

> 热点

千年紫陶“链”出新活力

本报记者 黄翹楚 饶勇/文 黄翹楚/图

作为中国“四大名陶”之一，建水紫陶无论是陶土原料还是技艺传承、产业基础，都有得天独厚的优势。近年来，建水紫陶文化产业发展迅速，截至2021年，登记注册的紫陶生产销售企业和个体户达2316户，相关从业人员近4万人，产值达40.3亿元。

为进一步释放产业潜力，擦亮“千年建水紫陶”名片，红河州委、州政府把紫陶文旅产业链作为全州12条重点产业链之一来打造，瞄准“到2025年，实现紫陶文旅产业集群产值突破100亿元”的目标，提出“两区布局、四轮驱动、三化推进、四融四扶一跨”的发展思路，不断延链、补链、强链，探索跨产业、跨链条合作，千年建水紫陶焕发新生机。

千年窑火不灭

位于建水县城北的碗窑村是建水紫陶的发源地，村子后山蕴藏着质地纯净的瓷土和黄黏土，为制陶者提供了丰富的原料，传承千年的窑火，依旧在长百余米的古龙窑里熊熊燃烧。

“据考证，早在宋朝时期，碗窑村就有烧制青花瓷的历史，此后每个时期建



建水紫陶

如何在传承好传统烧制技艺的同时实现产业长足发展，是建水紫陶产业亟须解决的问题。

红河州从政府层面高位推动，针对生产成本低、使用场景单一、品牌认知度不够、陶土资源未形成有效保护等实际问题，将紫陶文旅产业链列入全州12条重点产业链，大力发展传统紫陶、现代紫陶和“三千四百年”系列衍生类旅游艺术品等新型文旅消费产品，打造紫陶生产—加工—营销—文旅全产业链，不断推动文化传承、产业共建与文旅融合。

镇浆制泥、手工拉坯、温坯人工装饰、雕刻填泥、高温烧成、无釉磨光，是

水的制陶业都在积极求变，元有青花、明有粗陶，直至清道光年间紫陶诞生，这些都为建水紫陶的后续发展奠定了坚实的技术基础。”建水紫陶产业协会会长李立华介绍说，与历史上众多名窑不同，建水至今窑火不断，“古窑+现代手工作坊+原住民”的活化遗存生动诠释了建水陶的代代传承。

20世纪50年代，建水紫陶跻身中国“四大名陶”之列，但之后产业却陷入低迷，由于体制、地域等诸多原因，大规模复制生产的紫陶生活用品与市场需求脱节，紫陶产业发展一度举步维艰。

“现在行业越来越好，从业人员越来越多，让我们这些老陶人由衷地高兴。”建水紫陶“四老”之一、从业近50年的谭知凡表示，近年来建水旅游业、文化产业的兴起，极大地提升了建水

全链发展提速

建水紫陶传统手工制作的6道必要工序。在不少从业者看来，茶缸、花瓶、茶罐等大件实用器具采用全手工制作，增加了产品的成本，削弱了市场竞争力。

“按照传统的制作流程，产量上不去，成本也下不来，进入全国市场没有价格优势。”紫陶文旅产业链建水工作专班负责人李绍宽说，不管是陶茶、陶酒、陶咖还是更多应用场景的融合发展，实现工业化生产都是最大的前提。

“建水紫陶创新很重要，不管是可以大批量生产的工艺品，还是纯手工拉坯、刻填、打磨的艺术品都要兼而有之，产业才能走得更远。”建水传统制陶人、

产城融合可期

链合作奠定基础。

在上海交通大学—建水紫陶联合研究中心本地研究室内，研究人员何金林正在进行紫陶微纳米改性研究实验。“对于行业 and 消费者关注的部分问题已经有了初步结论，如紫陶具备恒湿功能，有利于普洱茶存储以及紫陶表面自清洁性能的研究有了初步进展。”何金林说。

