

文化中国行

中国年味 时代气象

2025年5月,甘肃兰州皋兰什川古梨园系统被联合国粮农组织认定为全球重要农业文化遗产。黄河之滨,又多了一张崭新的“世界级名片”。

这张名片的背后,是延续千年的农耕智慧——它在万亩古梨园里,体现为道法自然的守望;它在灾后重生的秧歌高腔中,体现为生生不息的坚韧;它在“一清二白”的拉面里,体现为因地制宜的传承。这里的年味,不仅慰藉了乡愁,也体现着发展的气象。

本期策划,我们从“全球重要农业文化遗产”的视角出发,到黄河之滨的兰州,感受一个古老而又充满活力的中国年。——编者

全球重要农业文化遗产所在地甘肃兰州

梨园待春时 秧歌舞春风

本报记者 宋朝军

新春鼓点 唤醒万亩梨园

兰州皋兰县万亩古梨园里,梨树枝丫清瘦,伸向天空,像一幅淡墨的简笔画。近9500株百年以上的梨树屹立于此,有的树龄甚至超过300岁,形成了全球罕见的规模化活态古树群落。秋收冬藏,修剪过的枝头,正在默默孕育着花芽,为春天的到来积蓄力量。

村在梨园里,家也在梨园中,果农魏生恒在这里生活了50多年。黄河流经什川,冲刷形成河谷盆地。这里平均海拔1540米,昼夜温差大,水源丰沛,冲积土肥沃,黄河水汽补给,成为古梨树长寿与果实优质的“生态基因”。

皋兰什川古梨园系统被认定为全球重要农业文化遗产后,魏生恒干活更有劲了,这个新年也格外喜庆:“我们和梨树相伴相长,古树年岁长,结出梨子香甜可口。这份珍贵的传统技艺,一定要好好传承下去。”

魏生恒所说的传统技艺,便是有着300余年历史的“天把式”——一项专门用于管护高大古梨树的传统高空作业技艺,也是古梨园入选全球重要农业文化遗产的重要原因。

春季高空授粉,夏季吊枝护果,秋季采摘贮藏,冬季整枝修剪……低则五六米,高则10多米,农户需凭借云梯,灵巧地“钻入”巨大的树冠中作业。

春节前后,正是修剪果树枝丫的好时候。“要在春天发芽前全部修剪完,确保来年古梨树花开如雪,果香满园。”魏生恒说,几百年里,古梨园里形成软儿梨和冬果梨两大品种,针对不同特征,“天把式”也形成了不同技巧。“软儿梨的梨树枝短,剪的时候要旧留新,结的果子质量才好。冬果梨的梨树枝长,但只能轻轻剪,过于密集的地方疏枝即可,不能动作太大。”魏生恒介绍。

岁月流转,守护古梨园的力量越来越多。近年来,兰州颁布《兰州市什川古梨树保护条例》,实施“一树一档”数字化管理。2025年,古梨园的梨子卖到了多个省份,上千名来自北京、台湾和甘肃等地的孩子们来此研学。展望马年,魏生恒满怀憧憬:“守护好这片土地,让古梨园焕发更多新生机!”

喜庆秧歌 唱响山乡新岁

暖阳映照下,兰州榆中县马山脚下的马坡乡上庄村,被一声清亮的秧歌唱腔唤醒。

春节是一年中最热闹的时候,今年的春节更为特别——2025年8月因山洪受灾的群众,已全部搬进新家。新修的柏油路平坦开阔,统一规划的新家屋舍俨然,家家户户门楣上的大红灯笼和春联相映成趣。近200名村民组成马山秧歌队,正有条不紊地排练,筹备乔迁后的首场新春演出。

马山秧歌传承人丁述学的目光扫过队伍,不时上前纠正舞扇弧度,或示范一句唱腔的韵味。他指导得细致,村民们练得认真。

马山秧歌是甘肃省非物质文化遗产保护项目,主要流传于榆中县南部山区的乡镇村社中,涉及80多个自然村落,4万多人口。作为传承人,75岁的丁述学生生于上庄村,长于上庄村,每逢过年,最盼的便是这声声秧歌。

10多岁时,丁述学就跟着秧歌队唱跳;参加工作后,他开始系统地收集整理,研究分析马山秧歌,至今已有40余年。这几年,他还编著了《马山秧歌述略》,成为当地首部系统介绍马山秧歌的专著。

在甘肃,以秧歌为代表的社火表演是春节迎新的必备节目。马山秧歌由仪仗队、春官队、狮子队、衙役队、太平鼓乐队、姑娘彩船队等表演项目组成,有一整套完整的组织体系和表演形式,不少内容都是“独门秘籍”。

在丁述学看来,“从头唱到尾”就是马山秧歌最鲜明的特点之一。“很多地方的社火只有表演和乐器演奏,而马山秧歌全程有唱腔,歌词与曲调都源自长期的农耕生活,充满乡土气息。”丁述学说。

