

里水镇赤山村党委书记陈惠燕带领村民实施乡村振兴,使赤山村成为典范村

## 乡村振兴路上的“铁娘子”

## 人物档案

姓名:陈惠燕

职务:里水镇赤山村党委书记

事迹:带领全村上下,全面实施乡村振兴五大工程,打造了“古村乡愁 光耀赤山”的品牌,同时使赤山村成为“田园、公园、家园”三园合一的典范村。



“燕姐,去边啊!”“燕姐,来食饭呀!”每当走进村里,里水镇赤山村党委书记陈惠燕都会遇到村民跟她亲切打招呼,这一声声“燕姐”,代表的正是村民对她的认同与信赖。

作为赤山村的“领头羊”,近年来,陈惠燕以环境提升为切入点,带领全村上下,全面实施组织振兴、生态振兴、产业振兴、人才振兴、文化振兴“五大工程”,让古村再换新颜。



■陈惠燕与村干部讨论工作,书柜里摆放着奖杯和牌匾,是赤山村获得的荣誉。

## 冲在前

## 让村居发展有奔头

按照里水镇乡村振兴规划要求,去年,赤山村要对村道外围的建筑外立面进行改造,对部分建筑的墙体、窗框、院墙、阳台等进行美化再造,实现统一的风格。

得知村里的房子要进行施工,全部刷成统一的灰白色调,多数村民因为不理解而心存顾虑。在陈惠燕的沟通协调下,两位老党员同意村里率先对自家房子进行改造,“其他村民看到两位老党员家的房子外立面改造效果非常好,也纷纷同意对自家房子进行外立面翻新。”陈惠燕说。

在赤山村,关键时刻党员干部冲在前,已经成为常态。

火车跑得快,全靠车头带。党员积极发挥先锋模范作用,离不开村党委对基层党员队伍建设的重视,以及不断提升基层党组织的战斗堡垒作用。

“推动乡村振兴过程中,一直坚持党建引领,坚持动员村社干部、党员代表发挥示范带头作用,鼓励党员联系群众,多与群众沟通交流。”陈惠燕介绍道。

正是有了陈惠燕这样的带头人,有一个坚强的村“两委”班子,赤山村群众的日子,如今越过越有奔头。

文/珠江时报记者 李春妹  
通讯员/朱嘉泳  
图/珠江时报记者 刘贝娜

## 听民意 提升村民生活质量

炎炎夏日,赤山村人民会场旁的荷花塘里,荷花竞相绽放;赤山公园里,河涌水清岸绿。很难想象,现在的乡村振兴先进村曾经是个“脏乱穷差”的村子。

“以前村里的经济薄弱,村容村貌也较差,现在通过开展外立面改造提升、绿化改造提升、村居公园建设、路灯亮化、巷道改造等工程,赤山村的村容村貌跃上新台阶。”目睹并参与推动村容村貌发生变化的陈惠燕,在介绍村子的变化时,心里的自豪感油然而生:“有时看着村里的变化,很有收获感和满足感,也让我越干越起劲!”

1994年,陈惠燕嫁到赤山村;2005年,抱着为村民服务的

想法,她选择进入赤山村委会工作;2017年,她成为赤山村党委书记。

刚上任书记一职,陈惠燕就积极了解村民的困难和所需。在她支持下,福西村小组建设了一间五星幸福院,进一步提升村中老年人晚年生活质量;赤山人民会场也被改造成为村里的文化活动中心,村民有了休闲娱乐之处。

“村干部多为老百姓谋民生,群众才能服你、信你。”陈惠燕说。在她的带领下,赤山村开展的工程项目达到100多项,投入的资金达到4000多万元,整体环境实现了“一年一小变,三年一大变”的目标。

## 有耐心 用诚意打动村民

在赤山村委会的直联室里,“和群众面对面交朋友”几个字被贴在了最显眼的位置,而陈惠燕更是将这八个字牢记心中。

从去年9月份开始,赤山村以古村活化作为切入点,积极打造乡创示范基地。该示范基地通过租赁的方式,向村民租下9间古屋,分别改造成为特色民宿和特色餐饮店。但是古屋承载着不少村民的乡愁和记忆,不少村民起初并不愿意“放租”。

为了说服村民,陈惠燕和同事分成若干小组,不分昼夜上门“缠”着村民将房子出租给村委会。“村民都有工作,经常是晚上

才在家,于是我们就在晚上登门拜访,给他们讲村里的规划和未来的发展。”

经过陈惠燕和同事们几个月的不懈努力,最终九间古屋中仅剩一户不愿意出租。屋主不但对工作人员避而不见,甚至连电话也会挂断。

“这户村民的思想工作交给我!”了解到村民的主要顾虑在于担心房屋结构改动大后,陈惠燕立马向镇里的相关部门反映,同时针对这户村民急需解决的问题,她还列了份清单,经过多方沟通协调,很快有了解决方案。

做完这些“功课”后,陈惠燕

当天下班就直奔其家里。不出意外,她吃了“闭门羹”,但是陈惠燕并没有放弃,而是选择在门口等候,最后村民被她满满的诚意打动,打开了家门。

进门后,陈惠燕首先从拉家常开始,慢慢向村民讲解政策规划、房屋改造细节。当天晚上,直到夜晚10点多,她才从村民家离开。彼时,村民依旧犹豫不决,于是,第二天晚上,陈惠燕再次上门拜访,继续做村民的思想工作。