从工业化探索到跨产业融合，从科技赋能到如今的直播电商蓬勃发展，勇于创新已逐渐成为越来越多建水紫陶从业者的共识。依托另一张“千年

紫陶制作工艺、艺术水准和知名度，加上普洱茶受到热捧，让作为茶器的建水紫陶进入快速发展时期。

为迎合市场，紫陶所制的茶壶、茶杯、茶缸等器型逐渐出现，“喝普洱茶、用建水陶”的理念开始萌芽。从器型改变到理念更新，经过近20年的努力，产品不断推陈出新，市场潜力进一步释放，建水紫陶开始重放异彩。

2008年，建水紫陶被列为第二批国家级非物质文化遗产；2014年，《建水紫陶产业发展条例》颁布实施；2019年，省政府正式命名建水紫陶小镇为云南省特色小镇，同年建水紫陶正式列入全国文化产业创意园区，建水县荣获“中国紫陶之都”称号。

2004年，建水全县仅有7家紫陶企业；到2016年，建水紫陶登记注册生产销售企业和个体工商户增加到872户；到2021年增加到2316户。“十三五”期间，紫陶产业年产值从11亿元跃升至40.3亿元，实现年均增速33.56%。

仁烨堂创始人金麟表示，在规模化推进建水紫陶工业化生产的同时，也要培养储备好后继人才，传承好传统制作工艺，丰富文化内涵，进一步打响建水紫陶知名度。

按照紫陶文旅产业链发展思路，未来建水紫陶产业将以工业化、标准化、规模化推进文化陶、工业陶、日用陶、新材料等发展，对企业通过扶大、扶优、扶强、扶持，力争把建水打造成西南地区面向南亚、东南亚的陶瓷生产集散地，建设成为国内闻名国际知名的中国紫陶之都，推动2025年产业集群产值突破100亿元。

临安古城”历史文化名片，建水还通过紫陶文化产业园区、碗窑古村、紫陶街、蚁工坊、紫陶博物馆等项目建设，设立建水紫陶文化节，丰富建水文化旅游景区景点的文化内涵，促进紫陶文化产业与旅游产业的联动，形成“陶在城中、城中有陶”的文产城融合发展新模式。



紫陶装饰

生态家园



海菜花开符家营

近来，在石屏县符家营村，一朵朵晶莹剔透的海菜花如繁星般散落水田间，不时可见村民撑着小木船在水面上采收。海菜花对生长环境要求极高，水清则花盛，水污则花败，被誉为“水质试金石”，也被称作“环保菜”。村民杨建昆介绍，海菜花不仅是田间的美景，更是村民的“致富花”，他家利用闲田人工栽种海菜，每公斤卖12元左右，一年约有2万元收入。

本报记者 饶勇 通讯员 陈杰 文/图

人物故事

李本聪：退而不休的“轮椅园丁”



李本聪(左)

坚守三尺讲台42年，担任小学副校长21年，送走30届毕业生……泸西县教师李本聪靠着双拐和轮椅，为孩子们撑起了一片知识的天空。退休后，他又通过参加亲子阅读会、“银龄讲学”等活动发挥余热，被大家称为退而不休的“轮椅园丁”。

李本聪幼年患小儿麻痹，靠拄双拐走路。18岁高中毕业后，他被安排到家乡石洞小学任教，一干就是40余年。因为左腿膝关节严重磨损无法站立，他只能靠着双拐和轮椅在教室内行动。

“责任就是播种。”李本聪常说。多年来，他身体力行，先教学生做人。虽然行动艰难，但他每天总会提前在校门口迎接学生。他着力推进班级文化建设，在自己任教的班上建立起开放型班规，开办班刊《雏鸟新声》，每周开展人文讲座；成立演讲、朗诵、手工等兴趣小组，激发学生学习兴趣。

“读一点书，教一点书，写一点书”是李本聪从教之初就立下的誓言。他注重教育科研，带领年轻教师进行课程改革，高效课堂等方面研究，写有500余万字的教育笔记，个人发表研究文章200余篇。在2018年退休前，李本聪梳理总结自己的教学经验，出版了86万字的教育专著《做个爱思考的老师》。退休后，他先后编著出版《乡村教师》《特级教师答问录》《思想日志》等20余部教育丛书，同时通过参与亲子阅读会、到各地开展“银龄讲学”活动等形式，贡献着自己的智慧和力量。

