



点蓝。



熔铸。



煨烧。



银饰

“老锤子”敲出新路子



裁剪。

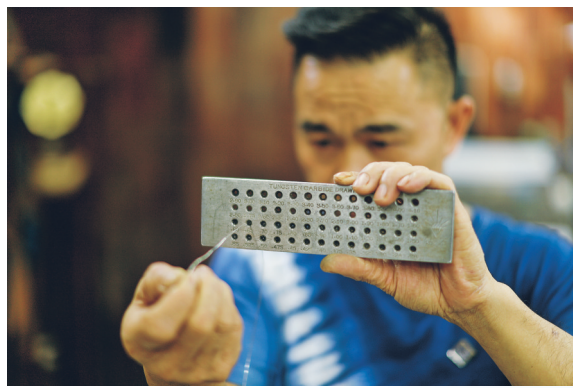
一把“老锤子”，敲打千年银饰，也敲开了乡村振兴的“新门路”。

苗族银饰锻制技艺源远流长，2006年被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。近年来，黔东南苗族侗族自治州丹寨县龙泉镇卡拉村非遗手工艺人在传统锻制技艺基础上，融入蜡染、刺绣、织锦等元素，创新开发出款式新颖、品类繁多的银饰

产品，并借助电商与文旅市场拓宽销路，产品畅销海内外。

如今的卡拉村，前来体验、研学的国内外游客络绎不绝，成为当地传承技艺和对外展示的窗口。“家门口”创业就业的非遗工匠们，通过手中的一把“老锤子”，敲出了带动群众增收、助力乡村振兴的“新路子”。

本报特约记者 杨武魁/摄



检测。



手洗。



王国春(左)在传授苗族银饰锻打技术。

▶苗族银饰传承人王国春。



豆豉

非遗豆豉 地道黔味



晾晒黄豆。



筛分杂质。



泡发黄豆。



采摘香料。

在贵州人的味觉版图上，豆豉自有一席之地。循着黔西南的山走进贞丰县，马家豆豉作坊里，第三代传承人马锡勇正与工人们蒸煮黄豆。母亲林可芳立于一旁，手点手点，一招一式皆是家传。

马家豆豉历经三代传承，沉淀着深厚乡土底蕴。该技艺坚持匠心传承，严选本地饱满黄豆为原料，搭配天然香辛

料制作。通过柴火蒸豆、天然制曲、土陶封坛、自然发酵等古法工序，制作出的豆豉色泽油亮、软糯醇香、酱香纯粹。

作为贵州特色食品，豆豉吃法多样，可爆炒、凉拌，制作火锅以及蘸水，唇齿留香间，它早已不只是“配角”佐料，正通过舌尖滋味，成为“鲜活”的非遗。

本报特约记者 张帆/摄



◀马家豆豉第二代传承人林可芳。



手工制曲。



密封发酵。



蒸煮黄豆。