

我们的节日·中秋



中秋节打糍粑是很多市民记忆中的味道,这项传统民俗文化活动近年来在大足区已经广泛开展。图为9月8日,幼儿园的小朋友打糍粑。新渝报记者 霍波 摄

打糍粑、制作传统月饼、逛老街…… 在大足过一个唐风宋韵的中秋节

□ 新渝报记者 张玮 毛双

虎年的中秋节随着秋高气爽的天气如约而至。大足区各景区景点纷纷出招,为市民和游客准备了中秋节“盛宴”,邀请大家来到雍溪古戏楼、香国公园、龙水湖畔赏月品美景观赏美食,共享传统佳节的美好与欢乐。

老街里的中秋味

八月里,中秋到,家家户户打糍粑。9月6日早上6时,大足区雍溪镇红星街社区,72岁的刘咸中和妻子欧治会就起床了。淘洗糯米,砸窝,烧水……这天,社区组织了一些老街的街坊在他家打糍粑,夫妻俩早早地做起了准备。刘咸中一家在雍溪老街已经生活了整整30年,养儿育女,白首相伴,最幸福的时光藏在老街。“一年才过一次中秋,糍粑还是自己打才好,老街坊聚在一起更有中秋节的气氛。”刘咸中说,“外面买方便,但吃不出团圆的味道。”

于是,每年中秋来临之前,家家户户都忙碌起来了,平时冷清的老街也开始热闹起来……时光荏苒,如今的老街上,常住人口虽然有所减少,但一到节日,社区干部还是会张罗着将老街坊们聚在一起,快快乐乐地过节。

为了打糍粑,老人们抬出了上百年的砸窝,清洗干净后,将蒸熟的糯米倒进去,大家再合力用手中的木杵捣着砸窝中的糯米。不一会,散发着清香的糍粑就捣好了。春好后的糯米从砸窝里捧出来,蘸上黄豆粉和红糖,那味道真是美滋滋的。还有一部分糍粑,洒上米面,经过揉搓,变成了一个圆滚滚的糯米团,最后再分发到各家。

为了让大家都沾沾节日的喜悦,社区准备了50公斤糯米,10多名居民在现场忙碌,一边吃一边干,大家有说有笑,温馨幸福。

红星街社区书记黄仁之说,社区非常注重传统节日,端午、中秋、春节的时候都会举行形式多样的活动,将社区居民聚在一起,既让大家感受传统节日的氛围,也让邻里关系更加和睦。

传统手工月饼走俏

“我今天跑了3趟,终于买到他们家的月饼了,之前人太多了!”9月7日下午,在大足区步行街一家传统手工月饼销售点,顾客谢女士笑着说,自己专程过来买手工月饼,前前后后已为家人和朋友买了几百元的月饼。

在这家销售点,五仁、椒盐、火腿等各式传统手工月饼整齐地摆放在案上。制作这些月饼的人名叫彭文华,中秋节将至,他家的手工月饼也迎来了销售“旺季”。

“每年中秋节我们提前一个多月就开始制作月饼,每天从早忙到晚,有时候水都没时间喝一口。”彭文华说,月饼在中秋节前一两个星期最好销,每天制作的上万个月饼,基本上当天就卖完了。彭文华的月饼制作技艺来源于他

的父亲。“传统手工月饼要把饼皮做匀称,皮薄又酥,这就需要看师傅‘揉’面的功夫。”彭文华说,面揉得越久越透,饼皮就越酥。面揉好后,将其切成一个个大小均匀的小团状,再用手压成饼状,然后放入做好的馅料,再用模具将包好馅的饼团做成大小厚薄均匀的形状,一个极具传统特色的月饼就初步成型了。

至于馅料,那是制作传统手工月饼的关键所在,用料十分讲究。“不同的口味有不同的馅料,一般我们会用到猪油、白糖、芝麻桂花、胡椒、葱等十多种馅料。”彭文华说,炒馅料工序复杂,一般会在晚上炒制,常常从深夜忙到第二天早上。

6年前,女儿彭玉倩决定回家帮忙。从炒馅、和面、切段、包馅、成型、烘烤到包装,他手把手教女儿制作手工月饼的工艺,彭玉倩也不负所望,迅速掌握了各个工艺的制作“法门”,成为了彭文华的得力助手。

除了延续传统制作技艺,彭玉倩还积极开辟网络销售渠道,利用微信等平台的推送,进一步打开了月饼的销路,生意一年比一年好。同时,她还将自己大学所学的设计专业知识运用到产品包装设计上,让月饼不仅好吃还“好看”。

