

# 她是“娘家人”，用旅游扶贫扮靓乡村

今日女报 / 凤网记者 陈炜

3月26日下午，升起的暖阳驱散了矮寨盘山公路上的云雾，车辆在高山峡谷间回回转转。抬头远望，矮寨大桥如彩虹飞跃，横跨于德夯大峡谷之上。若立于桥面垂直下望，正是今日女报 / 凤网记者此行的终点——湘西州吉首市矮寨镇排兄村。

从妇女主任到妇联主席，今年已是石六凤成为排兄村姐妹“娘家人”的第23个年头。谈及村里的发展，她既是亲历者，也是见证者。

## 矮寨大桥通车， 贫困村吃上“旅游饭”

在石六凤的记忆里，曾经的排兄村因不通路、零产业，成为全市典型的贫困村。“不论是挑水还是搬货，只能靠肩膀。一到雨天，道路全变‘水泥路’，泥水混杂，坑坑洼洼。”闭塞的地形让村民的生活愈发艰难。

2012年3月31日，随着矮寨大桥正式通车，排兄村迎来了翻天覆地的变化。

其中，村民龙金志是第一个“吃螃蟹”的人——这一年，借着旅游开发的春风，龙金志投资60万元在高速路口开办“湘村农家餐馆”。“餐馆的位置非常好，游客一下高速就去他家吃饭，客人经常爆满。”

慢慢地，更多村民看准商机，纷纷通过小额信贷政策等的扶

持，将家中房屋改造成农家乐。现在，排兄村共有农家乐20多家，村民把自家的蔬菜、腊肉做成特色农家菜，深受游客欢迎。

实际上，通过景区开发吃上“旅游饭”的，远不止这些人。

“每年，我都会通过妇联微信工作群，组织当地妇女群众举办、参与‘油菜花乡村旅游文化观光节’‘金秋梨开园节’等文旅活动，吸引游客来访的同时，也带动当地特色农产品销售。”石六凤介绍，自2017年以来，排兄村大力实施乡村旅游建设，凭借紧邻矮寨奇观景区的优势，着力发展旅游产业，助力脱贫攻坚，衔接乡村振兴。目前，全村418名贫困户顺利脱贫，建档立卡贫困户也从2014年前的人均收入不足2000元到目前全村人均收入超万元。

## 垃圾分类+家厕改造， 打造美丽乡村“示范样本”

采访当天，今日女报 / 凤网记者走进排兄村发现，村内山峦叠嶂，宽阔整洁的青石板路将一栋栋古朴的苗族吊脚楼连成一片，远处的水田里，金黄的油菜花开得正艳。宽阔整洁的文化广场上，村民正休憩谈笑，一派欢乐祥和的景象。

然而，若时间回溯至10年前，村里却是一番截然不同的景象。

“以前，村民们不仅乱扔垃圾，随地大小便的情况也常见。就连家里的厕所，也大多是两块木板一个坑，十分简陋。天气一热，蚊虫乱飞，难闻的味道到处飘。”为此，等村民的腰包鼓起来后，全村的卫生整治便成了石六凤的工作重点。

之后，石六凤以排兄村创建



石六凤希望，将排兄村打造成美丽乡村的“示范样本”。

“最美公路”和“同心美丽乡村”为契机，组织当地妇女群众挨家挨户宣传垃圾分类、家厕改造政策。在她和村干部的群策群力下，更多的举措也相继实施。

“我们新建了垃圾临时收集站，设立了专职保洁员，保洁区域覆盖全村；坚持每月开展环境集中整治，并设立每月大评小奖、红黑榜，提升村民主人翁意识，激发群众打造美丽乡村的动力。”目前，排兄村已完成家厕改造130余户，净化道路5000余米，清理沟渠1500余米。同时，取缔乱搭乱建沙场2处、违章建筑加工棚3处。

2019年，排兄村入选2019年第三批中国少数民族特色村寨，获得“州最美乡村”“州同心美丽乡村”称号；2020年4月，还获得吉首市“疫情防控”先进单位，同年5月，又成功申报省级“同心美丽乡村”。

“下一步，我们将在发展乡村旅游的道路上继续前行，持续巩固提升村民居住环境整治建设成果，重点围绕产业振兴，立足特色资源，优化布局，夯实根基，让群众稳定增收，建设宜居宜业的美丽家园，打造新时代美丽乡村‘示范样本’。”石六凤信心满满地说。

