

期待你来体验火热激情之夜

今晚 火把节狂欢将在大理全民健身中心举行

本报讯(通讯员 杨雨 杨文艳)今晚,充满激情的大理火把节狂欢将在大理市全民健身中心广场开启。

据了解,活动将于晚7时开始,晚8时18分将举行大火把点火仪式。期间,还有热情洋溢的“打跳”、

歌舞表演轮番上演。此外,现场还有打铁花区域,当“铁水流星”绽放夜空,带来“火树银花不夜天”的极致浪

漫,让您尽情感受火把节的热烈。现场还将设置小吃摊位,乳扇沙琪玛、饵块等特色美食等你来尝。

大理市:街巷市集火把热销 点燃全城期待

□ 记者 李玲

随着火把节临近,大理的街巷市集正被节日的热情点燃。在下关最大的火把市集黑龙桥旁,绵延数百米的火把成为一道独特的风景线,各式火把整齐排列,等待为即将到来的节日盛宴添一把火。

大麦地村村民毕周明一家销售火把已经20多年,他说:“火把都是自家手工制作,今年备了一千多把火把,两

万斤松香,批发和零售都在做,到火把节基本能售完。”

摊位一角,毕周明的母亲将剪好的彩色棉纸小心翼翼张贴在升斗上,手指翻飞间,一个三层升斗渐渐成型,顶端的彩色风车在微风中轻旋。火把市集上,与火把同样抢手的,便是这寓意“步步高升”的五彩升斗。

“升斗寓意高升,平安。大家基本是一把火把一个升斗搭配购买。升斗使用也有讲究,虽说是凭喜好购买,但

是一般就是小火把配两层升斗,大火把则配三层升斗,寓意‘连升三级’。除了传统升斗,我们还做了小风车款,小孩特别喜欢。”毕周明的母亲笑着说。

来自四川的谢女士和同伴正举着火把在摊位前拍照留念。“我们来大理感受旅居生活,刚好赶上火把节,听说是云南最盛大的节日,我们也想好好感受一下,所以今天特意到火把市集来买火把。刚才摊主还教我们怎么正

确使用松香,向我们推荐大理适合过火把节的地方,真是太期待了。”谢女士兴奋地说。

据了解,从7月初,大理各地市集陆续开始有商贩销售火把,但临近火把节前的3天,才是火把销售的高峰期。

浓浓的节日氛围弥漫在整座城市街头巷尾,传递着大理人民对火把节的热情与期待,那即将熊熊燃起的火把,也承载着大理人民对丰收的祈愿、对平安的寄托。



手持升斗的市民在巍山县城街头与民间非遗传承人合影。(摄于7月17日)

火把节即将来临,巍山古城大街小巷的节日氛围日渐浓郁,商家纷纷提前准备各种物资,市民走上街头购买火把、松香、彩旗、水果等节日用品,火把节的节日氛围已提前点燃。

【通讯员 陆向荣 摄】



游客在巍山县蒙阳公园盛开的火把花下拍照打卡。(摄于7月17日)

火把节即将到来,巍山古城各处的火把花也开启了迎客模式,火把花竞相绽放,开得红红火火,吸引不少居民和游客拍照打卡、休闲观赏。

【通讯员 饶国生 摄】

巍山县:火把节里的味蕾盛宴

□ 通讯员 郑增纲 钱任之

冰粉凉虾在碗里泛着清甜光泽,刚出锅的豆米小糕蒸腾着白雾,烤得焦香的肉串和鱿鱼在滋滋冒油……

随着火把节的临近,7月16日,“品味巍山·寻根南诏名特小吃展”上,巍山古城常态化小吃街和南诏文化广场新增的各地名特小吃摊点烟火味渐浓,千年南诏的“火文化”与舌尖上的“食滋味”在这里碰撞交融,吸引着大批慕名而来的游客驻足体验。

下午时分,陆续有徜徉在古街小吃摊点上的游客,点上一份心仪的小吃慢慢品尝,或悠然漫步古街,体会巍山古城的这份宁静。

来自巍宝山乡的字秀珍,是南诏

文化广场参展摊位里最积极的商户。平日在互联网上售卖巍山特色农产品,这一次主要售卖冰粉凉虾、柠檬水、卷粉米线等。“我们去年参加过小吃节活动,受到了很大启发,游客对巍山特色产品和小吃都比较认可。”她一边向笔者展示香水柠檬,一边笑着说,想让更多游客知道巍山的特色农产品,在增加收益的同时,把产品宣传出去。

除了巍山县本地的商户,还有不少其他地方的商户带着特色小吃来展销,来自昭通的李萍就是其中一位,这是她第二次带着家乡的昭通小肉串来参加巍山小吃展销会了。“上一次来展销最多的一天销售了3000多串,看到这次活动信息就赶紧报名了。”李萍说。

巍山作为茶马古道和南方丝绸之路的交汇点、多民族聚居地,民族相融、文化相通、历史相承,为饮食文化的交融、荟萃提供了相应的氛围。巍山具有丰富的饮食文化资源,传统工艺、名特小吃品种丰富,门类齐全,价廉物美,有名特小吃24个系列350多个品种,各类小吃荤素相宜、营养益寿,深受各地食客青睐。

