

非遗“针”功夫 “绣”出好日子

本报记者 朱媛媛



架花艺人为孩童讲解技艺。

城固县委宣传部供图

“受地域限制，传统架花主要以黑、白、蓝为主色调，色彩不够丰富。”苏焕美表示，随着时代的发展，她们在严格遵循传统手工艺的基础上，大胆用色、创新架花图案，打造具有架花元素的文创产品，让传统的架花焕发出新生机。

记者在城固县架花县级传承基地看到，上百幅非遗架花作品图案精美、形态各异。从小巧的手帕到全套的床上用品，从连衣裙到布艺摆件，都绣着寓意吉祥的架花图案，有的淡雅素净似水墨画，有的色泽鲜亮图案精美

美似油画，令人赏心悦目。

城固架花也因其绣品古朴淡雅、乡土气息浓厚而升级为极具欣赏价值的艺术品和特色旅游纪念品，深受游客欢迎。“去年城固架花绣品订单总额超过了70万元，今年上半年就销售了近50万元。目前，全县现有在籍绣娘300余人，我们与多名绣娘签订了长期订购合同，其中有21位脱贫户。”丁茹说，只要绣娘们有成品她们就以高于均价20%的价格收购，鼓励妇女们通过自己的劳

动致富增收。

绣娘们还积极参加各类研讨会、绣品展览展示，开发旅游产品等，如今，架花绣品不仅在国内小有名气，还“走”出国门，远销英国和新加坡等地。

“我们想做的，不仅是发展一种产业，更想为展示城固传统文化架桥，为家乡妇女们‘绣’出美好生活，为乡村振兴贡献自己的力量。”丁茹表示，绣娘的美藏在那密密的针脚里，那一幅幅绣品就是她们心中对未来最美好的希望。

流传于城固的架花刺绣是我国民间刺绣工艺的一种，被誉为“立体的水墨画，民俗的活教材”，至今已有一千多年的历史。随着历史的变迁这一技艺在陕南民间相互交流融合并形成了自己的地域特色，2009年城固架花被列入陕西省非物质文化遗产名录并推荐申报国家级保护项目，这使得濒临灭绝的刺绣技艺绝处逢生。

如今，城固当地更是将这一古老的艺术与乡村振兴相结合，让架花在焕发出生机的同时，也让群众“绣”出了致富路。

一针一线翻飞千年

城固架花又称“挑花”“十字绣”，是流行于陕南渭水、汉江流域的民间刺绣艺术。据资料记载，明清时期桑及棉花种植范围不断扩大，产量明显提高，城固广大农村家家有纺车、户户有织机，妇女人人会挑花刺绣。到了上世纪四五十年代，架花在汉中相当普遍，女子从小随母亲或近邻学习纺花、织布、扎花、绣花，在当地有“城固有女皆架花”的民谣流传。

在当时物质匮乏的时代，架花刺绣主要是用来美化和装饰人们的生活，同时又不完全是应用于家庭生活那么简单，它还是女子人格是否被尊重的重要条件和人际伦理的纽带。家户人家娶媳妇，新娘的陪嫁都是自己绣的，结婚当天要展示出来，架花绣得好邻里都会称赞这家人娶了个巧媳妇。“城固县文化馆非遗科科长张清华介绍，城固架花不同于一般刺绣，刺绣重彩，架花重架。它主要以土布作底，用针将五彩丝线挑绣在底布经纬线交织的网格上，图案造型以团花、折枝花、盆花、花蝶、果卉、角花等为主，不仅传递着当地民俗风情，亦是陕南地区农耕文化的缩影。

“二十世纪七八十年代，架花传承陷入困境，多年前，我与架花在一次民间美术普查工作中‘一见钟情’，一辆老式自行车陪我拜访了多位架花艺人。”城固县文化馆退休美术干部翟培德表示，在长达30年的探索研究中，他整理并掌握架花几近失传的多种针法，收集了700余件架花绣品，培训出苏焕美、鲁菊贤等30余名架花艺人，使濒临失传的架花技艺“绝处逢生”。

