

神州看点·一方水土一方味

一碗线面，家乡味多了新故事



“这面看着细软软，入口却韧劲十足，越吃越香，一碗下肚，胃里心里都舒坦。”上海游客张女士来到福建福州市，第一次品尝便爱上了这口“福建味”。这种又细又长的面就是福建线面。

线面，经常见证福建人的人生重要时刻。滚水下面，捞起盛入高汤，配上香菇、紫菜与黄花菜。亲友头回登门，端上来的是“餲容面”；婚嫁喜事，出场的是“喜面”；老人做寿，送的是“寿面”……一碗热气腾腾的线面，揉进了多少年的人间烟火。

这纤细的线面，背后有着手工艺人代代相传的硬功夫，也融合了现代工艺。

福建莆田市秀屿区埭头镇汀港村，三面环山、一面临海，传承着纯手工制面的古法技艺。每逢春节、中秋，古法线面总是供不应求。凌晨1点，当汀港村还在沉睡中，69岁的林文豹家里的灯火准时亮起，他已在面架前守了45年。

醒面、和面、捶打、团圈、盘面……林文豹

福州日报记者 林 吟 湄洲日报记者 蔡晨晖

在大盆里翻滚面团，凭借数十年积累养成的手感，把控着水、盐与面粉的微妙比例。“我们不用添加剂。面韧不韧，全在这一揉一捶的功夫里。”他说。

清晨6点，晨光漫过小院。林文豹与妻子配合默契，将竹筷粗细的面条套在面架上，借着巧劲徐徐拉扯。瞬间，白面如瀑布般倾泻延展，在风扇吹拂下轻盈摇曳，空气里弥漫着面的醇香。“拉面讲究用‘寸劲’，急了会断，松了会塌，唯有匀速，才能‘白似玉、细如丝、落汤不糊’。”林文豹介绍，“古法线面制作对气温湿度要求极高，大多集中在农历九月至十二月。”离了最佳时节，口感便难臻完美。

百公里外的福州市晋安区鼓山镇后屿地区是福州制作手工线面最集中的地方之一。村里的大晒场上，制面手艺人陈平手腕一抖，一捆白如羊脂的线面倾泻而下，在木架上铺成一道透光的雪白帘幕。陈平说，线面的制作过程需9—11小时，要经过

多种复杂工序，拉扯出来的面才能细如发丝，柔嫩绵长。

在福州市闽侯县荆溪镇埔前村的闽食福农业专业合作社，1000多平方米的室内线面加工标准厂房里恒温恒湿，可以实现全天候生产加工。“2025年，我们的线面产量超500万公斤，产值超1亿元。”埔前村党支部书记郑成林介绍，合作社还与高校合作开展产品研发，针对不同场景推出方便线面、儿童线面等多类线面产品。

优质的面粉、繁复的工序与闽江的水汽，造就了线面的独特风味。其早已超越了食物本身，成为一份独特的乡愁记忆。“福州人讲究‘吃平安’，这碗面里有手艺，更有人情。”对90后林威来说，一碗线面，两个鸭蛋，浇上滚烫的鸡汤，成为常年在外的他心里最地道的“思乡面”。

如今，这缕承载闽都民俗的“银丝”也已成为游客读懂福建的味觉窗口。在中华老字号聚春园，闽菜大师梳理传统烹制技艺，研发海鲜线面、红糟鸡汤线面、鲍鱼线面等多款新品，在保留传统风味的同时，让线面这个家常小吃，不仅是宴席佳品，也成为外地游客的必尝美味。

一缕缕洁白如玉、纤细如丝的线面，不仅飘着悠悠的岁时乡愁，更引出产业融合发展的新路子。

古法线面制作，曾让不少年轻人望而却步。汀港村里最年轻的制面手艺人林秀梅，如今也已52岁。“老手艺是宝贝，得想办法让大家在家里就能赚到钱。”汀港村党支部书记林炳贤说。村里统一注册了商标，设计了精致包装，改变过去农户散装零卖的模式。规划新建的6层标准化线面制作培训基地，首层主体结构施工已经启动。借力新媒体和物流网络，古法线面一路卖到全国多地。

走进汀港村码头自然村，未来，这里将集非遗展览、研学课堂与体验空间于一体，预计每年为村集体增收20万元。凭借国家3A级旅游景区汀港山的自然人文资源，线面故事与文旅业态在此交相辉映。

在福州，线面又称“索面”，“索”在福州话中与“寿”谐音。近年来，福州积极发掘线面的“福寿”文化内涵，走出一条“文化+旅游+产业”的路子，把线面做成一张“文化请柬”。游客看匠人拉面晾晒，亲手试试串面、拉面，再尝一碗现煮的线面，听一段当地人吃线面的老故事，一条非遗研学线路正在形成。

