

大理“三月街”

有买有卖 千年古街经贸旺

千年月街焕新彩 烟火药香醉宾朋

□ 记者 杜伟 杨铁军 张晓晗 熊志明 / 图

千年大理“三月街”如期而至，药香、美食香交织弥漫，在传承中创新，为八方宾朋送上一场兼具人文底蕴与烟火气息的民俗盛会，吸引着各地游客慕名而来。

药草飘香是三月街的千年传统。苍山大道药材市场上，鹤庆药商高灿峰祖孙三代坚守摊位，从祖辈的骡子驮运到如今的货车运输，见证着街场的变迁，他带来的数百种药材，均经过亲自把关，品质上乘。市场内，三七、天麻、虫草等各地药材应有尽有。经营三十余年药材的药师戴毅梅与大理群众结下深厚情谊，本地药企也借此平台开展展销、回馈顾客，让千年药街始终活力满满。

今年的三月街更添新意，新增的非遗百花市集设置16个展位，瓦猫、扎染、植物染等非遗文创产品齐聚，将传统技艺与现代创意完美融合，打破了人们对传统非遗的固有印象，让老手艺焕发新活力。同时，街场经过科学规划优化，划分成五大区域，620个展位布局规范，有效提升了游客的游览舒适度与体验感。

美食盛宴中，永平黄焖鸡依旧是三月街的“标配美味”，金黄透亮、酱红诱人，还未出锅便香气四溢，单家门店日均销量可达数百只。如今，年轻经营者接过老一辈手中的接力棒，在坚守地道风味的同时融入新创意，既留住了童年记忆里的味道，也让这道经典美味经岁月历练愈发鲜活。

从千年药香的坚守到非遗新韵的绽放，从地道美食的传承到规范市集的升级，大理三月街既有厚重的历史底蕴，又有蓬勃的时代新意，成为展示大理文化、汇聚四方来客、促进文旅融合的重要平台。



三月街非遗百花市集上，游客在选购文创产品。(摄于5月1日)



三月街中药材市场一角。(摄于5月1日)



三月街非遗百花市集上的瓦猫文创产品。(摄于5月1日)



三月街黄焖鸡美食区内，厨师在为食客炒黄焖鸡。(摄于5月1日)



金黄透亮、酱红诱人的黄焖鸡。(摄于5月1日)

州人大常委会党组召开第89次会议

本报讯(通讯员 陈光然) 5月7日下午，州人大常委会党组书记、主任张剑萍主持召开常委会党组第89次会议。

会议传达了学习了习近平总书记近期重要讲话、重要文章和重要指示批示精神，要求要结合实际抓好贯彻落实。要切实把思想和行动统一到党中央关于当前经济形势的分析研判和决策部署上来，持续深入贯彻落实党的二十届四中全会精神，以人大之力助力全州经济高质量发展；要围绕全州防灾减灾能力建设，持续做好监督工作，督促职能部门抓实自然灾害防范应对等工作；要深刻认识加强基础研究的重要意义，抓实对全州新型研发机构发展情

况的监督，助推全州科技创新；要把常态化、系统化督促落实安全生产责任融入人大履职中，推动筑牢安全生产防线。

会议传达了学习了有关文件，要求要认真对照工作要求，持续扎实抓好机关树立和践行正确政绩观学习教育工作，确保取得实效。

会议还研究了其他事项。 李云飞、王正林、杨瑜、李郁华、彭云宇、李绍唐出席会议，杨波列席会议。

州政协召开树立和践行正确政绩观 正反面典型案例学习教育大会

本报讯(记者 赵子忠 田野) 5月7日下午，州政协召开树立和践行正确政绩观正反面典型案例学习教育大会，深入学习贯彻习近平总书记关于树立和践行正确政绩观的重要论述，坚持以案为鉴、举一反三，推动学习教育走深走实、见行见效。

州政协党组书记、主席程鹏出席会议并讲话。会议强调，要以先进为镜，学习杨善洲、焦裕禄等先进典型坚守初心、对党忠诚、一心为民的崇高精神，铸牢忠诚之魂，牢记“为民造福是最大政绩”，永葆忠诚干净担当本色。要以案为戒，汲取身边案件教训，认清政绩观错位、权力观扭曲、廉洁关失守是堕