功夫不负有心人,三天后,这位村民终于签署了改造意向书。

## 文化

## 让南海非遗流行起来

结合现代需求,借助线上渠道,使非遗文化真正走进生活

香云纱织造、九江双蒸酒酿造技艺、金箔锻造技艺……南海目前拥有66项非遗名录。如何让这些传统技艺融入我们的生活,以更加丰富多彩的形式带给市民全新的感受,成为一个热门话题。

近年来,南海区的非遗项目纷纷求新求变,尝试结合时尚潮流,实现活态传承,走上了可持续发展的道路。珠江时报记者特意走访了几个非遗项目,观察老技艺与新创意碰撞出的火花,为非遗走进生活寻找更多可能性。



- ① 香云纱服饰走上时尚舞台。
- ② 九江双蒸“本味寒造”系列酒产品。
- ③ 旺阁古法酿造酱油。

## 非遗“牵手”时尚

## 香云纱:十八岁到八十岁,都能穿

由南海本土人一手创立的中式美学生活馆“匠曼延”致力非遗产业化。被称为“软黄金”的非遗面料香云纱,便是匠曼延的主攻品类之一。馆内随处可见的香云纱作品,藏着匠人一针一线织造的功力,又以不拘于传统样式的面貌展现在世人面前。

这些精美的织物,暗藏着匠曼延被时代赋予的使命:让香云纱的价值为更多人所认识,并将传统元素与现代审美相融,“编织”出一条从织造、晒莨染整、设计、打版生产到营销推广的全香云纱产业链。

早在2017年12月底,匠曼延在艺术空间举办了一场别开生面的香云纱时尚秀。非遗文化传统面料与时尚元素相结合的创新,让一众前来观展的朋友大开眼界。随后,匠曼延带上自己的

作品走遍各地各大展会,将中式美学的概念传播到全国乃至全世界。

“大家的传统印象中,可能觉得香云纱的面料和款式都比较老旧,但是通过我们的审美设计、市场规划和传播运作,逐步破除大家的刻板印象:香云纱,是从十八岁到八十岁都能穿的面料,甚至民宿、酒店、艺术空间、会所都可以有它的存在。”匠曼延CEO郭强表示。

当前,匠曼延一手抓织造染整和市场标准化,建立其品级分类价格体系,一方面精心打造梁园适安里的香云纱体验馆。待体验馆开放时,市民将能在其中聆听香云纱传承百年的奥秘,欣赏、触摸这一珍贵面料,感受现代审美与匠人工艺在服饰、包包、生活用品中的融合之美。

## 非遗融入生活

## 旺阁酱油:古法酿制走进千家万户

只要曾在南海西樵旺阁渔村吃过饭的市民,都会对这里的豉油留下极深印象。尤其是店内大厨吴荣开在传统酱油酿造技艺基础上研制的面豉叉烧饭,浓浓的酱汁风味搭配肥瘦得宜的叉烧,口感充盈饱满,令人回味无穷。

南海广式旺阁酱油酿造技艺是南海区非物质文化遗产。它以非转基因黄豆、海鲜小麦粉、食用盐为原料,纯天然生晒。整个过程有多道工序,包括黄豆蒸熟工序、捞黄工序、制曲工序等。但是,随着时代发展,传统技艺生产的酱油,由于工艺周期长,逐渐被各

大工业化生产的酱油取代,发展一度受限。

幸运的是,旺阁酱油酿造技艺第四代传承人吴荣开是餐饮界的“点子达人”。在他看来,真正传承发扬非遗技艺,除了要尊重传统,还要改革创新,为技艺的发展谋求应用渠道和空间。“大家都说酒楼的面豉蒸排骨好吃,但自己家里为何不做?因为工序多,复杂。”为此,吴荣开特意研发出了真空包装的面豉,把所有调味料搭配好,市民回家后,只要打开盖子,把面豉铺在上面,就可以享受美味。

同样的,现在大家都喜欢买大品牌的酱油。那南

海的酱油酿造技艺是否就没市场了?吴荣开的答案是:不。工业化生产的酱油,并不具备纯手工生产酱油的风味和灵魂。吴荣开在研发海鲜酱油时,先把嫩尿虾煮熟晒干,晾几天再烤,最后才放到酱油里,使其与酱油真正融为一体。市民通过酱油瓶,可以清晰看到虾干。吴荣开还开创性地放几只干辣椒,调和海盐,激发一种更为新鲜的豉香味。

“我们要做的,就是针对市场盲点做研发。”吴荣开认为,这样一些产品,任何家庭都需要,未来只要真正投放到市场,相信会俘获一批家庭主妇的心。

## 非遗发力电商

## 九江双蒸:醇酒散发新魅力

游走于市井巷陌、男女老少都爱的九江双蒸,既传统,又时尚,牢牢抓住了时代的“胃口”。近年来,九江酒厂在尊崇传统酿造技艺基础上,在产品品类、销售方式上都有大刀阔斧的创新,疫情期间更是直面影响,勇敢出击。九江双蒸在新产品打造上,新增了九江双蒸糯米30和九江双蒸大师小作;品类上增加了本味寒造青梅酒等。在维持原有的渠道销售网络基础上,更看重电商平台上的发力,尤其是“本味寒造”这一品类的销售。

2月底,九江双蒸旗下主打年轻消费人群的“本味寒造”青梅酒,进入薇娅直播间,上线仅1分钟就创下100万元销售额,首批3万支产品售罄并加销5000多单。5月23日晚,在南海区开展的镇长直播带货活动中,九江镇镇长张厚祥为九江好产品站台,推广九江双蒸,将南国酒镇的魅力展现给更多人。

文/珠江时报记者 罗焱焱 陈焯莹  
图/通讯员供