# 她是“豆腐西施”，百年石磨磨出新传承

今日女报 / 凤网记者 陈炜

3月26日上午，坐落在大山一隅的吉首市矮寨镇坪朗村，迎来了一场绵绵春雨。云雾缭绕间，淡淡的豆香自青砖黑瓦的苗寨深处飘散开来。

选料、浸豆、磨浆……此时，在“坪朗豆腐”体验坊里，45岁的石清香正一前一后转动着石磨，娴熟展演着豆腐制作技艺。

“这个传承了百年的石磨，就是我的‘第二生命’。”作为“坪朗豆腐”第四代传承人，石清香始终觉得，石磨磨出的不仅仅是美味，还有岁月的记忆、将来的盼头。

## 接过百年石磨， 做坪朗豆腐“守艺人”

豆腐的香味，缠绕在石清香过往的记忆里。

她说，在祖父那个年代，坪朗因峒河水利之便，成为官道必经之地，鲜白滑嫩的“坪朗豆腐”总能吸引行人驻足品尝；到了父辈，磨豆腐成为继撑船、打铁之后的人生“第三苦（活）”，往往两担热乎的豆腐卖到集市却换不来瘦肉二两；再往后，磨豆腐的收入越来越低，这门传统技艺开始陷入后继无人的窘境。

回首往事，石清香至今记得父亲石光耀牵石磨时，自己总要骑上转磨的木柄，喊着“驾驾驾”的画面，“就像坐旋转木马”。

2009年，看到父亲对豆腐制作的执着，石清香接过了家传手艺，掏空积蓄，和丈夫在吉首市开起了餐馆，“坪朗豆腐”自然也成了餐馆的“味蕾担当”。

“通常，豆腐以黄豆为主料，呈微黄色，我们用的是青皮豆，豆腐呈亮白色。”石清香说，因为豆腐“颜值太高”，顾客起初还以为“加了料”，但尝过后立马服气。

口碑越来越好，餐馆的生意也愈发红火。“一开始每天赚七八百元，半年后，每天能赚七八千元。”事业蒸蒸日上，石清香想得更多的，却是将“坪朗豆腐”带出大山。

三年后，她等来了机会。

## 凭借一碗豆腐， 村民走上脱贫之路

2012年1月，经驻村扶贫工作推荐，石清香和父亲一同将家中的百年石磨带去省城长沙，在中国@长沙（贺龙）年货博览会上展石磨豆腐老手艺。

“出发前，全家花了一个星期做豆腐，原本还担心做得太多卖不掉，结果，开幕第一天就被

抢购一空，很多人还留了电话和地址，想长期合作。”其间，因为性格活泼爽朗，石清香还收获了湘西“豆腐西施”的美名。

从长沙回来后，信心满满的石清香萌生了打造“坪朗豆腐”品牌的想法。

2014年12月，石清香带头成立坪朗顺心农副产品加工专业合作社，带动村里30多人参与，其中20户为建档立卡贫困户。仅仅3年，她靠卖豆腐纯收入80余万元，为村民分红24万元，合作社的贫困村民全部脱贫。

“我总生病，干不了农活，只能靠低保，女儿读初中后，我连买药的钱都没有。”坪朗村村民时晶（化名）说，自从石清香带她加入合作社后，日子才有了变化。“虽然我效率不高，但她还是很照顾我，每次都给我开100元的工资，光这一项，我每年就能多拿一两千元。而且合作社年



对石清香而言，豆腐在过去是回忆，在当下是奔头。

底还有分红，就是最差的年景，也能分3000多元。”

如今，获评“坪朗豆腐”制作技艺非物质文化遗产传承人的石清香，在脱贫致富路上走得更远。

“除了带动周边200多户农户发展青皮豆种植产业外，我还和花垣、古丈等地的专业合作社合作，组织当地村民大面积种植青皮豆，平均算下来，每人每年增收15000元。”石清香说。

## 打造“豆腐研学”， 亲子共享非遗之美

过去的2020年，对石清香来说，是极不平凡的一年。这年6月20日，她为自家豆腐举办了“个人秀”——中国湘西·首届“坪朗豆腐”文化节。

“这不仅是一个文化节，也是

一场‘坪朗豆腐’的成人礼。”石清香说，自2012年矮寨大桥通车后，她迅速开办“乡巴佬厨房”，成为坪朗村农家乐的“第一人”，由此拉开当地乡村旅游的序幕。

尽管农家乐吸引了不少客人，石清香却发现，这里缺少让人记得住、留得下的“金牌项目”。

“我们有制作豆腐的所有工艺流程，完全可以通过每年举办的‘坪朗豆腐’文化节，让更多人感受非遗文化的独特魅力，同时切磋豆腐制作技艺。”此外，石清香还有大胆构想，“我要打造‘坪朗豆腐’文化研学基地，邀请网红主播来现场直播带货，还会举办亲子共享的‘坪朗豆腐’长桌宴，让全国各地的家长孩子在品尝美食的同时，也能品味豆腐文化的精髓。”