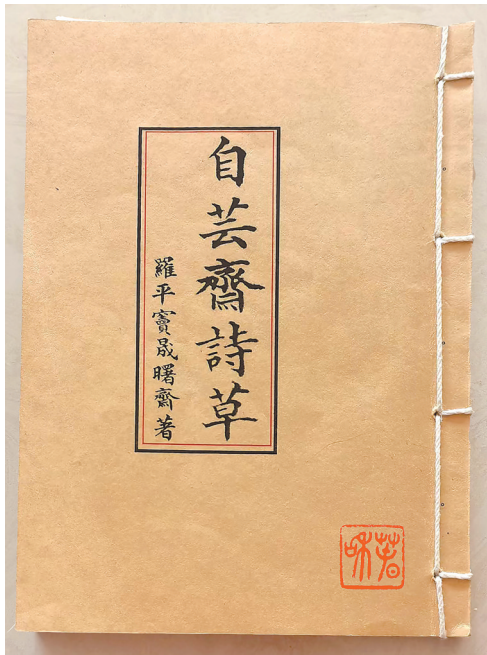
定了一系列措施鼓励农民发展桑蚕业。又因地制宜,引导渔民利用海滩晒制海盐,发展经济。通过4年的治理,象山县的桑蚕业和制盐业得到大规模发展,呈现出乡间富足、城市昌盛的繁荣景象,深得百姓拥护和爱戴。

清乾隆四十八年(1783年),窦晟调任山西洪洞知县。上任之初,他在大门牌坊上题写“戴星”“鸣琴”四字,还在暖阁柱上题写对联:“莫负他人称父母;方能自己荫儿孙。”以勉励自己心怀百姓,勤政为民。任职6年间,窦晟清正廉洁、秉公办事、课农劝耕,重视教育。刚上任就捐银三百两给学宫,修整乐器,配置钟鼓,还从山东孔府聘请专业乐师排演祭孔典礼,亲自到明伦堂主持祭孔大典。后来又捐出三年俸禄,兴修社稷坛,对护城河和排水沟进行了疏浚清淤。在其治理下,百姓安居乐业,户丰衣足食,尊师重教的风尚得到推崇。洪洞县的百姓被窦晟深深感动,自发组织

为他建德政牌坊,却被窦晟竭力劝阻,说服大家把建牌坊的材料捐给正在修葺的书院。

窦晟痛恨贪官,体恤百姓。在洪洞任知县时,窦晟写过一首小诗《悯鼠》:“硕鼠硕鼠,来予语汝;衣垢莫浣,予旅之苦;嚼而碎之,宁果尔腹?尔不能饱,予不可服;尔云寄食,予亦客旅;高楼寂寞,宁不知我!器之忌矣,谁或投之!效之适矣,谁或怨之?”表达了他对贪官的憎恶,对劳苦百姓的深切同情。窦晟在学署时,与一个张铁匠为邻。张铁匠辛勤劳动,每日五更便炉锤振响,数年如一日。他咏诗赞道:“何处炉锤声,争如张匠人。铮铮传辘响,夜夜趁鸡晨。是铁皆成器,非耕不食贫。我来六七载,长爱芳邻。”窦晟为有普通劳动者张铁匠这个邻居感到骄傲,并从铁匠锻铁获得人生启发,相信只要有毅力,通过磨炼一定能成大器。

窦晟不求荣华,不贪名利,心里永



窦晟《自芸斋诗草》

远装着百姓,在他告老回乡之时,从衙门到城外几里路,挤满了送行的官员、乡绅、百姓。回到家乡后,洪洞县的百姓时常信函问候,表达怀念之情。窦晟告老回乡20余年仍笔耕不辍,时常用古训为勉。他学识渊博,一生著述颇丰。17岁便著有《攘斥佛老浅说》《田家四时志》。中年著有《芸余草》,云南省图书馆存有手抄本《自芸斋诗草》一卷。晚年著有《庸草》等著作。他晚年撰写的《缠足论》《地理说》《守节论》等文章,语言犀利,对陈规陋习和封建迷信进行了有力抨击。