2009年，城固架花被列入《陕西省第二批非物质文化遗产名录》并推荐申报国家级保护项目，翟培德的不懈耕耘终于有了收获。

非遗技艺心手相传

近日，记者来到城固县架花县级传承基

地，绣娘们正在全神贯注地用一根细针在白色底布上挑出大千世界，绣出繁花似锦。

如果说翟培德是城固架花保护与传承的拓荒者和守护者，丁茹、苏焕美等则为架花技艺的传承注入了新力量。

在丁茹儿时的记忆中，经常看到家中老人认真刺绣的身影，一幅幅活灵活现的作品让她十分惊叹。那时，只有几岁的她常常跟在她们身边，扯线团、穿针，偶尔也会跟着绣上几针。耳濡目染下，那“一针一线”也成了丁茹心中的一份热爱。

“长大后我更是沉迷其中，收藏了很多架花作品。2016年，因想了解部分架花图案的寓意，去请教翟培德老人，一来一去便与翟老的徒弟苏焕美相识。传统技艺的传承需要有新力量注入，我有责任守护好自己的‘挚爱’。”丁茹笑着说。

2018年，她与苏焕美携手投身架花事业，首次开展“锦绣城固架花培训志愿服务项目”，为当地部分农村留守妇女开展了10期架花培训课程，效果十分显著，之后每年都会择期举办。

家住董家营镇七里店村的孟建丽就是受益者之一。因为在家照顾两个年幼的孩子，她一直没有收入来源。一次偶然的机会接触到城固架花，她产生了浓厚的兴趣，就跟着一起学习，逐步掌握了城固架花刺绣技艺。“学会了这项技能，我在家里就能通过绣花实现增收，工作时间自由，也方便照顾两个孩子。”采访中，孟建丽难掩心中喜悦。

“作为一门有着上千年历史的传统技艺，我觉得城固架花应该让更多的人了解、喜欢。”苏焕美说，今年6月，他们带着众多作品走进城固润智九年制学校，现场为学生们讲述了城固架花源远流长的历史，并详细介绍了架花的针法、绣法，同学们兴趣浓厚，纷纷参与实践。

“我们学校成立城固架花社团，实现了非遗保护与青少年文化教育的有机结合，不仅丰富了学生的校园生活，培养了他们的协调动手能力，最重要的是让本土优秀传统文化在青少年心中扎下了根，实现了非遗在青少年一代身上的继承与发展。”润智九年制学校校长史洪涛说道。

古法刺绣焕发新颜

绣花针下青丝万千，一针一线绣无限美好。作为绣娘，苏焕美用她手中的一针一线来诉说着她对刺绣的热爱。作为非遗传承人，她希望将刺绣技艺传承发展下去。

秦巴腊肉飘香 舌尖产业富农

本报记者 刘俊强



陕西镇巴蜀乐食品科技发展有限公司负责人吴国飞同职工一起检查工艺流程，确保每块出厂腊肉的品质(资料照片)。

本报记者 汤江 李云海摄

镇巴腊肉，是秦巴山区的代表性“土特产”，有着几千年的历史，并以其独特的腌制工序和考究的选料远近闻名。以腊肉为主的畜牧产业既是镇巴县的传统产业，又是县域四大主导产业之一。近年来，镇巴腊肉产业发展坚持走绿色循环、清洁低碳、高质量发展之路，将特色产业转化为支柱产业，将生态优

势转化为经济优势。

龙头带动 实现全链条发展

位于该县小洋镇绿色产业园的陕西镇巴蜀乐食品科技发展有限公司食品加工厂里机器轰鸣、腊肉飘香。“我们的产品在北京、深圳等地

卖得特别好，还在北京开了展示门店。”公司副总经理吴浩告诉记者，这家由返乡创业青年发起成立的本地腊肉龙头企业，产量从2020年的80吨发展到2022年的300吨，去年总产值已突破2500万元。

借着镇巴腊肉这一国家地理标志产品的金字招牌，一个产业园打造出了一条产业链。

据了解，镇巴腊肉科创中心将于明年年底建成投用，项目总投资约1.8亿元，建成后将成为全县冷鲜肉深加工、腊肉深加工、腊肉制品加工的生产中心以及预制菜新产品研发中心，成为与高校重点实验室合建的镇巴腊肉校企联合研究中心，将进一步扩大镇巴腊肉产业规模，加强延链补链，促进三产深度融合。

