

洱海流域农耕文化遗产与绿色农业发展

曹茂 高跃婷



大理湾桥镇古生村附近的田园风光 耿嘉 摄

2022年7月1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,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、种获亦与中夏同。而以十二月为岁首。菜则葱、韭、蒜、菁。果则桃、李、梅、柰……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、黍之属九、来舞之属五、荞之属六、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,饮馔之属三十(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),以及其他一些产物。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“特色经济林产品示范县”中唯一的果梅基地示范县。在洱源县碧湖镇松鹤村,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,梅子更是家喻户晓。

二是民族性。每年农历四月二十三至二十五日的“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。每年农历四五月间都要举行盛大的“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,是中华农耕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,市场经济发展趋势表明,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。

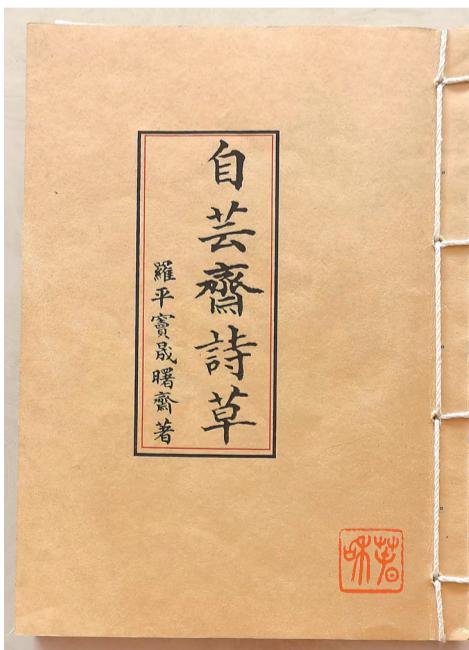
当下,我国农业文化遗产保护项目的重要价值已逐渐显现。洱海流域绿色农业发展应关注传统农耕文化遗产的价值,重视农业文化遗产的挖掘与申报工作,借鉴中国其他重要农业文化遗产项目经验,促进洱海流域农业面源污染防治、农业生物多样性保护和绿色农业发展,增强农耕产品的文化附加值,培育农业文化遗产品牌,让这些农耕文化产品不仅可以吃得营养,吃得放心,更吃得出“文化味”。

(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



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《硕鼠》:“硕鼠硕鼠,来予汝汝;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,予亦客兹;高楼寂寥,宁不知我!器之忌矣,谁或投之?效之适矣,谁或怨之?”表达了对贪官的憎恶,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:“何处炉锤手,争如张匠人。铮铮传铁响,夜夜趁鸡晨。是铁皆成器,非耕不食贫。我来六七载,长爱作芳邻。”窦晟为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,相信只要有力气,通过磨炼一定能成大器。

窦晟不求荣华,不贪名利,内心永

信向窦晟请求帮助。钱沣在信中说:“今乃为计甚急,情知廉俸必无盈余,但无奈何,仰求为津转措百金,即于岁内容至,不一二年,荣擢人覲,泮当谨备以充行李,决不食言。”窦晟自己十分节俭,对钱沣却慷慨解囊相助。钱沣在京做官多年,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,家族中许多子弟都是他亲自教育。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。儿子窦欦曾知任知府,盐法道、海防备驿道等职,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;二孙窦淳道光五年(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。曾孙窦渠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)己酉科选拔贡生,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,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在供桌两侧,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
联办
云南廉政研究中心

> 土师款滇菜

云南
咸菜
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、烧鱼片的鲜美回甜,焖鳝鱼、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、卜卜菜、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,一位教授颤首感叹:“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,平常家人都会做,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,大都会谈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。老大爹高兴地回答:“我两个闻见云南酸腌菜的味道了。多少年了,这个味道,只在梦中闻到。”我送了他们两袋酸腌菜,二位老人连声道谢,欢天喜地地打道回府。

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,云南先民为了保存腥荤食材和蔬菜,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、江川鲊沫、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、茄子鲊,切一碗煮腊肉,炒两个素菜,煮一锅苦菜,配糊辣子蘸水,再来上几碗苞谷酒,便凑成一桌酒席,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,餐桌上拿不出来几个像样的自腌咸菜,会被人们瞧不起。

“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,就会发现普通且独特的咸菜竟然如此解腻、开胃,让人肚肠畅快,心情爽朗。这些用古朴手艺制作的食物味道鲜爽,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“清淡爽口,吃到起真是安逸”的甜藠头、卤腐、腊腌菜、糟辣子等云南咸菜。就说昆明的玫瑰黑大头、板蓝根、木瓜丝,建水腌藠头,通海黄芥菜,临沧萝卜,官渡水腌菜、茄子鲊、海菜鲊、洋芋鲊、小瓜鲊,西山豆豆鲊、苦头鲊、虾鲊,江川鲊沫,个旧的芥菜疙瘩、蒜油小米辣、腌蒜薹、腌韭菜根、香辣石榴花、腌洋姜,呈贡的腌黄瓜,路南卤腐,七甸卤腐,石羊油卤腐,新平酸腌菜,腾冲豆水豆豉、花菜腌菜、腊腌菜、干板腌菜,易门青豆豉,富源酸萝卜丝,西双版纳和德宏的酸笋丝等咸菜,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,甩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,下饭佐餐的主角之一;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,每一个技术环节都不敢马虎。这既是技术活,更是体力活,扎实累人哪!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,本以为要不成了,但是打开一看,黄霜霜的腌菜,扑鼻呢香啰!”

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)