

扛起时代重任 奋力推进现代化大理新实践

热烈祝贺中国共产党大理白族自治州第十次代表大会闭幕



长风浩荡，号角催征。昨日，中国共产党大理白族自治州第十次代表大会圆满完成各项议程，落下帷幕。我们向大会的成功召开表示热烈祝贺！

大会全面总结了州第九次党代会以来的工作，深入分析了发展面临的形势，明确了今后五年的奋斗目标和主要任务，选举产生了中国共产党大理白族自治州第十届委员会和中国共产党大理白族自治州第十届纪律检查委员会。号召全州各级党组织、广大党员干部和各族群众以忠诚铸魂、以担当立身、以团结聚力、以实干开路，一步一个脚印把习近平总书记为云南擘画的美好蓝图，变为大理人民有感可及的幸福实景。

风帆帆满海天阔，砥砺奋进正当时。未来五年，大理将处于经济崛起关键期、产业转型机遇期、生态价值转化期和区位优势彰显期。大理的发展，必将厚积薄发、行稳致远、光彩绽放；大理的明天，必将不负时代、不负人民、不负重托。我们要把忠诚化为信仰底气，把担当铸成事业脊梁，把实干融入奋斗血脉，奋力推进现代化大理新实践。

奋力推进现代化大理新实践，要高举旗帜、务实奋进。坚定不移沿着习近平总书记指引的方向笃定前行，深化落实习近平总书记考察云南重要讲话和对大理工作重要指示批示精神，坚持稳中求进工作总基调，坚持以经济建设为中心，始终保持发展定力和耐心，一张蓝图绘到底，走一条以绿色为底色的高质量发展之路。

奋力推进现代化大理新实践，要锚定目标、坚定信心。聚焦“十五五”时期主要目标，努力开创经济提质增效、产业转型升级、绿色低碳发展、民族团结进步、区域协同开放、城乡融合共进、人民美好生活、基层社会治理新局面，确保到“十五五”末，全州经济社会发展取得显著成效，各族群众获得感成色更足、幸福感更可持续、安全感更有保障、认同感更加强烈。

奋力推进现代化大理新实践，要放大优势、抢占先机。精准对接国家战略和云南布局，抢抓有利政策汇集、试点平台驱动、市场利好共振多重叠加契机，把生态本底优势转化为绿色领先优势，把文旅流量优势转化为经济增量优势，把园区布局优势转化为产业竞争优势，把枢纽要地优势转化为开放承接优势，努力在区域竞争中赢得战略主动，在产业变革中蓄积后发胜势。

奋力推进现代化大理新实践，要实干担当、久久为功。牢固树立和践行正确政绩观，把办好大理的事作为从政的本职本分，把造福人民作为最大的政绩实绩，一件接着一件办，一年接着一年干，实现投资高效益扩容、产业高质量转型、生态高颜值赋能、城乡高品质融合、市场高能级开放、民生高标准保障、社会高效能治理、党建高水平护航，接续推动共同富裕取得更为明显的实质性进展。

道阻且长，行则将至；行而不辍，未来可期。让我们更加紧密地团结在以习近平总书记为核心的党中央周围，高举中国特色社会主义伟大旗帜，在党中央及省委的领导下，与时代同频、与全省并进，以奋进之姿扛起时代重任，为开创中国式现代化大理高质量跨越式发展新局面而努力奋斗。

洱源一研学路线入选 “美丽中国”专题数字资源包

本报讯(通讯员 王文艳) 近日,由洱源县科技馆牵头申报的“探源洱海·守护碧水”科普研学路线,成功入选2026年“美丽中国”专题科普活动数字资源包,并在活动现场黑龙江省科技馆向全国推介。

该路线以生态保护与绿色发展为主题,串联高校科研平台、湿地公园宣教阵地、科技小院和环保龙头企业四个研学点,形成“科研认知—科普教育—产业实践—循环利用”的完整生态文明教育链条。

学员可在大理大学洱源湿地研究院了解科技赋能生态保护,在洱源西湖

国家湿地公园宣教中心学习湿地生态与生物多样性,在洱源海棠花科技小院探索“以湿养产、以产护湿”的生态经济,在顺丰洱海有机循环研究院了解“变废为宝”的资源循环利用实践。

据了解,“美丽中国”专题科普活动是现代科技馆体系联合行动暨自然科学类博物馆系列科普活动的重要活动,由中国科协科普部、教育部校外教育培训监管司指导,中国科技馆、中国自然科学博物馆学会、黑龙江省科协联合主办,黑龙江省科技馆承办,活动现场共发布了53条“美丽中国”科普研学路线。

奋斗目标。

除了问答交流环节,学校还组织中小學生走进心理健康教育服务中心,参与趣味心理团建游戏。学校学生处负责人介绍,本次活动旨在搭建大中小學生常态化交流平台,充分发挥大学生的榜样引领作用。活动中,在校大学生结合自身的学习经验、生活阅历,针对性地解答中小學生在成长、学习、规划方面的遇到的困惑,帮助他们拓宽眼界、明晰成长方向、树立长远目标。