除了喜庆的唱腔,青毛狮子舞也是马山秧歌的亮点。舞狮在社火表演中并不少见,但马山秧歌中的舞狮却大有不同。不同于多数地方是红黄相间的狮子,这里是青毛狮子,主色调青色取自陇中山水的青山绿水,再配合点缀下颚的朱红象征吉祥、描绘祥云纹饰的金色象征富足。

“马山秧歌就像庄稼一样,从这片土地里生根发芽。”丁述学说,为了舞出雄浑的气势,一套狮子装扮最少50斤,远超过多社火中十几斤的狮子装扮,对表演者提出了更高要求。

为了把这份技艺传承下去,2019年,在县文化馆牵头下,上庄村设立“马山秧歌传习所”,丁述学成为这里的“骨干教师”。截至目前,他已经培训学员超500人次。

更让丁述学欣喜的是,马山秧歌的文化元素正走出春节,走进年轻人的生活。2025年,榆中县宣传部牵头,以青毛狮子为原型开发设计主题文创产品,将庞大的狮子浓缩成12厘米高的桌面摆件。小巧精致的文创,让马山秧歌从节庆表演变为可触可感的文化符号。

一碗拉面 慰藉游子乡愁

“春节返乡第一顿,就是吃碗牛肉面。”兰州西固区德元纯汤牛肉拉面馆里,一位顾客满口兰州腔,正喜气洋洋地点餐。前厅里,收银处早已排起长龙,不少人一下车,就拖着行李箱、背着大书包先来吃面。100多个座位,座无虚席、热闹非凡。

后厨里,蒸汽翻腾如云海。学徒马敏站在案前,心无旁骛地忙碌着:揪下一团醒好的面团剂,抻开,对折,再抻开……手臂起落间,动作一丝不苟。

今年36岁的马敏是土生土长的兰州人,从小就爱吃牛肉拉面。这些年,兰州牛肉拉面已经在当地形成产业,发展势头迅猛。在兰州黄河的南北两岸,超过1200家牛肉拉面门店星罗棋布。超6.99万家兰州牛肉拉面门店遍布全国,直接吸纳就业超过70.7万人,间接带动就业超100万人。

“正是看到了拉面产业的发展前景,我才决定加入进来。”马敏说,2024年底,经过一番考察,他加入德元纯汤牛肉拉面馆,开始职业化求学。一年多来,他跟着师傅系统学习和面、揉面、拉面、捞面、煮汤、调汤等全流程技艺,逐步摸清了门道,也深刻体会到这门手艺的不易。

一碗兰州牛肉拉面,怎样才正宗?马敏始终牢记着拉面的“身份证”——“一清二白三红四绿五黄”:汤清、萝卜白、辣椒红、蒜苗香菜绿、面条黄亮。单是面型,就有毛细、细面、二细、韭叶、大宽等多种选择,满足不同食客的口味。

要呈上一碗合格的兰州牛肉拉面,从和面到调汤的各个环节都容不得半点马虎。就拿直面顾客需求的调汤师傅来说,早上和中午高峰期,一个小面馆里可能一下子会涌入几十人,每人付费后,凭票告知调汤师傅自己所需的面量、面型、辣椒蒜苗口味等,一个调汤师傅一次要按顺序记下最多20多人的需求并告知后厨,面煮好后,再根据顾客需求调制汤底。“我们家是纯汤,直接把肉、萝卜等煮进汤里,捞的时候手的力度、高度等都有要求,才能保证肉肥瘦相宜、萝卜软糯可口等。”马敏说。

其他环节同样精细苛苛。每天清晨5点多,后厨就开始忙碌——和面时,冬天夏天水温要相机变换;揉面时,讲究“九九八十一遍揉”,要听到面里空气挤压的砰砰响声;拉面时,一抻一拉的力度、角度都有讲究,还得在不断摸索中掌握收放手腕的技巧……“做一碗热气腾腾的牛肉面,需要保持专心,不断精进技艺。”马敏说。

让马敏倍感安心的是,近年来,省、市陆续出台多项政策文件,明确牛肉拉面产业发展路径与人力资源支撑保障措施,为产业高质量发展保驾护航。这个新春,在升腾的蒸汽与浓郁的面香中,他对未来的职业之路充满信心。

本版责编:孟扬 唐中科 徐阳 版式设计:沈亦伶

农业文化遗产的新春光彩——

浙江德清,开蚌纳福

本报记者 奚皓

清晨,浙江湖州德清县。走进小山水珍珠生态养殖基地,水面上的白色浮标串联成线,宛如一条“珍珠项链”。这里的“淡水珍珠复合养殖系统”,2025年入选全球重要农业文化遗产。

临近除夕,鬓鬓之年的沈志荣仍带着珠农们在养殖基地忙碌。“蚌要‘过年’,水就得暖。”他踩着没过脚踝的塘水,教年轻人检查越冬蚌的生长情况,手中温度计的刻度停在18摄氏度——这是他摸索半生探索出来的“珍珠越冬黄金温度”。