清风吹过院落，悠悠面香裹着世代相传的烟火记忆，正飘向乡村全面振兴的美好未来。

付明丽

县域新特产，如何走红市场

眼下，黑龙江佳木斯抚远市4200亩蔓越莓正在集中采收期。十多年前，当地从北美地区引种蔓越莓，如今已实现规模化丰产，成为兴边富民的特色产业。

电商平台近期发布的数据显示，过去一年涌现186个农产品“新产地”，涉及26个省份、154个县、128个品类。比如，不靠海的河北高碑店帝王蟹畅销市场，大漠深处的新疆阿拉尔在贫瘠沙地里种出优质稻米，云南临沧从零起步建成世界上最大的夏威夷果种植区……海鲜陆养、引种驯化等物产“大挪移”的案例已经不再新鲜。

县域新特产从无到有，绝非偶然，是各地主动求变的结果。长期以来，一些县城“靠山吃山、靠水吃水”，发展本土传统物产。如今，不少地方在因地制宜的基础上，主动挖掘区位优势、气候、电商等多元优势，精准布局适配性强的特色产业，进一步拓宽县域经济发展赛道。

县域新特产打开市场，要走红并长红，除了看准市场，还要依靠长期投入与坚持。抚远蔓越莓产业发展初期，种植企业虽长期面临零产出、低回报的困境，却始终坚守赛道、持续投入，不断优化种植技术。如今，当地蔓越莓产业迈入新阶段，搭载航天器完成诱变的大空育种种苗已顺利完成大田移栽，蔓越莓从单点试种的小众产品成长为链条完整、效益稳定、带动性强的县域支柱产业。

县域新特产持续出圈，还依托集标准化加工、现代化供应链、品牌化运营、市场化推广于一体的综合产业能力。“十五五”规划纲要提出，发展各具特色的县域经济，推动农村一二三产业深度融合。流通体系的完善、农业科技的突破、产业链条的延伸，将助力县域新特产形成核心竞争力。

期待更多县域能够找准自身发展定位，盘活多元优势，深耕特色赛道、打磨产业链条，让更多县域新特产走出乡土、走红市场。

标识莫玩“捉迷藏”

石珂

不少食品包装上，“0糖”“高钙”等卖点一眼可见，但生产日期却藏在封口、瓶底，需要翻来翻去找半天。近日，有媒体调查发现，近八成受访者反映过食品生产日期不好找，或者看不清的问题。

越重要的信息越不容易看到，根源在包装信息的排序上。企业其实很懂营销设计，商标放多大，卖点摆在哪，什么颜色更抓眼，每一处都经过精心设计。既然营销信息可以设计得清晰醒目，生产日期自然也能。然而，一些企业把更多心思花在包装营销上，刻意突出商标、卖点等能带动销量的内容，对于消费者想看清的生产日期等，有时只是简单标注，甚至应付了事。

市场监管总局出台的《食品标识监督管理办法》将于明年3月16日起施行，明确预包装食品标签的主要展示版面上要设置独立区域具体标注生产日期、保质期到期日。办法从消费者角度出发，从制度层面化解食品日期“难找”问题。不过只靠强制要求还不够，企业在包装设计上更要主动作为，把生产日期这类关键信息放在固定、清晰、一眼就能看到的地方，实实在在方便消费者。

设计可以藏巧思，但不能藏日期。好的食品包装，不只是让商品更容易被看见，也应让消费者更容易作出安全与否的判断。毕竟消费者买的是食品，不是玩找日期的“捉迷藏”眼力游戏。

（摘编自《云南日报》）

秋季如何养生防病？

新华社记者 李恒

金秋十月，不少地方天气日渐转凉，昼夜温差大，如何科学养生防病？

一些关节炎患者晨起时会感觉关节更僵、更痛。中国中医科学院广安门医院风湿病科主任医师焦娟说，这与气温下降、夜间活动减少后关节和周围肌肉僵硬有关。

焦娟建议，膝、手、腰背等容易不适的部位要注意保暖。晨起手指僵硬时，可以先缓慢握拳、松拳，每次握拳持续1至3秒后松开，重复10至20次；腰背、膝关节僵硬时，可先在床上做轻缓的屈伸和左右摆动，等身体逐渐活动开后再下床。局部不适时，可通过温水浸泡等方式帮助放松。

在用药方面，焦娟提示，膏药应按照说明书或医嘱使用，贴敷后如果出现明显灼热、瘙痒、红肿甚至水泡，应及时取下。止痛药每次只能吃1种，如果关节突然出现明显红、肿、热、痛，活动明显受限，或伴有发热等情况，要及时就医。