落根源，破除“看客心态”等错误思想，抵制“圈子文化”等歪风邪气，守住底线。要以作风为要，从小事抓起，细节抓起，严守纪律制度，纠正作风松散、敷衍应付、推诿扯皮等问题，弘扬马上就办、办就办好作风。要以实干为本，落实到办文办会、服务保障等工作中，反对形式主义、官僚主义，把心思集中在想干事、能力体现在会干事、目标落实在干成事上，以实干实绩推动政协事业发展。

会上，全体参会人员集中观看了警示教育片和电影《杨善洲》。 州政协领导班子成员、机关全体干部职工、州委统战部相关党员干部参加。

鲜薯加权平均亩产3147.63公斤 “三新”技术赋能我州马铃薯种植提质增效

本报讯(通讯员 李金龙 罗金平 张新华 / 图) 大理州马铃薯新技术、新产品、新机具集成技术推广示范项目日前在南涧县公郎镇顺利通过田间测产验收，示范区马铃薯鲜薯加权平均亩产3147.63公斤，实现每季亩增收60元以上，为滇西高原马铃薯产业高质量发展打造标准化示范样板。

据了解，该示范项目优化集成现代化栽培管理技术。生产上推广云薯304、丽薯6号等优质脱毒种薯，保障出苗整齐、抗逆性强；施肥环节采用测土配方、轻简化施肥技术，精准匹配作物生长养分需求；同时普及种肥同播、无人追肥等智能化作业机具，大幅减少人工投入。 经大理州农科院组织农业技术专家

通过现场踏勘、抽样实测、综合研判等方式，抽取多块示范田进行实收测产，项目落实示范面积2061.2亩，超额完成既定实施任务，示范区马铃薯鲜薯加权平均亩产达3147.63公斤，产量品质双优，各项考核指标全部达标。无人机施肥作业提升肥料利用率，每亩化肥用量节约15%至20%，种植综合成本明显下降，实现每亩节本增收60元以上。

此次示范项目的成功实施，进一步完善适配云南低纬高原的马铃薯绿色高效栽培模式，积累了可复制、可推广的成熟技术经验。下一步，我州将持续优化农业技术推广体系，扩大优良品种、先进技术、智能机具覆盖范围，推动高原特色农业标准化、绿色化、集约化发展，以科技赋能助力乡村振兴。

▼ 种植户用机械采收示范区马铃薯。(摄于4月28日)



地方特色产品齐聚三月街



□ 通讯员 程东云 李定溢 文 / 图

今年的大理“三月街”民族节十二县市名特优街区成为了游客和市民青睐的热门打卡地，来自全州各县市的地方特色产品齐聚一堂，各具风味，现场顾客络绎不绝，交易活跃。

走进宾川县展馆，空气中弥漫着馥郁的果香。展台前，一串串饱满透

亮的无籽葡萄、色泽鲜亮的沃柑等时令鲜果整齐摆放，引得过往行人纷纷驻足品尝。

宾川县展馆展商刘晓秀介绍：“我们带来的主要是五月的应季水果，有无籽葡萄、无籽花蜜沃柑、夏黑葡萄，还有五星山地大枇杷。宾川属于金沙江干热河谷气候，种植出来的水果果香味浓郁，香甜可口。希望通过三月街这个平



台，让更多朋友认识到宾川的水果，走出云南，走向世界。”

在漾濞县展馆，则是另一番来自深山密林的原生态风味图景。参展商廉子翠一边打开野生松露的封装袋，一边介绍这些“大山里的馈赠”：“我们带来了野生松露、野生松茸，还有鸡街的野山椒、野生羊肚菌、野生蜂蜜，以及各种油炸野生菌、松露香肠、腊肉。这些产品全

部都是从大山里采来的原生态老味道，希望借助三月街平台，将我们漾濞深藏山林的优质产品带往全国各地。”

