



留住乡愁古韵 焕发活力新生

山西加强传统村落保护利用

新华社记者 王菲菲 王学涛 唐诗凝

这是一座依山而建的乡村古堡，站在护城河外抬头仰望，只见城墙高大宏伟，长长的堡墙上蜂窝状的藏兵洞一字排开，古民居层层叠叠错落有致。这便是有着中国北方第一明代古城堡美誉的湘峪古堡。这个有着近400年历史的古堡曾破败不堪，如今正重获新生。

作为北方乡村历史文化资源富集的省份，山西省近年来加大对传统村落保护和利用力度，使越来越多古村落不断散发时代新韵。

留下来：再现记忆中的乡愁

10年前，记者来到位于山西沁水县的湘峪古堡，看到的是一幅房屋破败、人去堡空的景象。

入围全国重点文物保护单位、中国历史文化名村、中国传统村落，2014年湘峪古堡被列入国家文物局首批“国保省保集中成片传统村落整体保护利用工作示范点”。沁水县文物保护中心主任焦江峰介绍，目前在中央资金支持下，已对堡内20多处院落进行了保护修缮，并实施了古堡消防工程。

如今的湘峪古堡护城河环绕，中空的

古城墙、全国罕见的双插花院等古建筑得到修缮加固，已成为国家4A级旅游景区。山西现有中国传统村落619个、中国历史文化名镇名村111个。党的十八大以来，山西颁布实施《山西省历史文化名城名镇名村保护条例》《山西省传统村落保护条例》，争取中央资金11.12亿元，近三年省财政下达补助资金2.4亿元，用于传统村落保护，已初见成效。

在距离湘峪古堡10多公里外的阳城县中庄村，部分古建筑不仅得到修缮，还具备现代化的居住条件。

中庄村保存明清古院60余处，是一座以古建筑、民俗、美食文化为特色的传统村落。2013年以来，在各级财政资金支持下，中庄村46处院落得到修缮，90%的旱厕完成改造，60%的道路得以修整，网络实现全覆盖。

走进一处棋盘院，一度荒草丛生的场景不见了，院内干净整洁、古色古香，屋内淋浴、冲水马桶、网络、空调等现代化生活设施一应俱全。文化遗产保下了，村民生活也更便利了。中庄村党支部书记张江林欣慰地说。

除了宝贵的文化遗产，良好的生态也成为推进振兴的强劲动力。

长治市平顺县虹霓村一如它名字般美丽，石窑洞、石板房、石街巷等错落有致地排列在青山绿水中。然而，之前这里却

是垃圾河道扔，猪圈臭烘烘。近年来，虹霓村加快农村人居环境整治提升，拆除猪圈、改造旱厕，号召村民定时往垃圾车内倒垃圾，开展清河塘、清沟渠、清道路、清厕所、清墙体、清空心房垃圾、清房前屋后等大扫除活动，村容村貌焕然一新。

很多外地游客来到村里，羡慕我们住在公园里，现在村民环保意识提高了，更加爱护古村落。虹霓村党支部书记王国保说。

修旧如旧的古建诉说着历史的过往，青山绿水中仿佛回到记忆中的故乡。

活起来：古村浸润文化味

尽管已过清明，但在山西大同市天镇县，山上的积雪还未融化，山峦间蜿蜒攀升的明长城脉络清晰。

中午时分，长城脚下的新平堡，79岁的吴何如正和老伴忙着油炸糕、做烩菜，热油气香在这座400多年的古院落中弥漫开来。

新平堡，明朝时为屯兵而建。如今，这里依然保留着军堡文化印记，被称为“活着的军堡”。村里人大多是当年的士卒和商人后代。吴何如说，这里常住1600多口人，光姓氏就有130多种。堡子的北门称镇虏门，东门称迎恩门，直到现在，村里人还是办喜事走东门，办白事走北门。

经过多年对村落中优秀传统文化深入挖掘，山西形成一批古堡文化村、黄河文化村、长城文化村、晋商文化村等传统村落。这些村落的宝贵之处不仅在于原汁原味的古建院落，更在于蕴含其中的乡风民俗和独特地域文化。