参与活动的滇西应用技术大学学生倪发翔坦言,此次活动非常有意義,自己把学习方法、成长经验分享给中小學生,希望能助力他们高效学习、少走弯路。这也是一次很有价值的青春实践。

学生许文涛说,希望通过自己的分享,帮助中小學生们在学习上、心理上取得进步,同时引导他们关注心理健康,以积极的心态奔赴成长之路。

月饼里的乡愁  
四十年“守味”——  
藏在月饼里的中秋记忆

□ 通讯员 阿世刚 刘百通 文 / 图

中秋临近,巍山古城里的月饼香已飘散开来。而在大仓镇大仓村委会新路,新老关巍公路之间的一条小巷深处,同样有一炉炭火,正不急不缓地炙烤着属于乡村的中秋滋味。

循着若有若无的甜香拐进小巷,一栋小别墅出现在眼前。院内的作坊里,55岁的张绍良正俯身在炭烤灶前,用火钳拨弄着炉膛里的炭火。火光映照着他专注的面庞,也照亮了这门已经传承了四十年的老手艺。

少年学艺,半生“守味”

张绍良与月饼的缘分,始于四十三年前。那时他还是个少年,跟着长辈学做月饼。

在老一辈人物困厄的年代,他还学会了做蜜饯、杂粮、鸡蛋糕、蛋清饼,因为口味好,一直受到街坊邻居的喜悦。

过去由于老家居住条件限制,这门手艺没能规模化发展。2020年,家中生活改善,盖起了小别墅,在亲戚朋友的建议下,张绍良总结原有的传统工艺,在新家自己设计、自己施工,建起了新的炭烤灶。

“炭烤灶有上火和下水,底火通过炭灰来控制火候,面火通过两边的炉火加热铁皮拱顶实现控温,相比原来的老灶,更加直观可控,还节省人力。”张绍

良一边翻动烤盘一边解释道。这套改良后的炭烤灶,既延续了传统炭烤工艺,又让火候掌控更加精准。

说起炭烤的诀窍,张绍良打开了话匣。他说,炭烤灶底火直接装炭,面火靠机制炭加热,密封性烤法让月饼比电烤箱烤出来的更香,保质期也更长。“看饼子的成色,拉出来拿竹签戳一下。一是放气,二是看熟不熟。眼睛看成色,手感知道火候到没到,全凭经验。”

食材本味里的乡土密码

在作坊另一侧,老伴黄明秀正忙着制备和调配馅料。和面每年都是请乡镇上有名的乡厨来帮忙,配料、称重、和面、包馅,一道道工艺一丝不苟。

“紫苏、玫瑰等食材都源于自己种植,核桃是巍山本地核桃,豆沙用红饭豆制作,火腿馅用的是腌制两年以上的火腿。我家独有的蜜饯月饼用的是自家秘制的冬瓜蜜饯。”黄明秀如数家珍地介绍道。根据市场需求,“张记”还制作乳扇月饼,炸好后揉碎作为馅料。

馅料里最见功夫的,是那一味冬瓜蜜饯。黄明秀说,冬瓜丁要节前两个月用本地的高山冬瓜来做,煮冬瓜蜜饯工序十分烦琐,半个月才能煮成功。紫苏是半年前就种下的,采收、洗净后磨成粉备用。豆沙用的是本地的饭豆,猪油

则自己熬制,香油用的是纯菜籽油。

一揉一烤间尽是讲究

“张记”月饼的工序,从和面开始就透着讲究。面粉需提前蒸制,蒸过的面做出来的饼皮口感更酥软,这是老一辈人传下来的法子。和面时,请来的乡厨会认真把控软硬度——面不能太干也不能太稀,要拿捏得恰到好处,才能把馅料完全包住,烤出来才更有嚼劲。

面和好,便是包制。面团揪成剂子,用手压平,将馅料置于中央,一边转一边向上推饼皮,使其厚薄均匀地覆盖住馅料,最后收口捏紧,按压成型。整套动作全凭手感,没有模具,也没有机器,一个月饼的品相,就在这一推一收之间定了型。

最关键的,是入炉烘烤。月饼入炉后不能翻面,全靠师傅凭经验调整炭火——火大了减炭,火小了添炭,每隔几分钟就要移动一次烤盘,让每个月饼受热均匀。烤制过程中,师傅会不时拉出烤盘,用竹签戳一下饼身放气,同时凭手感判断熟度。整个过程,短则三四十分钟,长则一个多小时,全看饼的大小和当天的火性。

炭火烤出来的月饼,水分在缓慢的炙烤中渐渐蒸发,表皮酥脆,内馅湿润,密封性的烤法让饼子比电烤箱出来的更香,保质期也更长。张绍良说:“炭火是有脾气的,急不得,也替不得。”