笔者看到,小吃展销现场不仅有传统小吃,也有不少“俄罗斯零食”“钵钵鸡”等年轻人感兴趣的新奇美味。从传统到创新,从县内到州内外,小吃展上的每一份味道都藏着各地的味蕾故事,吸引游客在这里大快朵颐。

据活动承办方巍山县彝族打歌文化传播有限责任公司总经理杨银通

介绍,本次“品味巍山·寻根南诏名特小吃展”时间为7月15日至19日,其中常态化小吃街有商户47户,文化广场新增摊位60户,目前各商户已经就位,秩序井然有序。

据了解,除了展出丰富多样的小吃,本次火把节文化旅游活动周,巍山县还将同步开展文化体验、彝族打歌展演及篝火晚会、“融入现代生活——非遗正青春”等系列活动,并在苍鹭谷、东莲花分会场举行特色活动,打造“食、游、购、娱”一体化的消费新场景,传承和弘扬优秀传统文化。全县将通过举办丰富多彩、形式多样的火把节活动,着力提升巍山县节庆品牌影响力,进一步促进文旅产业快速发展,助推巍山经济社会高质量发展。

祥云县:火把节里的市井烟火气

□ 通讯员 施雁莎

农历六月二十四,一年一度的火把节将如期而至,祥云县祥城镇城西菜市场内人山人海、热闹非凡,此起彼伏的叫卖声,透出了节日才有的烟火气。

市场东南角,专门划定的火把售卖区格外引人注目。一排排火把整齐

排列,既有粗壮高大的“巨无霸”,也有小巧精致的“迷你”款,以满足不同的消费者需求。商贩郭满正整理着摊位上的火把,他说:“我卖火把已经十多年了,今年菜市场规范管理之后,统一规划了这片区域让我们摆摊,买卖方便多了,生意也比以前好做多了。”

不远处便是羊肉摊位,新鲜的羊

肉色泽红润、纹理清晰,摊主动作熟练地忙活着,切肉、宰骨、称重、装袋一气呵成。前来购买羊肉的顾客络绎不绝,叫卖声、讨价声交织一片。

居民陈一铭说:“火把节烧火把、吃羊肉是习俗,希望来年日子能红红火火。”

时鲜蔬果区人头攒动,各种新鲜

的蔬菜、水果琳琅满目,碧绿的薄荷、通红的番茄、翠绿的姜柄瓜……让人应接不暇。

年年岁岁节相似,红红火火景不同。在火把节这一具有深厚文化底蕴的节日里,传统习俗与现代消费相得益彰,展现出了节日经济的蓬勃生机,勾勒出了一幅生动鲜活的市井画卷。

南涧县:州县联动开展火把节食品安全专项活动

□ 通讯员 王丽 李娅雪

7月16日,大理州市场监督管理局与南涧县市场监督管理局、检验检测机构联动,在南涧县综合农贸市场启动“你点我检 服务惠民生”火把节食品安全专项活动,守护群众舌尖上的安全。

活动现场,工作人员热情向过往群众介绍“你点我检”民意征集系统,邀请大家现场“点单”,选出最关心的食品种类、检测项目及场所进行检测。同时,为市民免费提供蔬菜、水果、肉类、米线等食品的快速检测服务。

“这个活动给我们消费者的健康加

了道保险。不仅让我了解更多食品安全知识,吃水果蔬菜也更放心了,希望以后多办这样的活动。”市民魏红娟说。

通过发放宣传手册、现场答疑等方式,工作人员还普及了食品安全知识与检验检测常识,帮助群众直观了解检测流程,有效提升了公众的食品

安全意识。

据悉,本次活动共抽检样品143批次,涵盖水果蔬菜126批次、粮食加工品4批次、畜肉9批次、食用油1批次、淀粉制品2批次、肉制品1批次,以切实行动守护群众舌尖上的安全,助力大家度过一个欢乐祥和的火把节。

州政协召开党组会议

本报讯(记者 杨铁军 田野)7月18日下午,州政协召开党组会议,传达学习习近平总书记近期重要讲话、重要指示批示精神,全国及省、州重要会议及文件精神,研究《州政协党组学习教育问题清单》动态调整工作,审议《州政协机关开展深入贯彻中央八项规定精神学习教育工作自查报告》。

州政协党组书记、主席程鹏主持会议。

会议要求,要学习贯彻好习近平总书记近期重要讲话、重要指示批示精神,结合大理资源禀赋与产业现状,组织政协委员开展专题调研;要发挥政协桥梁纽带作用,引导政协委员关注大理青年成长发展;要深入推进党的自我革命,

推动州政协机关各级党组织全面进步、全面过硬;要立足大理多民族聚居实际,充分发挥政协大团结大联合优势,组织委员开展调研视察和协商活动。

会议强调,州政协党组和党组班子成员要认真学习教育“回头看”,要把学习成效切实转化为改进作风的实际行动,持续深化政协系统作风建设,要时刻绷紧纪律规矩之弦,坚决反对形式主义、官僚主义,厉行勤俭节约、力戒奢靡之风,以优良作风保障调研视察务实、协商议政精准,让群众真切感受到政协工作的新风正气。