赵家上院、豫商会馆、首饰店、当铺……走进山西晋城市阳城县上伏村，很多院落、商铺门口挂着这样的牌子，诉说着历史。

上伏村是明清时重要的商道古镇。为了挖掘当地文化，村里成立了古文化研究室，收集研究门匾楹联、古碑石刻和村民口口相传的商贸史料，村子的历史逐渐清晰起来。

了解它的历史就会更爱它。41岁的湖南人莫红琼多年前嫁到上伏村，如今是村里的导游。她讲解时充满激情，希望让更多人知道这里的历史文化。

与此同时，一些传统村落也致力于活态开发，利用当地地方戏曲、传统手工艺等文化传承和丰富的非物质文化遗产，让其具有文化内核。

如果说当初把村民迁出去是为了保护，那如今将村民迁回来，则是为了更好地保护。阳城县上庄村党支部书记王进军说。

上庄村完好保留着元、明、清、民国四个时期的建筑。王进军告诉记者，村里从2003年开始保护开发，通过产权置换

等方式，将村民迁出去，修复了一批老院落。后来却发现，没有人居住的房子空落落的，也更容易损坏。于是，近年来又将一部分村民迁了回来。

漫步上庄村，麒麟上墙狮把门，斜砖墁地白粉墙，建筑规格大气庄重，而驼峰大斗承平梁、蚂蚱头型雕花耍头则让人感叹元代民居的稀有。而老人在屋门口聊天、晒太阳，孩童在古街老院里奔跑嬉戏，时刻让人感受到村子的勃勃生机。

中庄秧歌、麦芽枣糕制作、打铁花技艺、传统戏曲、老手艺也在村里延续传承。

68岁的赵水余是省级非遗中庄秧歌的传承人，每到周末，他都会组织人们排练秧歌。这种地方小戏，村里人从小听到大，几乎人人都会唱上几句。每到春节等重要节日，村里还组织村民登台表演，不少远道而来的游客也得以领略其魅力。

火起来：乡野焕发新活力

润城特色“八八宴”我们家做了快20年。第一道是雪花鸡脯，寓意吉祥如意，最后一道是鸡蛋汤，喝完圆圆满满。每逢节假日，上庄村口的农家乐天天官养生八八筵格外热闹，老板李小胖一边忙着招呼客人们落座，一边介绍省级非遗美食“八八宴”的特色和由来。

在上庄村，八八宴这一原本迎亲嫁娶时招待宾朋的宴席，如今成了当地村民的致富产业。

依托文化优势，不少传统村落发展旅游产业、特色服务业、特色手工业等，将其打造成乡村振兴的产业支撑，村民们收入不断提高。

位于山西晋城高平市的苏庄村入选首批中国传统村落名录。当地以太行人家、喜镇苏庄为主题，修缮打造连理院、账房院等明清古院落，挖掘传统特色婚俗、活化石文化。不仅游客能参观了解当地传统婚俗文化，准备结婚的新人也能在此享受婚纱摄影、婚庆仪式、婚宴定制等服务。

我们村集体和村民总算是找到了一条稳定的增收致富路。苏庄村总支书记裴婷婷介绍说，景区带动200多名村民就业，通过自主经营特色小吃，从事景区保洁员、餐饮服务员、保安、群众演员等，人均年增收3000元以上。村里环境变好了，村民们更是守着家就把钱挣了。古村落火起来、老百姓富起来，村民获得感得到实实在在提升。

长城脚下的娘子关村依山而建、傍水而居，走进水上人家，低头可见咕嘟泉潺潺流过。经过十多年发展，旅游业成为当地主导产业。

娘子关村党支部书记杨文宝说，近些年在绿色发展和共同富裕上下足了功夫，全村旅游年收入逾千万，最高突破2000万元，全村四分之一的村民参与到旅游业。

如今，村里每人每年能分红1500元左右，人均年收入为1.6万元左右。目前共有近90户村民经营民宿、饭庄、特色商铺等。我们还会继续增加旅游项目，带动更多村民就业，加快推进乡村振兴。杨文宝说。新华社太原4月17日电

新华视点 记者 蒋成 潘德鑫

超量使用种子、收割时大量粮食颗粒掉落或破碎、果蔬运输中大量腐烂

农业农村部食物与营养发展研究所近期一项研究揭示，每年我国蔬菜、水果、水产品、粮食、肉类、奶类、蛋类七大类食物按重量加权平均损耗和浪费率合计22.7%，约4.6亿吨，其中生产流通环节食物损耗3亿吨。新华视点记者调查发现，生产环节播种粗放、采收不精、储运环节冷链不完善是造成食物损耗的主要原因。

播种粗放，采收不精

根据联合国粮农组织的定义，食物损耗是指食物在生产、收获后处理、贮藏、加工、流通等环节由于人为、技术、设备等因素造成的食物损失，不包括在消费端的食物浪费。

记者在田间地头调研发现，有的地方生产环节播种粗放、采收不精、管理打折，粮食损耗率较高。在播种环节，一些小麦产区仍是广

种薄收模式。由于播种技术、种植观念等不同，用种量参差不齐。天津市农业农村委二级巡视员胡伟通过研究发现，正常用种量在30至50斤，有的农户播种粗放，每亩播种量高达100斤。