三代人传承守望——  
“妈妈的味道”最是中秋香甜

□ 通讯员 李雪梅 杨树章  
罗新才 段静 文 / 图

中秋节快到了,洱源县花碧湖镇玉河村,刘婉霞一家正在院里做“火烤饼”。刘婉霞负责调馅料,母亲揉面,亲家压饼,四嬢看灶翻饼,大嬢掌握火候……十几道工序做完,饼便出炉了,带着核桃、玫瑰和香橙的香味。

“在我们洱源,中秋前,家家户户都要准备好一个大月饼,中秋夜时,拿出来‘献’月亮,寓意一家人团团圆圆。”刘婉霞边忙边说。

刘婉霞是“火烤饼”县级非遗代表性传承人,中秋节前全家一起做月饼,这个传统在刘家已经延续了十多年。刘婉霞家的月饼还对外销售,每年接许多订单。“一年里最忙的就是中秋前一个月,一天要做上百个饼。去年共做了2000多个,今年预计做3000个左右。”刘婉霞说。

“火烤饼”讲究两样,馅料和火候。馅料用鸡蛋、核桃碎、薄荷、芝麻、玫瑰糖、红糖、青香柚配制,一样不能少。最难的是熬糖稀和控火候,“糖稀稠了发苦,稀了不甜,要刚刚好,甜而不腻;火大了焦,火小了生,都影响口感。”刘婉霞说。

“火烤饼”的手艺是刘婉霞的外婆传下来的。外婆今年85岁,三十多岁就开始做“火烤饼”。“最开始是自家过节吃,那时娃娃多,大人烤月饼时,我们就守在灶台边偷吃。后来,有人来买,就卖一点,补贴家用。”刘婉霞说,那时日子苦,但外婆做饼的用料和工序从未从简过。刘婉霞的母亲杨重尧也会做月饼,从小就跟着大人在灶台边做月饼。

如今,这门手艺走出了小院。刘婉霞几天前还被企业邀请,为职工和家属讲述“火烤饼”的故事,展示这项非遗技艺。

匠心烤制“家乡味”——  
守一炉烟火 传一脉初心

□ 记者 苏巧 字昕  
通讯员 杨柯达 文 / 图

大理市太和村的手艺人赵四辉,守着代代相传的“炭火月饼”手艺,用一炉烟火留住乡愁里的中秋味。

这份坚守的初心,源自一段温暖的家族往事。“我爷爷是老中医,以前乡亲们来看病,经常会给爷爷带点自家产的花生、核桃、芝麻。”爷爷便让奶奶邀约邻里,把这些食材搭配面粉、蜂蜜烤成饼,分给远道而来的病人充饥。赵四辉说:“听完奶奶的讲述,我就想把这份温暖一直延续下去。”

古法手作,最忌心急。和面时赵四辉恪守古训,依靠传了三代的老棍棍手工搅拌,坚持不用搅面机。她说:“手工搅搅的面团韧劲足、肌理湿润,这份独有的质感,是机器无法复刻的。”

每年中秋前,一些省外及昆明老顾客便开始下单、催单。“我们家月饼的‘灵魂’是大理本地的橙子,自带独特的陈皮香。果子如果没成熟,会苦味重、香气淡。”赵四辉说。

9月初,赵四辉才启动接单。古法炭火烤制要全凭肉眼观火,入夜光线

不足容易误判火候。所以,赵四辉绝不赶工,天黑就停炉收工,以保饼子质量。按照往年的订单量,赵四辉家平均每年做2000个月饼。

“做月饼工序不难,最难、最关键的是火候。”赵四辉介绍,他们沿用祖辈流传的子母火技艺,上有炽热母火锁香,下有锯末子火慢烘,炭火烟至无烟再入烤。烤制过程中需要不停地翻面,若饼面温度过高,需及时用丝瓜叶降温,避免饼身开裂、焦糊。这些细碎又耗时的“规矩”,是一代代总结下的经验,烦琐,但必不可少。

在传承的基础上,赵四辉创新推出了玫瑰核桃、紫苏核桃等口味的月饼,不论哪一款,果香都贯穿始终,层次丰富而不割裂。为了守住品质,她固定源头采购食材,每年开卖前会反复试吃、送检调试。虽无法做到枚枚完全一致,但每一枚月饼都经过细心盯火、微调修整,充满了纯手工的温度。

守一炉炭火,传一脉初心。

褪去流水线的规整与千篇一律的工业甜腻,这枚大理古法月饼,留存着纯粹的柴火清香与岁月沉淀的老味道,以及烟火人间最温柔的团圆。



张绍良介绍,改良后的炭烤灶既延续了传统炭烤工艺,又让火候掌控更加精准。(摄于9月17日)



刘婉霞(中)和外婆(右)、妈妈在一起准备制作月饼。(摄于9月15日)



赵四辉将烤好的月饼置到架子上放凉。(摄于9月16日)