珍珠象征温润、圆满与坚韧,契合春节团圆主题,承载着人们对新一年幸福安康、万事如意的美好期许。过年期间,遇上亲戚朋友,沈志荣总爱带上一条自己亲自设计的珍珠手链当作心意。

“德清在南宋时期就实现了淡水珍珠人工培育。”谈及这份近千年的传承,沈志荣的语气里满是自豪。

德清淡水珍珠复合养殖系统,以发源于本地的附壳珍珠养殖技术为关键,涵盖蚌、鱼、浮游动物、底栖动物和水生植物等丰富的水生生物资源。其奥秘在于鱼与蚌之间基于自然规律的互利共生:鱼采食水草,蚌过滤浊水,两者的粪便又能滋养塘泥,最终形成“一塘双收”的生态循环模式。

“好珍珠是养出来的,更是‘算’出来的!”沈志荣说,多年来他推动建立的种质资源库,用基因技术筛选优质种蚌,让古老技艺在数字时代焕发新生。

如今,更多现代化手段也融入了珍珠养殖的全过程。在渔农张国勇的2000亩养殖塘中,AI系统可动态调控鱼群密度,水下传感器实时监测溶氧量,水体循环利用率提升40%。“鱼蚌立体生态养殖,不仅珍珠可以创收,养鱼的收入也很可观。”张国勇说。

在德清,“开蚌取珠”是珠农们延续数千年的年俗。旧时春节,家家户户围坐塘边开蚌,蚌壳开启的瞬间,寓意“孕育璀璨、迎新纳福”。

如今,这份传统在新时代有了新活力。非遗传承人演示“剖蚌取珠”,年轻人戴着珍珠贝壳生肖挂件自拍,还有人捧着刚取出的粉珠准备串成手链送给亲友……在当地的珍珠文创店,这些承载着传统文化的物件,正受到越来越多年轻人的青睐。

“文化不是锁在博物馆里的,更要活在当下。”沈志荣说。从南宋人工育珠的雏形,到如今“产学研游”于一体、年产值超70亿元的产业链,德清珍珠正以鲜活姿态,融入现代生活。

农业文化遗产的新春滋味——

安徽铜陵,白姜暖岁

本报记者 罗阳奇

在安徽铜陵人的年货里,往往少不了一味“辛辣”,那便是铜陵白姜。盐渍、酱制、醋醋……每至春节,各类口味的白姜便出现在铜陵人的餐桌上。

相比于普通生姜,铜陵白姜所含纤维更少,吃在嘴里脆嫩多汁。“一日三片姜,胜过喝参汤。”过年吃姜,也成了铜陵人独一无二仪式感。

为了这份脆爽,春节也成了铜陵市天门镇五峰村村民盛义武的忙碌时刻。

每逢冬日天还未亮,盛义武便要早早起床,径直走向家里的百年姜阁。添柴、拢火,橘红火光瞬间照亮木架上码放整齐的姜种,“这可是铜陵白姜姜种过冬的关键。”盛义武说。

姜阁,是铜陵姜农为白姜量身打造的越冬催芽小屋,更是代代相传的农耕智慧结晶。白姜喜温湿气候,耐寒能力较弱。为保证姜种顺利过冬,当地姜农发明了姜阁保种催芽技术,每年冬至前后把准备好的姜种送至姜阁,清明再种入土地。

从不到20岁接手姜阁,到如今近花甲,盛义武已在这烟火旁守护了40个年头。保种与催芽的温度需求不同,柴要添多少、火要烧多旺,他心里都有一杆精准的秤。姜阁需早晚各添一次火,这意味着5个月里他不能出远门,亲戚们也格外默契,每年都会主动到他家拜年团聚,让小院成了全村最热闹的地方。

对于姜农来说,温暖的姜阁孕育着来年的希望。早在2000多年前,白姜种植就出现在铜陵这片地处江南一隅的土地上。这份千年传承的背后,是姜农们对土地的敬畏。

根据白姜的生长习性和铜陵的自然环境,当地姜农摸索出多种作物轮作、搭棚遮阴生长等一系列适宜白姜生长又不破坏生态环境的种植方法。2023年,铜陵白姜种植系统被联合国认定为全球重要农业文化遗产。“这种独特的可持续发展生产方式,正是铜陵白姜入选的关键,为全球提供了可以借鉴的可持续小农农业成功案例。”中国农业科学院研究员李先德说。

如今,白姜不仅是味觉记忆,更成了带动乡村发展的富民产业。目前,铜陵市共有姜阁95座,贮存姜种约800吨。当地政府还围绕白姜打造了产业链,开发出80余种产品,年产值达10亿元。种植白姜的效益好,越来越多的人主动加入进来,盛义武也不用担心技艺无人接手。

火光摇曳中,盛义武摩挲着姜阁的木梁,道出了新年期许:“清明后要把姜阁再修整一番,来年姜种也要住进新屋了!”千年白姜的故事,正在一代又一代铜陵人的坚守与创新中,续写着传承新篇。

