老手艺走出工坊 新文脉扎根乡土

龙桥镇培育非遗传承体验新场景



在龙华区龙桥镇昌学村党群服务中心，家长和孩子正在制作椰壳香薰。 本报记者 康登淋 摄

乡村发现

10月31日，龙华区龙桥镇昌学村热闹非凡，“匠心传文脉 非遗润龙桥”四季村光非遗季成果嘉年华在此举行。海南省工艺美术大师张敏带领亲子家庭体验贝壳风铃制作，并为全程参与活动的孩子颁发“小小非遗传承人”证书。当天，历时三个多月的“非遗季”系列活动圆满收官。

今年7月以来，龙桥镇依托四季村光新时代文明实践品牌，围绕龙桥椰雕、儒鸿打铁两项本土非遗，聚焦匠心讲坛、铁火体验、椰韵课堂、惠民市集四大板块，连续举办12场主题活动，先后走进古村、校园、匠人工坊和商圈市集，吸引近千名市民游客参与沉浸式体验，让深藏于羊山乡野的老手艺变成可观、可学、可动手体验的文化项目。

□本报记者 王舒仪 特约记者 萧海山



孩子亲手制作椰壳。 本报记者 康登淋 摄

A 非遗走进生活 匠心浸润童心

四季村光非遗季系列活动打破场地局限，将椰雕、儒鸿打铁非遗技艺送进课堂。9月10日，“非遗进校园·椰雕小传承人培养”活动走进龙桥学校。课堂上，省级椰雕非遗传承人董为劲通过展示一件件椰雕样品，讲述椰雕作为“天南贡品”的千年源流，并结合纪录片画面讲解选材、打磨、雕刻等工序。工作台前，孩子们好奇地俯身围坐，指尖抚过粗糙的椰壳，握着刻刀专心勾勒图案。五年级学生吴子璇拿着刚完成的椰雕作品，满眼惊喜：“原来平常的椰壳，能变成这么好看的工艺品。”

校园课堂之外，多场主题体验活动依次开展。在昌学动漫小镇党群服务中心举办的首场启幕活动中，30组亲子家庭通过趣味问答学习椰雕知识，并动手制作椰壳创意挂件；在第三场活动“椰雕雅集·全民趣味手作会”现场，非遗讲师以清代云蝠镶金椰雕碗为切入点，带领大家品读椰雕文物美学，现场教授纹样勾勒、上色等工序，让每位参与者收获属于自己的原创椰雕作品；8月举办的“椰雕电影周·光影传非遗 手作润初心”活动，创新融合非遗微电影观影与沉浸式椰雕手作体验，吸引众多市民家庭共品龙桥椰雕之美。家长卓菲自暑假起就带着孩子接连参加多场活动，她感触颇深：“在这里，孩子愿意静下心动手，在实践中认识非遗，了解匠人故事，收获颇丰。”

B 盘活乡土文化 助力乡村振兴

10月24日至25日，系列活动之非遗趣味闯关嘉年华市集在海口观澜湖热闹开市。“这场市集最特别的地方，是让非遗‘玩起来’。”龙桥镇相关负责人介绍。活动现场，转盘非遗问答、纹样拼图、看图找纹样等游戏人气很旺，市民游客通过答题闯关集印章，免费体验制作香囊、椰壳香薰；儒鸿打铁技艺传承人梁君守在展台旁，展示镰刀、农具等手工锻打成品，向来往市民游客讲述这项延续四百年技艺的历史；椰雕文创、本地农特产品同步展销，不少市民游客驻足挑选。专程前来逛市集的市民林美挑选了几份农特产品，她说：“一边了解非遗，一边选购本地好物，这样的市集很有意思。”

市集之外，系列活动也为龙桥镇文旅业态增添了新内容。落户昌学动漫小镇的多场椰雕手作活动与小镇原有动漫文旅资源联动，游客在体验椰雕创作之余，结伴穿行于火山石古巷，打卡动漫景观，感受古村的新潮氛围；“我是小小铁匠·亲子体验日”走进儒鸿村打铁工坊，老师傅们化身研学讲解员，围着通红的炉火，向孩子们讲述代代相传的打铁故事，演示锻打、淬火工序。昔日农耕作坊，成了生动鲜活的非遗研学打卡点。

龙桥镇相关负责人介绍，下一步，龙桥镇将持续深挖本土非遗资源，做好技艺整理、匠人扶持和文化推广工作，探索更多适合本土的非遗传播方式，推动传统手工艺走出工坊、融入群众日常生活，以绵长的非遗文脉持续赋能乡村文旅振兴。

