

大力实施乡村振兴战略 全力推进农业农村现代化

宾川县周官营村：致富蟠枣缀满枝

□ 通讯员 温昌盛 严航 黄颖 文 / 图

盛夏时节，宾川州城周官营村的蟠枣种植基地大棚里，硕果满枝，一颗颗外形酷似蟠桃的扁圆鲜枣挂满枝头，农户们忙着采摘、分拣、打包，处处洋溢着丰收的喜悦。

蟠枣基地老板杨洪春介绍：“我2021年开始种蟠枣，现挂果有三年来了，产量每由一吨半到两吨之间，按现在市场价每公斤20元左右算，亩产值2.5万元至3万元。”

据了解，杨洪春以大户试种、老树嫁接、农技帮扶的方式，推动传统枣产业转型升级，目前，蟠枣种植面已达50亩。

依托宾川干热河谷充足日照、昼夜温差大的先天地理优势，再配套标准化大棚避雨栽培技术，有效解决蟠枣雨季裂果难题。基地培育的蟠枣果型扁圆饱满，单果重30克至35克，特大果可达83克，糖度高

达28度至35度，果肉酥脆多汁、枣核细小，每年7月抢先成熟上市，有较强市场竞争力。

产业蓬勃发展，也为本地闲置劳动力创造了就近就业机会。蟠枣田间管护、采摘、分拣、打包全流程用工需求旺盛，采收季优先吸纳村内留守妇女、中老年村民务工，全年带动本地务工数千人次，村民实现顾家、增收两不误。

在产销方面，蟠枣种植基地与云南村花农业科技有限公司合作。采用“电商品牌+合作社+农户”模式，提前与周官营村蟠枣种植户签订收购订单，从果园直达分拣仓，省去中间环节，直接让利种植户和消费者。

一颗蟠枣兴一业，一片果园富一方。下一步，州城将持续扩大周官营村蟠枣种植规模，完善农技服务、品牌包装、产销对接全产业链配套环节，优化精品水果产业布局，把特色产业做大做强。



杨洪春察看蟠枣成熟情况。(摄于7月22日)

洱源县上寺村：苹果变身“金果果”

□ 通讯员 赵菊芳 赵喜春 罗灿新 文 / 图



果农在采摘成熟的青苹果。(摄于7月23日)

近日，洱源县凤羽镇上寺村青苹果迎来成熟采摘、集中上市的旺季。

果园里圆润翠绿的青苹果缀满枝头，弥漫着沁人心脾的果香，处处洋溢着丰收的气息。果农与务工人员穿梭林间，采摘、分拣、装箱、外运，一派热闹繁忙的丰收景象。

据了解，上寺村洱源县圣种植家庭农场依托自然优势，坚持精细化管理，种出的青苹果果型圆润、果肉脆嫩、汁水丰盈、酸甜爽口，自带独特清香，凭借原生态的种植模式和上乘的品质口感，青苹果深受消费者青睐。

“我家种植的青苹果从七月份开始上市，销往县内各乡镇，现已销售4000多斤，预计今年总产量在1吨多。”农场负责人杨佑昌说。

产业兴旺是富民根基。洱源县圣

种植家庭农场秉持“产业带动、联农带农”发展思路，通过“家庭农场+基地+农户”的发展模式，整合闲置土地资源、共享种植技术、打通产销渠道，有效破解了农户种植技术差、销路窄等难题，让小小苹果成为带动群众增收致富的“金果果”。

“带动了周边农户种植苹果100多亩，全部由我提供果苗、技术，现在已初见成效，有了一定的收益。”杨佑昌说。在杨佑昌的示范带动和技术帮扶下，村内闲置土地焕发新生。

“我家在杨佑昌的带动下试着种植苹果，他给我们提供果苗、种植技术指导，经过七八年的管理，果园有了一定的收成。今年到现在已经卖了3000多斤青苹果。”洱源县凤羽江鹤家庭农场负责人杨定先说。

上寺村青苹果的丰产热销，不仅给果农们带来可观的收入，也为全镇乡村振兴注入了新活力。



游客在巍山古城蒙阳公园拍摄古建筑。(摄于7月20日)

近年来，巍山县以人为本，推进绿美县城建设，不断加大园林绿化建设力度，实施了一系列公共绿地、公园、精品园林项目，满足居民休闲娱乐的需求，不断提升群众获得感和幸福感。

[通讯员 顾正林 摄]

推进传统村落保护，剑川县象图村——百年古村焕新生

□ 通讯员 高文 杨滢 杨浩

作为中国传统村落，剑川县象图乡象图村完整保留了明清以来的白族村落格局，村内古民居、古戏台、古井等共同镌刻着这座古村的历史记忆。近年来，随着乡村振兴的推进，象图村以传统村落保护为抓手，让百年古村在新时代焕发了新的生机。

象图村地处剑川、云龙、兰坪三县交界的“盐业十字路口”，是盐马古道的必经驿站。村内民居依山而建，古水井、古戏台、古民居、古道、古树一应俱全，2019年，象图村被住建部等部委命名为中国传统村落。

如今，走进象图村，首先映入眼帘的是整洁通畅的硬化道路，路边一盏盏太阳能路灯沿巷道排布，把古村的夜晚照得亮堂温暖。象图村实施了集镇污水治理工程，让全村的生活污水收集率提升至90%以上。同时，覆盖全村的消防管网为连片木结构古民居筑牢了安全防线。曾经杂乱的闲置空地，也建成“口袋公园”，成了村民家门