除了传统的线下展销，也有商家在展位旁同步架起手机，通过直播带货的方式，将大理的特色产品实时展示给全国网友。屏幕上不断弹出订单提示，线上线下联动销售，让更多的地方特色产品走向市场。

三月街“年街宴”：升腾的美味 不变的乡愁

□ 记者 李迪 杨福寿 见习记者 黎坤文 / 图

今年，举办多年的三月街“长街宴”更名为“年街宴”。“年街宴”寓意着“年

相相聚”的情谊和“热闹如过年”的氛围，以白族传统“杀猪饭”和“八大碗”为核心。

5月1日，“年街宴”在月街大青树对歌台广场开幕，吸引了四面八方的游

客前来品尝。

中午十一点半，广场上人头攒动，黑皮、腌菜炒肉、酸辣鱼、酥肉、炸乳扇等十道本地人记忆里的“硬菜”依次上桌，把地道的“年味”嵌入每一道菜品里。

“我们已经在大理玩了几天了，专门等着品尝‘年街宴’的美味。第一次吃到这种宴席，非常独特，也很开心。”四川游客黄强说。

引人注目的是，多位在中国颇具影响力的外籍网络博主也来到现场，一起加入宴席，品尝大理地道的特色美食。“我最喜欢的菜是酸辣鱼。大理是个超级美超级好玩的地方，我想让大家看到这一切，让他们自己来这里亲身了解和享受。”来自英国、常年生活在昆明的网络博主史帝夫已经是第二次来大理“三月街”，他说想通过自己的记录和讲述，让更多人了解大理。

从“长街宴”到“年街宴”，变的是名字和菜品，不变的是以美食会友、以真情待客的初心。三月街的烟火气，正通过一桌桌宴席、一场场歌舞、一次次网络传播，传向更远的地方。

据了解，今年“三月街”期间，大理州新媒体协会搭建起传播矩阵，邀请多位知名博主深入现场实地体验，用镜头记录三月街的火热场面，以网络传播的方式讲好大理故事、传播大理声音。



▼ 八方宾朋入席三月街“年街宴”，品尝大理地道的特色美食。(摄于5月1日)

三月街上的巍山味道—— 特色产品热销 职教实战出彩

□ 通讯员 陆向荣 左希义

在今年的大理三月街地方名特优产品展销会上，巍山县多款本土名优特色产品精彩亮相，而巍山县职业高级中学也将烹饪技能课堂搬到三月街开展商业实战活动，受到顾客的好评。

5月3日中午，笔者在巍山县展馆看到，具有巍山特色标识的多种产品有序在展馆内亮相，吸引游客进店购买。今年，巍山县立足特色产业产品，组织了县旅投公司、大理巍檬、福禄食品、清真肉食品、宏景家庭农场、阿依布玛、老张面条、金宏菌菇农民专业合作社等8家县内企业和个体户，到三月街参加名特展销活动。

“这两天销售情况最好的是特色土碱面、柠檬产品那依布玛布扎产品，日销售额在五六千元。”展馆负责人杨仕豪说，此次展销活动挑选了具有巍山特色标识的香水柠檬片、牛干巴、面条以及巍山布扎等涵盖6大系列30多个品种的产品，深受四方来客喜爱。

“要一碗羊汤锅，两斤黄焖鸡！” “好吧！”

清脆应答声中，香喷喷的羊汤锅和黄焖鸡不一会儿就上桌了，而上菜“小二”，却是巍山县职业高级中学的学生。在巍山县展馆不远处，巍山县职业高级中学再次将烹饪教学课堂搬到三月街上。

“学校创新人才培养模式，把烹饪课堂搬到三月街上，将注册中国烹饪大师请到商业实战现场，真正实现产教研学一体化发展。由于我们的肉制品品质好、烹饪技术高、服务态度好，受到广大顾客的欢迎，每天都供不应求。”巍山县职业高级中学副校长茶连海介绍说。

据了解，巍山县职业高级中学这一创新实践已连续开展了三年，既让学生在真实商业场景中锤炼了技能，积累了经验，也为产教融合模式注入了新活力，推动学校与行业企业的合作向更深层次、更宽领域延伸。