到了收割时节，麦秆被收割机上的鼓风机吹落田里的现象比较普遍，收割机割台高速碰撞穗头也会导致掉粒损耗和籽粒破碎。这种情况容易让小麦发生霉变，影响后期储存。

一些水稻产区的农户反映，收割机作业过程中稻穗末端稻谷脱落、清选工序中籽粒不能及时分离等情况，都会产生相当数量的稻谷损耗。

农业农村部食物与营养发展研究所动物食物与营养政策中心主任、研究员程广燕研究发现，机械收割粮食环节损耗率最低可以控制在1.9%，但个别地区玉米机

播种粗放 采收不精 储运环节冷链不完善

生产流通中食物损耗调查

收总损耗率高达10%。贵州省威宁彝族回族苗族自治县马铃薯种植大户管绍刚说，使用机械收获马铃薯的损耗率为5%左右，人工采收损耗率为15%。

存储运输损耗不小

记者调研发现，由于设备保障、专业知识不足，在储运环节中，蔬菜、水果、粮食等损耗量不小。其中，水果、绿叶菜等损耗达到惊人的地步。

有的粮食企业储粮设施陈旧老化，通风、温控等设施配备不足，发霉和虫蛀时有发生。2020年以来，随着粮食价格预期上涨，一些种粮大户惜售心理变强，但其储粮设施简陋，有的甚至无法及时烘干，损耗较高。一些农户缺乏储存专业知识，果蔬产

后储存环境温度、湿度把握不当。贵州蔬菜种植户李珍文说，一些小型果蔬基地，多种蔬菜、水果混合储存现象普遍，已损坏的果蔬产生乙烯会加剧其他果蔬成熟和衰老。

数据显示，果蔬生产及产后处理损耗最低可以控制在9.2%，最高则超过25%。

程广燕说，我国果蔬损耗率高与冷链化程度较低密切相关，大部分果蔬运输处于裸奔状态。据了解，发达国家冷链运输普遍在80%以上，我国目前仅为约30%。

记者调查发现，一些商家采用的冷链还比较原始，仅放几个冰块，有的甚至依旧用简陋的小棉被裹着生鲜品。为了节约成本，冷链司机在运输途中私自关上制冷机的情况依然存在。一位冷链企业负责人说。

一辆豌豆从云南发往北京，需要经过基地收集转运、批发商装车运输、农贸市场批发、零售商进货等环节，装箱搬运最少

4次。货车司机王大勇说，非冷链条件下，一车30吨重的豌豆会产生近5吨损耗。

如何减少损耗？

农业农村部食物与营养发展研究所提供的数据显示，我国七大类食物减损空间有五成左右，若挽回一半的损耗和浪费，可每年节约2.3亿吨食物，能满足1.9亿人1年的营养需求。

受访专家和基层干群建议，通过加强冷链建设、构建全产业链食物减损标准体系等减少食物损耗。

普定县农业农村局蔬菜站站长邓飘建议，从“最先一公里”和“最后一公里”着手，加大预冷、贮藏、保鲜等农产品冷链物流设施建设投入，增加冷藏车购置使用，尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车，保障冷链运

输，完善生鲜食物终端配送机制。

近年来，我国大规模开展高标准农田建设，提高全程机械化水平和作业标准化程度，推进产地冷藏保鲜设施建设，加强粮食仓储和流通设施建设，有效减少农产品的产后损失。

记者在非黄种植大县贵州普定县看到，为了减损，该县在非黄基地建立清洗、整理、分级、包装、预冷一体的非黄采后商品化处理配套设施。邓飘说：目前，全县非黄商品化处理配套设施齐全，非黄全产业链损耗降低了50%以上。

业内专家建议，加快构建全产业链食物减损标准体系，推动先进技术、工艺、设备等及时应用于食物减损实践。如一些山区因地形原因不能使用大型机械采收，可研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械，同时开展农民技术培训，提高作业的规范性和精准性。

程广燕建议，做好蔬菜等非耐储运生鲜农产品产销衔接，提高食物系统供给效率和韧性。加大产地预处理，推广净菜，对食物的边角废料进行集中高效分类处理，最大程度提高食物利用水平。新华社贵阳4月17日电

公益广告

真正的价值， 都得通过诚信的检验。



C H E N G X I N



在全社会营造诚信友善的良好生态