口的休闲好去处。

古村的蝶变，不止于颜值值的提升，更藏在产业的蓬勃生机里。依托2.8万亩连片核桃林，象图村把百年老果树做成了“致富金果树”。科技赋能品种改良让老树结出饱满优质的核桃，高山生态茶、特色中药材、生态养殖等多元产业同步发展。昔日守着山林过苦日子的村民，如今在家门口就能实现稳定增收。村里的传统技艺也重新火了起来，传承十余道工序的手工麻布、用百年小甑子酿制的大麦酒，不用上山就被慕名而来的游客预订一空。“养在深闺”的老手艺，成了带动村民增收的新亮点。

从昔日偏远闭塞的深山村落，到如今远近闻名的生态宜居示范村，象图村用实际行动走出了一条“保护传统风貌、激活生态资源、带动群众增收”的振兴之路。未来，这座藏在横断山脉里的百年古村，还将继续在传承中创新，让古老的白族文化与现代乡村生活深度融合，绘就出更具烟火气、更有幸福感的乡村新画卷。



大理70正芳华·我的大理情

杨师傅和他的饵丝

□ 徐泽万

清晨五点多钟，大理古城还在沉睡。我从客栈出来，拐进了人民路下段那条窄巷子。巷口热气腾腾，杨师傅的饵丝摊已经支起来了。

“还是老样子？”杨师傅头也不抬地问，手上的活计没停下。我嗯了一声，在矮凳上坐下。他抓一把饵丝丢进锅中的滚水里，用长筷拨散，翻两翻就捞起来，浇一勺骨头汤，铺上杂酱帽子，撒葱花、韭菜末，最后搁一勺油辣子。整个过程行云流水，像做了千百遍——事实上，确实做了不止千百遍。

我接过碗，先喝一口汤。骨汤浓而不腻，带着微微的甜。饵丝软糯弹牙，裹着肉酱的咸香，辣味从舌尖慢慢漫开。这是二十年前的味道，一点没变。

那时我刚到大理求学，每月生活费有限，吃一碗饵丝算是改善伙食。杨师傅的摊子已在，只是那时摆在复兴路上，一辆三轮车，两口锅，几张塑料凳。我们几个穷学生凑钱合买一碗，你夹一筷子，我夹一筷子，最后连汤都要分着喝完。老杨看我们可怜，有时会偷偷多加半勺肉酱。

“你们好好读书，”他说，“以后出息了，别忘了回来吃碗饵丝。”

杨师傅那时四十出头，头发还没白。他告诉我，他家三代人都做饵丝，爷爷那辈用手工揉面，一天只能做几十斤。父亲接了手艺，买了台机器，产量翻了几倍。到他手上，又改良了汤底配方，加了草果和八角。“味道这东西，”他说，“不能丢，也不能一成不变。”

后来毕业了，我留在昆明工作，回大理的次数越来越少。每次回来，总觉得城市在变。古城越来越热闹，人民路上的酒吧咖啡馆一家接一家开起来，“洋人街”上的招牌换了又换。高铁通了，从昆明过来只要两小时。新城往东扩了好几公里，高楼大厦拔地而起。只有杨师傅还在，只是从三轮车变成了固定摊位，从复兴路搬到了人民路。

“杨师傅，生意还行吗？”我问。

“过得去。”杨师傅擦擦手，“游

客多，但回头客也不少。有些像你一样，隔几年回来一次，说想吃这一口。”

正说着，来了个中年女人，操着北方口音：“老板，来碗饵丝，多放点辣。”

她坐下后跟杨师傅聊起来，说是十年前来大理旅游，吃过一次就忘不了，这次专门带孩子来尝。孩子尝了一口，皱着眉说有点黏。女人笑了：“你多吃几次就懂了，这东西看着普通，吃的是功夫。”

我看着那孩子，想起当年的自己。第一次吃饵丝也觉得怪，不像面条爽利，不像米线滑溜。可吃着吃着，就吃出了滋味。那种韧劲，那种绵软，像极了这座城的气质——不急不躁，温润妥帖。

“杨师傅，生意做了这么多年，想换个营生吗？”我问杨师傅。

他摇摇头：“做别的不会。再说，有人等着吃呢。”他指了指巷口，“那边新开了家网红店，卖什么‘创意饵丝’，加芝士、加培根。也有人去吃，但吃完了还是到我这儿来。”

他说这话时语气平淡，没有炫耀，也没有抱怨。就像他每天凌晨四点起床熬汤，五点半出摊，一直忙到下午两点收摊。数十年如一日。

我低头看碗里，饵丝还剩小半。二十年，足够让一个少年变成中年，足够让一座小城长成现代化都市。但有些东西，比如一碗饵丝的滋味，比如杨师傅掌心的温度，比如那些深夜里亮着的灯盏，始终没变。

吃完付钱，杨师傅摆摆手：“下次回来提前说，给你留块乳扇。”

我只扫了收款二维码，付了钱才离开。

走出巷子，阳光正好照在苍山顶上。街上行人渐多，卖烤乳扇的阿婆已经出摊，空气里飘着奶香。远处洱海泛着波光，海鸥掠过水面。这座历经岁月的古城，变得更快、更新、更热闹，可它的心，还是那个慢悠悠的、暖洋洋的样子。

“杨师傅，想起杨师傅的话。是啊，以后还要回来，还要吃那碗饵丝。”

公益广告

简单生活 拒绝浪费 资源有限 珍惜共有

低碳生活 健康大理