州政协党组成员参加会议。不是党组成员的州政协副主席,各委室主任、专职副秘书长、办公室副主任列席会议。

大力实施乡村振兴战略 全力推进农业农村现代化

云龙顺荡火腿 时光酝酿的美味

□ 通讯员 李继明 杨伟松 杨廷钧 文 / 图

“这是已经发酵了三年的火腿,它为什么能够生吃,是因为经过反反复复的发酵,经过时间和岁月的沉淀,才能达到生吃的级别。火腿生吃,需要切成薄薄的片。”云龙县白石镇顺荡火腿厂负责人赵学儒在介绍火腿的一种特殊吃法。

“不是整只火腿都能生吃,只有猪后腿部的特定部位才可以,而且必须是发酵三年以上的。”赵学儒说。对于生吃火腿片,在发酵时间、部位选择、切割时的刀功等方面都有着严格的要求,吃的时候可以配以水果,也可以配上红酒,有着别样的味道。

据了解,云龙县白石镇顺荡火腿厂位于海拔2400米的高山河谷中,拥有优越的地理和气候环境,四周植被茂密,生态良好,妥妥的“天然氧吧里的美食工坊”,加上特殊的腌制技艺,这里产出的火腿在品质上、口感上都有独特味道,深受消费者青睐。

除了优越的地理、气候环境,特殊的腌制技艺也是顺荡火腿厂火腿保品质、保口感的重要因素。“用我们顺荡的井盐

去腌制,是我们的优势,顺荡井盐富含钾,还有一些微量矿物质元素。”赵学儒说。

顺荡火腿厂建成于2017年,占地面积15亩。2019年,顺荡火腿厂牵头成立云秀种植合作社,吸纳社员10户,形成了“企业+合作社+农户”的发展模式,联农带农作用不断增强。

成立以来,顺荡火腿厂始终坚持科技赋能,培树精品,稳步推进适度规模化发展。目前是上海同济大学重点帮扶企业、云龙县就业帮扶车间,昆明理工大学在火腿厂设立了专家工作站。在巩固拓展线下销售的同时,火腿厂开始探索线上销售,通过网络直播带货等方式,进一步拓宽销售渠道,产品的知名度、美誉度也在不断提升。2024年销售火腿3500多只,销售额400万元,主要集中在省内市场,2024年注册“云诺臻品”商标。

“目前,顺荡火腿厂火腿存量在9000只左右。下一步,我们将着力在延链拓链上下功夫,通过科技赋能,精品制作,拓宽销售渠道;传承好制作技艺,保品质、保口感;积极培树品牌,努力打造具有地域特色的高原特色食品品牌,让顺荡火腿走得更远更高。”赵学儒说。

▼ 顺荡火腿厂负责人赵学儒介绍顺荡火腿独特味道的秘密。(摄于7月15日)



被誉为“生命之果”“黑钻石”“水果之王”——鹤庆县首批黑莓采摘上市

□ 通讯员 李庆芳 洪恺 张玲

七月,骄阳似火。位于鹤庆县金墩乡的大理小棕熊农业种植有限公司鹤庆基地内,首批黑莓迎来采摘季,一场关于甜蜜与清凉的盛宴悄然开启。

黑莓,富含花青素、鞣花酸、生育酚等多酚类物质,浆果风味独特,有很高的营养和保健价值,还具有很高的药用价值,被誉为“生命之果”“黑钻石”“水果之王”。

工人穿梭在黑莓树间,动作轻柔熟练。他们拨开枝杈,细心挑选,轻轻摘下成熟的果子,进行初次分拣,随后轻轻放入随身携带的小桶中。据了解,基地内的采摘工人此前曾到红河接受了45天的相关培训。

基地经理王智斌介绍,鹤庆基地一期种植蓝莓100亩、黑莓40亩,黑莓从7月份首次采摘,采摘期3个多月,将一直

持续到10月底,亩产约1.5吨,每公斤100元—300元不等。黑莓经工人采摘后,经过分拣、称重、装盒等环节转运到冷库。首批采摘的黑莓单果重量在8克—12克,糖度达10度—13度。基地所产果子主要依托“怡颗梅”品牌的影响力外销,将运往北上广等城市的大型商超进行销售。

2024年,金墩乡引进大理小棕熊农业种植有限公司,同年7月开始建设基地大棚,今年4月底进行黑莓移植栽种,采用水肥一体化种植技术,依托进口生物制剂,引入生物防治手段,有效防止了有害天敌的侵害,减少了化学农药的使用,让黑莓更加安全、有机。

夏日炎炎,一颗颗“黑钻石”色泽鲜艳、酸甜多汁、口感细腻。给消费者带来舌尖上的甜蜜与惊喜的同时,更是把这份甜蜜与清凉送到了群众的心窝窝上,变为村民的“致富果”。

大理州“扫黄打非”问题线索举报方式

大理州“扫黄打非”举报电话:0872-2313058
大理州“扫黄打非”举报邮箱:dlzshdfbgs@163.com