

山川有味



向

八渡笋

24.3万亩楠竹起伏连绵,覆盖在广西百色市田林县的山岭中。竹林之下,一根根竹笋破土而出,沐浴着雨露甘泉尖尖向上,快乐地生长在这绿色的世界里。

因原产地在田林县八渡瑶族乡,它们有一个美丽的名字“八渡笋”。受当地独特气候和土壤影响,八渡笋纤维少,脆嫩柔软,味道鲜美。每年8月,八渡笋迎来采收季,给千家万户带来丰收喜悦的同时,也让世间多了一道美味食材。

自然馈赠

在田林人的记忆中,老人们常常围坐在火炕旁,讲述着关于八渡笋的种种传说。这些故事如竹林清泉,滋养了一代又一代田林人。

长于偏僻之地,但八渡笋的美味很早就享誉全国。清嘉庆年间,辖今田林县的泗城府贡的笋便是八渡笋。

八渡瑶族乡博峨村的岩桃山上至今保留着一片老竹林。村里把保护老竹林纳入村规民约,禁止任何人擅自上山砍竹。原始竹林里的竹子在各种杂木中自然生长,村里的合作社每年适当采摘竹笋,用柴火煮熟笋片,放在竹篾上用太阳晒干,以传统方式初加工,保留八渡笋“贡品”的原汁原味。对这片土地和这份馈赠充满敬畏与感激的村民们,小心翼翼地呵护着老竹林。“保护好老竹林老品种就是保护我们的饭碗。”村党支部书记罗文才说。

过去,偏僻的田林县被大山封锁,如今,八渡笋走出深山,成了增收致富的产业。

与八渡瑶族乡邻近的六隆镇,原来有一大片荒山。1996年,田林县对荒山进行连片开发,建成扶贫易地安置点,安置了百色市7个县的大石山区贫困人口2万余人。为解决群众收入来源,安置点配套新种植14.3万亩八渡笋,逐渐形成一个产业基地。

移民吴再梦最初的想法是能有块土地种玉米。他家承包了120亩竹林,竹林间的玉米解决了温饱问题,而竹笋让口袋有了余钱。本地村民李金荣种植八渡笋30亩,收入比种地翻两番。

第一代笋农靠种植八渡笋实现了脱贫,第二代笋农在父辈种下的竹林里踏上了“二次创业”的征途:历经20多年的风雨,竹林渐显老态,病虫害频扰,品种单一,出笋渐稀,迫切需要进行改造。

六隆镇平细村党支部书记谭刚友,10岁随父母移民过来,如今已成长为田林县兴茂八渡笋种植专业合作社的负责人。当他决心对竹林采取“疏密”措施时,父亲第一个站出来反对。

“没有了母竹,哪来的竹笋?”老父亲好不容易种出了茂密的竹林,每天看着竹海心里甜滋滋的,甚至有些竹子枯萎了还舍不得砍。

经过多轮“争斗”,父子俩最后各让一步,达成了共识:拿出几亩地来进行试验。谭刚友手起刀落,一根根竹子在声声脆响中倒下。他把竹竿带走,留下叶子在地上等待腐烂成肥料。父亲则在一旁监督,牢牢守住边界,不让他越过去砍一棵竹。

第二年,谭刚友试验的竹林冒出尖尖笋角,而父亲的责任区依旧竹笋稀少。试验成功,父亲服气,种植户纷纷效仿。大家把种植方法编成了“三代不同堂,爷孙不见面”的顺口溜,即砍掉“爷爷辈”的老竹子,让“爸爸辈”的竹子育儿。

目前,平细村244户886人,共计种植八渡笋1.3万亩,户均年收入超过10万元。后来,谭刚友办起一家竹片厂,专门收购砍下的竹子作为造纸原料。“一棵竹子有100斤,装满一辆三轮车的竹子可以卖200多元。”村民向留雨说,疏密既能提高竹笋产量,又能卖老竹子增加收入,真是一举两得。

“通过推广清除杂灌及老竹兜、复垦培土、施肥、留竹促笋等技术,八渡笋每亩产量从原来最多500斤鲜笋提高到1000斤。”百色市林业局高级工程师姚秀方说。

自远古竹林走来,从零星生长到遍布山野,12000多户笋农的辛勤耕耘,让24.3万亩竹海覆盖了大小荒山。鲜笋年产量12.15万吨的“中国八渡笋之乡”田林县,赢得“国家无公害农产品产地”“国家地理标志保护产品”等“金字招牌”,走上了因笋而兴的道路。