在泸西县委组织部、县教育局等部门关心指导下，李本聪还将牵头组建“李本聪银发专家工作室”，撰写退休党员教师助力乡村振兴新篇章。

本报记者 黄翹楚 通讯员 张桥生 王俊玲 文/图

褚志林：用知识回报家乡

盛夏时节，屏边苗族自治县南溪河谷间，70岁的退休干部褚志林顶着烈日正在清除杂草。“目前甜菜种植农作技术还需改良，我打算再深入研究管理和培植技术，让甜菜产量再上一个台阶。”褚志林说。

退休前，褚志林在屏边县林业和草原局工作，多次被评为“优秀共产党员”“先进个人”。2012年退休后，褚志林带着老伴返回了自己的老家湾塘乡阿卡村。他结合前期市场调研和多年从事林草的工作经验，用自家3亩地实验种植野生甜菜，掌握了一套成熟的甜菜管理和培植技术。

为带动村民增收致富，发挥甜菜产业效益，褚志林利用院坝会、村组会等方式，向村民宣讲甜菜种植技术，深入田间地头一对一、手把手示范教导，目前全村甜菜产业起步良好，共有15户村民尝试种植20余亩，年产量可达2.5万公斤，总产值达10万元，助力农户增收6000元以上。

甜菜种植小有规模，但如何销售又成了问题。一次偶然的机会，褚志林看到甜菜在生鲜市场颇受市民欢迎，立即联系农产品经纪人，邀请他到村考察甜菜产业，促成了收购。目前，当地的甜菜吸引了来自昆明、蒙自、弥勒、泸西等地的农产品经纪人进村收购，实现了村民不出村、甜菜不愁销。

“能用知识和技术带领村民们增收致富，才不枉这一方养育我的土地。”退休10年来，褚志林一心扑在扩大甜菜种植规模、改进种植技术上，眼看着甜菜产业越来越兴旺，他觉得付出的一切都很值得。

本报记者 刘宇丹 通讯员 付欠 褚玲珊

一线传真

荔枝采摘带火乡村游

在夏日的高温中，来到元阳县牛角寨镇大顺寨村。人还未进村，一阵阵清香就扑面而来。放眼望去，一颗颗荔枝宛如红宝石嵌在绿叶中，十分诱人。

“5月荔枝就红透了，现在来的游客越来越多，我们的收入也越来越高。”村民罗保荣笑着说。

大顺寨村位于牛角寨镇东北面，气候温和、阳光充足、雨量充沛，种植荔枝已有700余年的历史，出产的荔枝酸甜适度，特别是灰皮荔枝口感最佳。

为推动农文旅融合发展，挂联单位红河哈尼族彝族自治州自然资源和规划局与牛角寨镇立足当地资源条件，进一步挖掘荔枝文化和生态旅游资

源，打造以水果采摘为主题，让游客体验村庄文化的精品旅游线路，带动农户增收致富。

“每年5月，大顺寨的荔枝正值成熟期，酸甜可口，特别好吃。”在直播间里，网络达人“梯田兰子”正热情地向网友介绍着。

为稳定提高荔枝产量，当地驻村工作队采取“走出去、引进来”方式，2019年组织村干部、贫困户等近20人远赴广西钦州学习荔枝种植管理技术，引进无核荔枝种植，夯实产业发展基础。

今年，大顺寨还制作“荔枝节”系列宣传短视频，在抖音、朋友圈等平台广泛宣传，带火荔枝采摘游。

本报记者 王月霞 饶勇 通讯员 李涵斌

朝天椒映红幸福日子



农户辣椒喜丰收

近日，金平苗族瑶族傣族自治县者米乡隔界二队200余亩的辣椒种植地里，成片的辣椒已成熟，农户正在忙着采收。“辣椒个头饱满，色泽鲜艳，收购的老板高兴，我们种植户也高兴。”种植户王国成说。