基层治理

球场焕新颜 乡村添活力

海秀镇推进文体阵地升级 让村民家门口乐享健身

□本报记者 程忆翎 特约记者 陈创淼 通 讯 员 符舒婷

夜幕降临，灯光亮起，运球、传球、起跳、投篮，一次次紧张激烈的攻防引得场边村民阵阵欢呼，掌声此起彼伏。10月30日晚，秀英区海秀镇业里村新修缮的篮球场上，一场篮球赛火热开赛，夜色里满是热闹欢乐的气息。

“篮球场修好后，现在晚上也能开着灯打球。我们饭后散步，顺路过来看比赛。”站在场边观赛的业里村村民严凌程笑着说。这场热闹的篮球赛，正是海秀镇文体阵地升级、群众休闲生活提质的生动缩影。

此前，海秀镇周仁村、业里村球场设施老化、破损严重，村内活动空间不足的短板日益凸显。今年年初，秀英区组织镇、区两级人大代表深入一线开展调研，通过座谈交流、实地走访，面对面收集群众诉求。“家门口连个像样的活动场地都没有”“旧场地破损严重也不安全”……这些心里话，让代表们真切感受到群众的期盼。

人大代表们对走访收集到的民情民意进行系统梳理，形成正式代表建议，推动群众诉求纳入民生项目议事清单。秀英区人大常委会紧盯代表建议办理质效，积极协调推进项目落地，落实资金14.9万元，由海秀镇牵头实施周仁村排球场新建、业里村篮球场修缮项目，两个项目于8月中旬至9月初陆续完工并对外开放。

记者近日来到周仁村，一座崭新的标准化排球场映入眼帘，平整硬化的场地、清晰规范的标线、崭新的球网和夜间照明设施一应俱全。“白天老年人可以在这里活动筋骨，孩子们放学后有新的活动场地，晚上年轻人组队打球，场边都是观众，氛围很好。”村民吴大哥难掩欣喜。新排球场不仅满足本村群众日常健身需求，还吸引周边村庄排球爱好者前来切磋比拼，成了村里聚拢人气、拉近邻里的公共文化空间。

同步完成升级改造的业里村篮球场，告别了过去地面开裂、篮球架锈蚀、标线模糊的旧模样。施工队重新铺设防滑地面，更换标准篮球架，修复围网、刷新标线，场地焕然一新。球场完工开放当天，村里青年便自发组织篮球友谊赛，欢呼声点亮村庄夜晚。一块旧球场的蝶变，实现了村民的健身心愿，也装下了乡村蓬勃鲜活的日常。

“周仁村排球场新建项目、业里村篮球场修缮项目资金体量不大，却是群众看得见、摸得着、用得上的民生工程。”海秀镇相关负责人介绍。近年来，海秀镇把补齐乡村文体设施短板作为推进乡村振兴、涵养文明乡风的重要抓手，采用“上级支持一点、镇里补助一点、村里自筹一点”的模式，持续完善村（居）文体活动阵地，让越来越多村民在家门口就能享受健身乐趣，收获稳稳的幸福。



10月30日，秀英区海秀镇业里村篮球场灯火通明，不少市民在新球场上打球。 本报记者 石中华 摄

村里需要一块“不打粮的地”

秀英区海秀镇用14.9万元修了两个球场，这笔账若算收益，很不划算：地不打粮，场不产钱。可村庄过日子，不能块块地都盯着收成。球场之于村庄，就像客厅之于家庭，不是刚需，却不可或缺。

客厅不是卧室，不解决睡觉这一刚需；也不是厨房，不直接管饱。但客厅必不可少，它是一家人从各自房间里走出来、坐在一起的地方。没了客厅，日子能照过，可家就少了“家”的味道。村庄也一样，公共文体场所就是村庄的客厅，不修它，日子照过，但恰恰是这种“不刚需却不可或缺”的东西，最见民生工程的成色。

村民忙碌一天，需要一块舒展身心的地方。下班回家，能在家门口看一场球、和邻里说几句话，这份松弛感，恰恰是疲惫生活里最朴素的调剂。球场这块“不打粮的地”，没有直接经济效益，但回报是实实在在的：村民锻炼多了，身体就硬朗了，这是健康账；邻里在场边碰面多了，隔阂少了，这是和谐账；孩子有了撒欢的地方，身心健康也有了着落，这是家庭账。这些账目进不了财务报表，却一笔一笔落在每个村民的日子里。

再往大了说，球场这块“不打粮的地”，效益未必只是间接的。海南“村VA”已形成“赛事引流—消费转化—产业增收”的良性循环，累计创造旅游综合收入突破7亿元。“村VA”的火爆，源于无数块“不打粮的地”，没有场地，就没有赛事；没有公共生活的土壤，再亮的IP也长不出来。从一块球场到一场赛事，从强身健体到带火一方旅游，间接效益就这样一步步成了直接效益。