秋季空气湿度明显下降，气候变得干燥，一些人刷牙时牙龈易出血。北京大学口腔医院副院长蔡志刚表示，常见原因是牙龈斑长期堆积，引起牙龈炎症。蔡志刚建议，日常要坚持早晚刷牙，并使用牙线、牙缝刷等清洁牙垢。如果已经形成牙结石，需要到医院进行专业检查和清洁。

老年人出现牙龈出血、牙齿松动时，要坚持做好口腔清洁，定期进行检查，出现持续出血、牙龈退缩或牙齿松动及时就医，有助于尽可能保留天然牙，更好地保障咀嚼、营养摄入和生活质量。

做好传染病健康防护，“手足口病、诺如病毒都可能再次感染，既往感染并不意味着以后不会再得。”中国疾控中心研究员彭丽斌提示，饭前便后、外出归来要用肥皂或洗手液配合流动水认真洗手，揉搓不少于20秒，常用的免洗消毒液不能代替洗手。外出期间不喝生水，不吃生冷、不洁食物，海鲜、贝类等要煮熟煮透。

专家建议，酒店、民宿等室内场所要注意通风，老年人、儿童和慢性病患者尽早完成流感疫苗接种，以降低感染后发生重症的风险。要留意自己和家人的健康状况，出现发热、皮疹、呕吐、腹泻等症状应及时就医。（据新华社电）

北京建成1540余家社区养老服务驿站

北京日报北京10月14日电（记者孙乐琪、柴嵘）截至目前，北京已建成1540余家社区养老服务驿站，累计建设3.3万张家庭养老床位。

近年来，北京市积极构建以居家为基础、社区为依托、机构为专业支撑、医养相结合的养老服务供给格局，加快完善三级养老服务网络。目前，北京已建成13家区级养老服务指导中心、155家街道（乡镇）区域养老服务中心，专业化养老服务供给持续扩大。

辽宁小剧场联盟成立

辽宁日报沈阳10月14日电（记者王笑梅）辽宁小剧场联盟近日正式成立，该联盟是由辽宁省内小剧场、艺术团体、演出机构、高校、文艺工作者等自愿组成的非营利性行业协作组织。联盟的成立，将有效破解省内小剧场资源分散、联动协作不足、品牌影响力偏弱等行业难题，填补辽宁省小剧场行业省级协同平台的空白，规范行业发展秩序、激发艺术创作活力、培育良好演艺生态。

重庆累计培训乡村主播1500余名

重庆日报重庆10月14日电（记者赵伟平）为打通农产品出村进城数字化通道，重庆正加快打造“千村万号”电商直播联盟，助力农产品“卖得出、卖得好”。

“千村万号”电商直播联盟是以村为基本单元，整合村集体、合作社、种养大户、返乡青年、基层干部等多方力量，建设覆盖千村、联动万号的本土直播助农联合体。截至目前，重庆已累计培训乡村主播1500余名，孵化本土电商账号1500余个。

江苏无锡启动产业工人大轮训

本报无锡10月14日电（通讯员王起）近日，江苏无锡市总工会联合市人力资源和社会保障等多部门共同发布《无锡市产业工人大轮训计划（2026—2030年）》，计划以线上线下相结合的培训方式，力争每年培训产业工人不少于40万人次。

山西举办“杏花奖”评比展演

山西日报太原10月14日电（记者李婷婷）第五届山西艺术节闭幕式、第十九届山西省“杏花奖”颁奖晚会近日在山西大剧院举行，荣获本届杏花奖的剧目和节目精彩片段轮番上演。

“杏花奖”是经山西省政府批准设立的山西省舞台艺术政府最高奖，每两年举办一次。本届“杏花奖”评比展演历经初评、复评和终评，共评出6个新剧目奖、4个新节目奖、28个单项奖。

上海科技馆发布科学教育资源图谱

本报上海10月14日电（通讯员许素菲）为进一步加强“馆校合作”，上海科技馆近日整合旗下科技馆、自然博物馆、天文馆三馆资源，集中发布科学教育资源图谱。图谱面向3岁—18岁学习者，以国家课程标准为锚点，用10个重点科学概念作脉络，横向系统整合三馆教育品牌，纵向按幼儿园至高中学段梯度匹配学习内容。图谱涵盖研学实践、教育资源包、青少年创新培育项目等200余项资源。



①

秋日，位于渤海之滨的天津长芦汉沽盐场迎来一年中最繁忙的收盐季。长芦汉沽盐场始建于公元925年，千余年来，纳潮、日晒蒸发、结晶析盐的工艺始终没有改变。

盐场一结晶区工区长董绍森负责100个结晶池的产盐工作。每天清晨，董绍森骑着摩托车穿行在盐池之间，测量卤水浓度，指挥调度收盐作业。为了完成生产任务，董绍森将制卤、塑苫、结晶3项关键工作精细化管理。