生活中的窦晟是重义之人。在五华书院与钱沅(字南园)结识。窦晟年长钱沅16岁,但二人友情笃深。清乾隆三十三年(1768年),两人同时考中举人,窦晟第一名(解元),钱沅第四十三名。清乾隆三十六年(1771年),二人赴京赶考,钱沅考中进士,窦晟却落榜未中。钱沅出身贫寒,刚到京任官时,手头拮据,曾多次写

信向窦晟请求帮助。钱沅在信中说:“今乃为计甚急,情知廉俸必无赢余,但无奈何,仰求为泮转措百金,即于岁内容至,不一二年,荣擢入觐,沅当谨备以充行李,决不食言。”窦晟自己十分节俭,对钱沅却慷慨解囊相助。钱沅在京做官多年,二人一直保持书信往来,互相勉励。

窦晟遵从祖训,端正自身,教育家人要继承先辈勤奋读书的良好家风。自己对经学、理学和《家礼》《四礼》(四礼翼)《吕子呻吟语》等尤爱阅读,常说:“人生只是道德品行、文章学术这两件事。”窦晟告老回乡后,家族中许多子侄都是他亲自教育。在他的熏陶下,子孙恪守祖训,传承家风,崇尚读书,均在科举考试中获得功名,步入仕途。儿子窦欲峻曾任知府、盐法道、海防兵备副道等职,为官40余年,因积劳成疾,73岁病逝于任职期间。长孙窦塾是清道光十一年(1831年)辛卯科23名举人,官至江苏候补知县;二孙窦埏道光五年(1825年)考中举人第一名(解元),道光九年(1829年)进士,官至江西道监察御史。曾孙窦梁曾是光绪二年丙子科第8名举人,官至广西知府。曾孙窦扬曾是道光二十九年(1849年)己酉科拔贡生,官至四川营山县知县。窦氏家族成为清代“滇东望族”。

今天,淑基村窦姓人家的供桌上方,都有一副醒目的对联:“守祖宗义方教泽;愿子孙世代书香”。这副对联就是窦晟根据父亲的教诲,为教育子孙后代撰写的。后来,凡淑基窦氏族人都把这副对联恭恭敬敬悬挂于供桌两侧,教育后人勿忘先祖,勤勉读书。此后,窦氏后人无论贫富,不分男女,皆形成识字读书的良好风尚。

(作者地址:师宗县荣海新区医疗保障局)

云南省纪检监察学会
云南日报
云南廉政研究中心

联办

土师款滇菜

风味无限
乡愁无限

土师

巍山古城,既是南诏古国的发祥地,又是底蕴厚重的文献名邦,更是美食荟萃的中国历史文化名城。

与巍山县结缘,是1995年夏天。笔者到滇西考察,品尝到了心仪已久的巍山特色佳肴。砂锅清炖鸡、烩虾仁、熘鱼片的鲜美回甜,焖鲫鱼、香煎牛干巴的醇厚滋味,素炒瓜尖、豌豆凉粉的素雅清新,让人赞不绝口。更令人意外的是,以往认为上不了台面的咸菜,如皮萝卜、卜酱豆、卜蒜薹、韭菜根、泡辣子等,竟比其他菜肴还受青睐。尤其是泡辣子,酸辣回甜,脆嫩爽口,大家连吃两盘,一位教授颌首感叹:“想不到,巍山泡辣子会这么好吃,丫鬟变公主喽。”

第二天散步时路过一家咸菜厂,进去与一位慈眉善目的大妈闲聊,才得知她便是这家远近闻名咸菜厂的当家人。说起昨天餐桌上的泡辣子被大家“秒光”等趣事,她开心地笑着说:“这就是我们巍山的把家咸菜了,平常人家都会做,都爱吃。我们厂腌的各种咸菜,老祖宗传下来的做法,都是良心咸菜,最讲究原生态、老品种、古法加工……”

虽然过去了十多年,我和同事们每每聊起美食,大都会款起巍山那桌平常宴席,尤其对巍山咸菜念念不忘。

一位挚友对此不解,我又给他说起一件往事。十多年前,我们在柬埔寨一个小餐厅吃晚饭,我拿出一袋酸辣腌菜给同行者分发时,一对华人老夫妇过来,用地道的红河话问:“你们格是从云南过来呢?”我们很惊奇,如何得知我们从云南来。老大多高兴地回答:“我两个闻见云南酸辣腌菜的味道了。多少年了,这个味道,只在梦中闻到。”我送了他们两袋酸辣腌菜,二位老人连声道谢,欢天喜地打道回府。