回到业里村、周仁村这两块球场，它们是村民夜晚休闲娱乐的去处，是孩子放学后能奔跑玩耍的地方，是一个村庄聚拢人气的场所。每个村子都需要一块“不打粮的地”，这块地可以是一块球场，也可以是一片小广场……地不必大，只要能让村民走出家门、坐到一起，村庄的日子就有了另一番滋味。

□张志红



红旗镇“琼山福稻”核心种植基地千亩水稻迎丰收

订单进田头 标准立心头

镇域经济

11月2日，琼山区红旗镇墨桥村委会“琼山福稻”核心种植基地，1000亩晚造水稻正式开镰。金黄稻浪铺展在田野上，收割机往来穿梭，割穗、脱粒、装车一气呵成，“琼山福稻”迎来晚造丰收。

□本报记者 龙易强 特约记者 许晶亮 通 讯 员 邱海珠

11月2日，红旗镇墨桥村委会“琼山福稻”核心种植基地，1000亩晚造水稻喜迎丰收。 本报记者 苏弼坤 摄

A 订单种植稳原料 “好米”有了稳定源头

本季晚造，该基地主推隆望两优889、特优1168等适配本地气候和土壤的优质籼稻品种，预计亩产湿谷约800斤。眼下，多台联合收割机分片作业，配套烘干线同步开展收储，整体收割预计本月中旬基本完成。

“这片稻谷有一部分是本地一家糟粕醋企业海南惠施食品有限公司的订单稻，收割后的大米将作为糟粕醋生产原料。”田埂上，基地运营主体——海南五田家农业科技有限公司总经理白凤珍介绍，今年企业首次规模化试种500亩糟粕醋专用稻，其中100亩为糯米，其余为籼米品种。

订单落地田间，价值不止于粮食销售。对五田家来说，订单种植延伸了产业链条；对糟粕醋企业而言，原料实现产地直采、源头可溯、品质可控。

“以往，糟粕醋企业所需大米多从市面采购，品种稳定性难以保障。”白凤珍说，五田家与惠施食品计划通过几年持续试种，筛选出适配糟粕醋发酵的专用水稻品种，打造标准化原料供应基地。随着糟粕醋产业需求持续增长，水稻种植规模同步扩大，稻米产业链不断延伸，实现企业、采购方与农户三方共赢。

田间收割热火朝天，田边农户算起增收账。墨桥村委会伯候村村民陈春菊和老伴邓运海长期在五田家务工，负责管水、除草、施肥等田间管护工作，两人每月务工收入各约3000元。“在家门口就业，日子越来越好了。”陈春菊笑容朴实。

B 团体标准强管控 共同守护区域品牌

好稻米既要精种，更要严管。近日，《琼山福稻》团体标准（编号T/HNBX 325—2026）正式发布，覆盖品种、育秧、移栽、田间管理、收获、加工、分级和品牌使用全流程。标准明确硬性要求：琼山福稻原料仅限于琼山区辖区内种植的稻谷，严禁掺入外地稻谷。

丰收开镰，也是品质管控的新起点。加工环节，五田家设立琼山本地稻谷专用粮仓，统一烘干工艺，实行标准化碾米、色选，明确碾白精度、碎米率等管控指标；每批次产品抽样检测重金属、农药残留、碎米率、食味值等指标，检测不合格批次不得使用“琼山福稻”品牌标识。

“琼山福稻”产品划分为一级、二级两个质量等级，多项安全与品质指标优于国家标准。白凤珍介绍，这套标准将以往“凭经验种地、靠感官定级”的做法转化为量化指标管控，稳定每批大米的口感；一级米主打优质优价，二级米兼顾高性价比，形成梯度产品矩阵。同时，标准化体系也为商超上架、政企采购提供权威技术依据，不断夯实“琼山福稻＝琼山原产、高标准好米”的品牌认知。

红旗镇相关负责人介绍，该镇将依托产地入库凭证和样品留存核验产地真实性，常态化核查企业收购台账及育秧、施肥用药等生产档案，协同市场监管部门开展日常巡查和线索移送，从严规范品牌标识使用，守护区域公共品牌口碑。

自2019年在红旗镇墨桥村试种成功以来，五田家持续选育“琼山福稻”优良品种、推广全程机械化，产量与品质稳步提升，市场美誉度持续走高。此次，《琼山福稻》团体标准落地，为整条产业链补上了闭环式制度规范。

稻浪翻金间，一粒稻米正在成长为一条产业链、一块金字招牌、一本稳定增收账。“琼山福稻”产业升级之路越走越宽，农户的日子也越过越踏实。