近年来，长芦汉沽盐场积极发展工业游，依托盐场而建的长芦海盐文化旅游区于2024年成功获评国家4A级旅游景区。这个国庆假期，长芦海盐文化旅游区日均接待游客约3000人次。“盐田还是那片盐田，可这些年看盐的眼睛不一样了——过去我们看盐场，看的是收成；如今游客看盐场，看

近日，广西“滴滴农机”小程序平台注册用户达8512人，远程监测北斗农机终端1.75万台，已促成农机作业62.22万余亩。从“人找机”到“机找人”，广西农机服务正加速迈向数字化。

广西“滴滴农机”平台是广西壮族自冶区农机中心主导打造的一个线上农机作业服务平台，去年11月在来宾市率先试点上线，农户就能像用手机“打车”一样预约农机服务。

今年7月底，崇左市宁明县“滴滴

的是风景、文化。”董绍森感慨。

图①：游客在长芦海盐文化旅游区的一座盐堆上游览。杜鹏辉摄（新华社发）

图②：董绍森骑摩托车穿行在盐场中。新华社记者 赵子硕摄

像“打车”一样预约农机服务

广西日报记者 王克础

农机应急调度指挥中心”全面建成并投入运行，该中心依托低空应急救援指挥体系，搭建起数字化调度平台。农户只需打开微信小程序发布需求，系统便通过定位与智能算法将订单推送给附近农机手；农机手在线接单，双方直接沟通。农机手还可发布“找农

活”、合作社发布“找帮手”。接入平台的农机作业效率平均提升20%，每亩收割成本降低约40元。

在来宾市，“糖厂发布需求—平台智能派单一机手按线作业”模式让甘蔗“田头到车间”精准衔接，机收率不断提升。

今年9月，平台新增手机申办农机购置补贴和作业补贴的功能，农户指尖一点，即可完成从作业数据确认到补贴申领全流程，实现数据多跑腿、农民更省心。

普惠托育进社区

河北日报记者 王雅楠

一大早，河北沧州市新华区蔡御社区御东小区居民姚云婧带着不到两岁的儿子，骑行3分钟就到了云玺普惠托育园。

“社区里有了专业的托育园，我们省心又省力。”姚云婧说，此前，小区附近没有托育机构，父母年龄大了带娃吃力，雇保姆费用高还担心不专业。若选择远处的托育机构，夫妻俩上下班接娃时间特别紧张。

今年以来，沧州市打造本土托育品牌，推动全市托育服务机构向品牌化、连锁化发展。沧州市卫生健康委员会家庭发展科科长王辉介绍，该市梳理社区闲置用房、老旧幼儿园等公共资源，优先选择婴幼儿密集、无托育机构的社区，从中筛选出优质场地无偿提供给嵌入式托育园用于建设。

云玺普惠托育园是一家社区嵌入式托育机构，场地面积400多平方米，对语言区、感统训练区等科学划分，设有乳儿班、托小班、托大班，提供全日托、半日托、临时托等多元化照护服务，并与沧州市妇幼保健院开展签约服务，配备一名健康园长，负责托婴幼儿的健康监测与早期发展。

“孩子在这里能得到专业照护，每天很开心，我们也放心。”姚云婧说，该托育园楼上就是幼儿园，上下联动实行托幼一体化服务模式，厨房、保健室、户外场地等资源可以共享。孩子到年龄可以直升幼儿园，实现无缝衔接。

“合约食堂”办酒席

贵州日报记者 华 妹

“20桌，6000元，亲朋好友聚在一起热闹热闹。”说起刚办的婚礼，贵州黔东南苗族侗族自治州凯里市白果井街道兴安社区居民潘明英连说两个没想到：没想到这么省，没想到这么轻松。

潘明英还记得早些年老家里婚宴的场景：“一办就是四五天，吃的喝的档次都不能低，还要搭棚子、借桌椅，一场婚礼办下来，得有好几万元的开销。”

那阵子，潘明英一想到办酒席就犯愁，“我不想铺张，但是真轮到自己，又担心让人失了面子。”

让她安下心来的是社区居委会副主任龙文彬的一句话——社区办起了“合约食堂”，很宽敞，锅碗瓢盆一应俱全，还有专门的厨师，一桌婚宴300元，省心又实惠。

开办“合约食堂”是白果井街道不断优化基层治理、推进移风易俗的生动缩影。

“办酒这件事，难就难在‘标准’二字。”白果井街道党工委书记徐业海说。精准聚焦群众急难愁盼，街道引导社区盘活闲置场地，搭建“合约食堂”平台，能办什么酒、办多大、花多少，一样一样拿到群众会上议。

如今，白果井街道依托“合约食堂”为社区群众承办红白喜事，2024年开办以来为群众节省了不少开销。