者米乡位于藤条江支流者米河南岸，属热带季风气候带，雨量充沛、干湿分明，适宜的气候为反季节果蔬种植提供了优越的条件。朝天椒的生长周期约为3个月，者米乡瞄准市场需求，指导农户通过调整辣椒成熟时间，实现错峰“鲜”上市，填补市场空白的同时，也让当地椒农的腰包鼓了起来。

“朝天椒种植技术简单，管护容易，收获期长达5至6个月，产品销路广，深受市场青睐，错季上市更是提升了辣椒的经济价值。”种植户刘发财说，朝天椒亩产可达1吨，按照现在每公斤30元至34元的收购价格计算，一亩地最少可收入3万元。

近年来，者米乡以党建为引领，以发展农村产业推动乡村振兴为抓手，持续发展辣椒、人参果等反季节果蔬种植产业，优化产业发展结构，成为乡村振兴动力源、群众致富增收的“稳定器”。

本报记者 黄翹楚 通讯员 李怡霏 文/图

鲜切花扮靓特色产业



基地员工正在管理花卉

时下，石屏县宝秀镇朱洼子村委会云宇花卉种植基地的玫瑰和菊花正值花期，朵朵鲜花绽放，美得让人心醉。工人们正忙着为花朵套袋、采摘、分拣、剔叶、包装，准备对外销售。

基地负责人王官成介绍，基地种植的鲜花以玫瑰和菊花为主，菊花有50多个品种，玫瑰有8个品种。“菊花主要销往海外，玫瑰主要在云南销售。鲜切花销售价格一直比较平稳，经济效益相当可观。”他说，基地员工有8人，最忙的时候需要劳动力20至30人，“我们每年付给员工的工资在25万元左右，有力带动了周边农户增收。”

宝秀镇紧紧围绕农业增效、农民增收目标，结合实际积极调整产业结构，大力发展鲜切花种植产业，在促农增收的同时扮靓产业振兴路。

通过整合土地资源引进种植大户，当地以农村土地流转为切入点，立足实际，采取“公司+基地+农户”模式，大力发展鲜切花种植，在壮大农业产业的同时促进富余劳动力就近就业，进一步增加农民收入，推进乡村振兴发展。

据了解，目前宝秀镇鲜切花种植主要集中在朱洼子、小倘甸、兰梓营等村寨，面积200余亩，平均亩产值可达3至4万元，每年可实现总产值800余万元。

“下一步，宝秀镇将以绿色发展为契机，大力发展特色农业，进一步调优结构、延链补链，深入挖掘农业产业发展潜力，着力打造亮点特色，让鲜切花扮靓产业振兴路。”镇党委主要负责人说。

本报记者 张红 饶勇 通讯员 杨成华 文/图

以茶惠农拓宽增收路

春夏之交，走进绿春县牛孔镇鑫普茶厂，空气里弥漫着阵阵茶香。放眼望向周边山脊，只见一茬茬茶树郁郁葱葱。茶厂车间里，全套先进制茶设备高速运转，片片茶叶完成从原料到成品的蜕变。

绿春县立足各乡镇村寨实际情况，因地制宜整合资源，大力发展村集体经济，积极拓宽群众增收渠道，领航乡村振兴。

牛孔镇种植茶叶历史悠久，镇党委、政府领导班子多方调研，将茶产业逐步向规模化、专业化、集中化种植加工转变，全镇采取“村委会+企业+基地+农户”经营管理模式，与农户订立统一的毛茶收购合同，提供

就地加工服务，减少农户制售及生产成本，提升产品品质，夯实茶农“钱袋子”。

“通过积极推进茶产业发展、建设茶叶初制所、壮大村集体经济、优化营商环境和引进优质茶叶加工企业，全镇茶叶有机和高质量发展水平持续提高，加上不断拓宽茶叶销售渠道，有力促进了群众增收致富。”镇党委书记陈永宁说。

自2019年以来，绿春县积极探索发展村集体经济新路径、新模式，共实施扶持壮大村集体经济项目20个，覆盖全县四镇五乡，有力带动农村群众走上共同富裕的道路。

本报记者 肖莹 饶勇 通讯员 施卓慧