保存乡愁

一年年,一茬茬,四季更迭中,八渡笋演绎着成长的故事。

无论清炒、炖汤,还是作为火锅配菜,八渡笋都能为人们带来味蕾上的享受,富含多种维生素和矿物质的它是餐桌上健康美味的绿色佳肴。

可美味不易留。剥皮1小时或采摘1天后,八渡笋的口感鲜味迅速递减。过去,田林人通过制作八渡笋干、腌制八渡笋等方式将美味保存,以解远行游子的思乡之情。

要留住八渡笋的味道,加工是必不可少的一环。田林县把八渡笋加工业列为发展重点,打造八渡笋全产业链。

“要保存鲜笋的味道,加工厂必须靠近林地。”田林县林业局副局长蔡村旺说。

中午时分,在螺蛳粉酸笋原料基地加工车间的小广场前,停放着一辆辆装满竹笋的三轮车,早上刚采收的新鲜竹笋有

序过磅后被倒入清洗池,洗干净后一兜兜竹笋从传送带出来,流水线两旁的30多位工人用小刀给每一兜竹笋削去残留的老皮……卸下竹笋后的三轮车再过一次地磅,笋农就能获得千元左右收入。“我们每天收购2万斤鲜笋,正好是车间能及时加工的量。”收购员黄艳美边说边开销售单。

透过加工车间的玻璃窗,只见剥好皮的竹笋第二次清洗后用机器切丝,变成一条条鲜嫩的笋丝,最后装入一个个特大的塑料缸里用山泉水浸泡,密封一段时间后就成了酸笋——螺蛳粉的灵魂。

近几年,柳州螺蛳粉走红,酸笋原料需求大幅增长,给八渡笋带来了新商机。在广西森乾食品有限公司、广西泸桂食品集团有限公司等加工企业的带动下,当地村民在竹林里就地建设酸笋加工厂10多家;罗秀香从福建返乡创办了开袋即食的八渡笋产品“笋爽爽”,年加工鲜笋2000吨;外地投资者曾海东来此投资办厂,选用当地优质鲜笋,配用当地茶油和辣椒炼成的红油,生产畅销市场的袋装红油笋。

盖笋丝、笋花、笋干、酸笋、清水笋、调味笋……走出竹林的八渡笋,成为可邮寄的乡愁,也成为远方餐桌的美食。

竹林盛宴

自家竹林里,康晓林把富有乡土气息的一幕呈现在网友面前:刀子直插地面的笋底,用力掰笋尖,“吱”的一声,一米多长的笋杆剥离出来。紧接着,剥一片壳,砍刀取嫩圈,再砍一刀弃硬圈,又剥又砍几节以后,在剩下的笋身用刀子竖斜一划,到顶部刀子一扭,拨开整块厚皮,露出洁白笋尖。八渡笋不仅仅是一种食物,更是一种融入现代生活的情感传递和文化传播。

六隆镇有“吼歌”的民俗文化传统。每年5月至6月,全镇100多个村屯轮流举办活动,演壮剧、唱山歌,请客吃饭等。八渡笋竹林最绿的时节,正是畅饮竹林盛宴的好时候。

沿途穿过一片片竹

林,在庞大的笋王塑像拍个照,登上高高的瞭望塔观林海,在农家吃一碗腊猪脚炖竹笋……这便是一条富有竹林特色的农文旅融合观光线路。

除了“吼歌”,六隆镇八渡笋庆丰收也是不容错过的精彩。“铛”一声锣响,参加采笋比赛的人们冲入竹林深处。“笋王”评比、笋产品展示、品笋宴、“中国八渡笋之韵”短视频大赛接连开展。新鲜的竹笋经过不同的加工方法,在现场被制作成酸笋猪蹄、翡翠竹衣卷、五彩笋丁等美食供游客品尝。

依托八渡笋资源,六隆镇正促进一二三产业融合发展。“六隆镇是八渡笋主产区,我们利用周马峡谷和竹海等资源,打造集‘峡谷观、观竹海、品竹宴’于一体的综合旅游项目,发展竹林经济和林下经济。”六隆镇党委书记陆富双说。

在加快融入文旅产业的同时,八渡笋产业也加速“触网”。在田林县,许多土生土长的笋农成为直播带货的主力。山脚下,竹林里,一块篷布便搭成一个直播间。

2023年成立的广西高远电子商务有限公司专门从事八渡笋电商销售,免费培育了一批八渡笋代言人和直播技术人员。“有时一天流量达100多万人,订单纷至沓来。”公司负责人兰



你用手机吗?是否经常使用Apple Pay购买苹果应用商店的各类服务?日常生活中会在直播中给主播打赏礼物吗?如果你的回答是“YES”,那么你可能在不知不觉中就被“苹果税”薅羊毛了。

所谓“苹果税”,并不是实际税收,而是指渠道分成,就是苹果手机在应用商店通过抽成的方式,获得游戏用户充值或购买虚拟数字服务等利润。

据各类平台用户反映,苹果应用商店的分成比例通常为15%至30%。以直播平台打赏为例,如果你使用苹果手机,充值10元给你70个钻石,安卓手机充值10元则能给你100个钻石,这意味着剩余钻石被苹果公司占有。如果还经常购买苹果应用商店的各类软件的话,那么福利会损失更多。

面对苹果公司的强制规定,生产方没办法,消费者更没办法。自2017年以来,苹果公司就通过“苹果税”的形式让全球用户为其埋单,单方面约定的“苹果税”不仅让其在全球“果粉”身上薅到羊毛,也让苹果公司赚得盆满钵满。

当然,这也引发了诸多国内外企业和用户的不满,尤其是此次苹果公司单方面对腾讯提出警告,让其删除迷你游戏开发者用来在苹果平台外接受付款的链接,否则苹果以后不再接受微信的新版本。在登上热榜的同时也瞬间引发“果粉”的担忧:难道真的已经到了必须在苹果、微信“二选一”的时候了?