咸菜之所以是云南百姓的镇家之宝、心头之爱,这与云南红土高原的历史文化、地理物产、经济发展、饮食习惯有直接联系。在没有冰箱的年代,云南先民为了保存荤腥食材和蔬菜,用盐巴腌制后挂起来的,就成了火腿、腊肉、香肠、牛干巴等;用盐巴等佐料腌制后放进罐子里存起来的,就成了弥渡卷蹄、江川炸沫、南涧回坛肉、腊腌菜、冬菜、皮萝卜、豆豉、卤腐等。物资匮乏的时期,人们只在过年才能杀一头猪解解馋。平时除了应季蔬菜,能够有点味道下饭的,就是咸菜。亲戚朋友到家中做客,从瓦罐中捞出一些豆豉、卤腐、茄子炸,切一碗煮腊肉,炒两个素菜,煮一锅苦菜,配糊辣子蘸水,再来上几碗苞谷汤,便凑成一桌宴席,来宾吃得高高兴兴。云南人民把这个饮食习惯传承下来,至今,云南城乡土著人家里都有几个腌咸菜的坛坛罐罐,无论谁家请客,餐桌上拿出来几个像样的自腌咸菜,会被人瞧不起。

“风水轮流转,丫鬟变公主。”如今物质丰厚、餐饮繁荣,平时吃腻了山珍海味、鸡鸭鱼肉的四方食客,一吃到云南咸菜,就会发现普通又独特的咸菜竟然如此解腻、开胃,让人肚脐畅快,心情爽朗。这些用古朴素手工艺制作的食物味道鲜美,低脂营养,品种百变,赢得了无数美食家和食客们的喜爱与追捧。

无须说当年曾被汪曾祺先生赞为“味道不很咸而有一股说不出来的淡淡的甜味……是中国咸菜里的‘神品’”的曲靖韭菜花,也不说曾被国家领导人夸赞过的“清谈爽口,吃到起真是安逸”的甜蒜头、卤腐、腊腌菜、糟辣子等云南咸菜。就说昆明的玫瑰黑头大、板蓝根、木瓜丝,建水腌蒜头,通海黄芥菜,临沧萝卜节,官渡水腌菜、茄子炸、海菜炸、洋芋炸、小瓜炸,西山刀豆炸、芋头炸、虾炸,江川炸沫,个旧的芥菜疙瘩、蒜油小米辣、腌蒜薹、腌韭菜根、香辣石榴花、腌洋葱,呈贡的腌黄瓜,路南卤腐,七甸卤腐,石羊油豆腐,新平腌腌菜,腾冲土豆豉、菜花腌菜、腊腌菜、干板腌菜,易门青豆豉,富源萝卜丝,西双版纳和德宏的酸笋丝等等咸菜,这些彩云之南独有的美食,在网络平台上受到粉丝们的点赞:“云南这些神级别的下饭咸菜,只要配上它们,用上三碗白米饭不在话下!”

云南咸菜,做主时,从古至今都是百姓居家过日子,下饭佐餐的配角之一;做副时,是滇菜烹饪中不可或缺的重要辅料;做配角时,是滇味宴席上与主菜互为补充、相得益彰的爽口佳肴。

时隔多年再到巍山那家咸菜厂,见到了老大妈的长子殷大哥。他看着满院子林立的一米多高的咸菜坛子,嘴上说着辛苦,语气中却满是骄傲:“做咸菜苦哪!从选料、择切、清洗、晾晒、揉制、配料、拌(裹)料、入罐、密封、搬晒等等,每一个技术环节都不敢马虎。这既是技术活,更是体力活,扎实累人呢!但是等到成品出来时,心情相当舒畅!记得有一罐腌菜,遗置在墙角三四年了,本以为要不成,但是打开一看,黄霜霜的腌菜,扑鼻呢香呀!”

殷大哥说的是咸菜,在我看来,何尝不是在说三迤大地古朴持家的民风、红土高原心灵手巧的百姓、彩云之南原生绿色的美食……

【土师款滇菜之八十九·腌腊系列·15】
(作者单位:云南省文联)