镇巴县坚持以做大做强腊肉产业为目标，出台了《镇巴腊肉链长制工作方案》等产业发展政策，推出“绘链明路，挂链作战，强链补短，延链服务”四项举措，推动镇巴腊肉产业提质升级。

如今，镇巴腊肉产业链建设各个环节均取得了突破，选育4个生产镇巴腊肉的生猪品种，建立母猪繁育饲养基地、仔猪繁育基地、育肥肉猪饲养基地，每年饲养镇巴腊肉专用育肥肉猪2万头，年加工能力达到5000吨。同时，还催生带动了一批饲料、有机肥加工、冷链物流企业，呈现出了集群化发展态势。

创新模式 提升品牌价值

提升品牌价值，势必要把牢质量关，为消费者提供公开透明的消费体验。在发展壮大腊肉产业的这条路上，镇巴县围绕腊肉全产业链建立质量安全追溯体系，为每一块腊肉定制一张“身份证”，对产地环境、投入品质、生产过程、检验检测、加工储运、销售流通和消费者反馈等质量安全关键环节建立线上档案，实现了腊肉来源可查询、流向可跟踪、过程可展示、结果可反馈的全产业链无缝追溯监管，为腊肉产业绿色可持续发展打牢了坚实的基础。

“消费者只需通过扫描追溯二维码便可获取产品真伪，并同时获取产品名称、生产日期、生产厂家等一系列溯源信息，保证了商品信息的透明度、可视化，也提升了消费者对企业的信任度。”吴浩告诉记者。

2022年，由镇巴县市场监督管理局申报的《打造“镇巴腊肉地理标志证明商标+标准+追溯”模式》入选国家知识产权局商标品牌建设优秀案例，是我省唯一入选商标品牌建设区域建设类案例。

自2010年获批成为国内首个腊肉地理标志保护产品以来，汉中市与镇巴县采取多项

举措推动腊肉产业化进程，土特产的品牌力不断加强，规模与效益均取得长足进步，“镇巴腊肉”品牌价值评估1.79亿元。

同时，为了全方位提升品牌价值，不断扩大品牌效应，具有地域文化符号的包装设计也不可或缺，“镇巴腊肉”地理标志产品外包装取得国家外观设计专利证书，通过讲好女子之情、喜鹊筑巢、巧手当家、千年留香四个故事，让“镇巴腊肉”地标品牌香飘万里。

富农增收 助力乡村振兴

乡村振兴是乡村振兴的重中之重。土特产看似普通，却可以做出大文章。

“我们开始只想着做点腊肠寄给外地的亲朋好友，后来猪收得多了，就想着怎么让更多人也能吃到镇巴腊肉。”今年45岁的文光琴和丈夫从做建材生意转为创立腊肉品牌。每次看到乡亲们养两三头猪但一般只宰一头做腊肉，就想到了收购这些富余的农家猪，用奶奶教给她的方法做成本地特色的腊肉。2022年，文光琴的地标腊肉卖出了20多吨，腊肠、腊排骨以及被当地人称作“血耙”的猪血丸子也卖出了好几吨。

远在北京、上海的客人给文光琴发微信：“镇巴腊肉吃起来很香，我还要再买一点送给朋友。”以往交通不便阻碍了镇巴腊肉的銷售，如今物流运输短板不断补齐，镇巴腊肉也搭上了互联网电商的快车，走向全国各地消费者的餐桌。

“镇巴腊肉不再只是一种农产品，更是一个具有品牌价值、能够推动乡村产业全链条升级的产业。”镇巴县市场监督管理局副局长高吉平说。

截至目前，镇巴县已有SC认证腊肉加工企业8家，建成专属养殖基地35家，带动就业岗位8000余个，全年生产能力达5000吨以上，综合产值近10亿元。

“镇巴腊肉”产业依托国家地理标志证明商标走出了一条地理标志助力脱贫攻坚和乡村振兴的成功路径，让原产地农户和企业受益，品牌“含金量”不断提升。如今，大巴山的绿水青山正在加速变成镇巴百姓致富的金山银山。