事实上,高昂的“苹果税”早已迫使不少苹果手机使用者成为“双机用户”:再用一个手机来绕开“苹果税”。可以说,“苹果税”不仅造成消费者福利损失,也严重影响APP开发环境和开发人员的生存环境,造成社会整体福利的损失,其倚仗的无非就是封闭系统的垄断。越来越多的国内消费者开始逐步由“果粉”转向“米粉”和“华粉”,苹果手机在国内市场的份额也大幅下降。

与苹果公司不同的是,在国内,华为鸿蒙系统为引入微信APP,宣布将免除对微信的全部抽成,对其他开发者设定20%的抽成比例也远低于苹果的30%。此外,淘宝公司近日宣布计划新增微信支付功能,全面提升国内消费者购物体验,为市场良性竞争提供示范。

手机也好,平台也罢,只有积极探索互通合作、良性竞争,不断提升消费者使用体验,才能持续保持用户黏性,让用户喜爱,而不是非要去逼消费者“二选一”。当然,打铁还需自身硬,当安卓系统及国产系统超越苹果时,当苹果不再是消费者唯一或者更向往的选择时,或许那时有更多“果粉”变为“国粉”。

张元钊

生活中的经济学

是个

非遗焕新

北国江城传京韵

台上唱腔铿锵酣畅,动作行云流水;台下观众如痴如醉,出彩处声声叫好……在吉林省吉林市,这是一幅寻常景象。

退休市民张岚岚,出生于京剧家庭,母亲唱京剧,父亲是剧团乐手。她本人曾是吉林市京剧剧团的演员,转业后也没放下京剧。近日,她接连参加了两场吉林市京剧艺术月活动票友大赛,自认为发挥得还不错,“应该能评得上‘十大名票’!”张岚岚说,这既是一次艺术展示,也是对自己多年来学京剧、唱京剧的一个肯定。

华娱艺迪艺术中心负责人梁文迪张罗起吉林市一家京剧艺术培训机构,指导老师基本是吉林市

原京剧团的演员。1000平方米的教学场地,设有小剧场1处,大、小排练室各2个,数十名学员以小学生为主,个别学员甚至一直学到高中毕业,直至考上大学。

今年,这里的一名学员考上了复旦大学。“因为爷爷曾是一名京剧演员,孩子从小就耳濡目染,考过了京剧专业9级,在备战高考时,把唱戏作为一种调剂。”梁文迪说,20多名学员从这里走上了京剧专业学习路线,考入北京、上海等地专业戏曲院校。

吉林市百年老店新兴园每到周末便京剧票友云集,吃饺子、听京剧,高兴了登台唱念做打把把瘾,颇为快活。

吉林人爱京剧,还得从一家京剧科班说起。

1904年,酷爱京剧的吉林商人牛子厚在吉林市出资创办了我国京剧史上著名的京剧科班喜(富)连成社,打破了戏曲界长久以来的“师傅传徒弟”模式,开始以新式科班制培养人才。时局艰困、京剧式微,喜(富)连成科班坚持办学40多年,梅兰芳、周信芳、马连良等众多京剧大师入班受教,数百名京剧人才受业走出,多种京剧艺术流派孕育光大。由此,吉林市有了“京剧第二故乡”的美誉。

今年是喜(富)连成社创办120周年,吉林市近期举办了京剧艺术月活动,邀约京剧名家及各地票友

汇聚江城,《状元媒》《大唐贵妃》等传统经典选段以及《智取威虎山》《沙家浜》等现代京剧选段一次次唱响。

京剧传承离不开青春血液的加入,一代代爱京剧的人用拳拳之心默默滴灌“新苗”。“拥有京剧协会3个、京剧票房17个、京剧培训班3个、京剧培训学校2所的吉林市,弘扬京剧文化的社会氛围日益浓厚。”最近揭牌成立的吉林市京剧传承保护中心负责人章巍说。

京剧走进幼儿园、戏曲(京剧)进校园、京剧节目进景区(商圈)、京剧展演进场馆,“京剧+旅游”“京剧+美食”……越来越多人正在北国江城感受国粹的魅力。一板一腔,韵味无穷;一招一式,魅力无限。

马洪超