“今年我们在包装上面凸显了荷花、大足石刻等本地元素,让包装更具传统的韵味。”彭玉倩说。

此外,在彭玉倩和相关部门的推动下,“彭记老巷传统手工月饼制作技艺”在今年成功申报大足区级非物质文化遗产代表性项目。非遗的加持,

让月饼名气和销路再次得到提升,也让彭文华父女对传统手工月饼制作技艺的传承有了信心。

“今后我希望通过做品牌、做推广,让家乡风味赢得更多食客,让大足的传统手工月饼走得更远,让更多的人品尝到大足味道。”彭玉倩说。

月饼回归传统文化本源

中秋节吃月饼,是我国千百年来的特有的一项民间习俗。然而,不少商家以节日为借口炒作月饼价格,“天价月饼”层出不穷。

中秋佳节临近,记者走访发现,随着消费者需求的变化和相关部门的监管,“天价月饼”现象得到有效遏制,市场消费也更趋理性。

传统的五仁月饼、经典的莲蓉月饼、清爽的冰皮月饼……中秋节临近,琳琅满目的月饼早已在各大超市上架,并稳占C位。经过走访记者发现,无论是超市,还是礼品店、烘焙屋,“天价”月饼难觅踪影,礼盒包装瘦身明显。

9月6日,记者在城区多家超市看到,各具特色的数十种月饼摆在了超市最显眼的地方,烘托出了浓浓的节日氛围。记者注意到,虽然距离中秋节还有几天,但已经有部分月饼开始打折促销了。而且,很多月饼品牌今年都走经济实惠的路线,月饼价位多在200元以下。

某超市导购员李某透露,以前很多商家都在比包装,导致大量成本花在了“表面”,有的一个月饼礼盒,光包装的成本就接近100元,有的甚至更多。

今年,这种现象有了明显好转,多数月饼礼盒都换成了小包装,“瘦身”上架,反而得到消费者的一致好评。

部门严查过度包装

按照《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》要求和相关规定,为提倡节俭、反对浪费,制止“天价”月饼等现象,8月中旬开始,大足区市场监管局开展了为期2个月的商品过度包装、“天价”月饼和蟹卡蟹券等问题集中整治行动。

本次集中整治行动主要聚焦豪华酒店、大型商超、精致饮品店等,重点检查生产销售过度包装月饼、将月饼与其他商品变相搭售或者混合销售、未明码标价、虚标原价等价格欺诈行为、食品安全违法行为、虚假违法广告或虚假宣传行为等,重点对单价超过500元的盒装月饼实施检查,同时兼顾蟹卡蟹券经营过程中侵害消费者权益、计量作弊、虚假宣传行为。

据悉,集中整治行动开展以来,大足区市场监管局出动执法人员105人次,检查经营者243户,辖区月饼销售价格集中在128元/盒-499元/盒之间,暂未发现实际销售单价超过500元的月饼和相关违法行为。

下一步,大足区市场监管局将继续紧盯重点问题、重点对象、重点领域,进一步加大监管执法力度,引导月饼市场规范健康运行,鼓励经营者生产、销售物美价廉的盒装月饼,更好满足消费者需求。



9月7日,民建大足区委开展“喜迎二十大·聚焦文旅产业过中秋”活动,组织会员实地调研大足旅游产业,提前度过一个有意义的中秋节。新渝报记者 黄舒 摄



9月8日,大足区海棠幼儿园将课堂“搬”到室外,讲故事、制作灯笼、吃月饼,让孩子们提前度过一个欢乐的中秋节。新渝报记者 毛双 李海 摄



9月7日,大足区市场监管局执法人员开展“天价”月饼集中整治。新渝报记者 谭显全 李海 摄



9月8日,中秋节来临,传统手工月饼受到消费者青睐,销量上涨。新渝报记者 曾蕊 摄

网络安全宣传周·电信日

在反诈“通讯”前沿 筑牢安全防线



工作人员向市民宣传反诈知识。

新渝报讯(记者 邓小强 文/图)9月5日至11日是2022年国家网络安全宣传周。大足区围绕主题开展“校园日”“电信日”“法治日”“金融日”“青少年日”“个人信息保护日”等系列“主题日”活动。9月7日,中国移动大足公司、中国电信大足公司、中国联通大足公司三家电信运营商举行网络安全宣传周·电信日活动,向群众普及防范网络电信诈骗的各项知识。

记者在三家通信公司客户服务大厅看到,网络安全宣传周的宣传物料随处可见,营造出浓厚的宣传氛围。各个服务大厅通过发放网络安全知识宣传手册、播放网络安全知识专题宣传片、讲解网络安全知识要领等方式,提醒群众识别网络诈骗陷阱,时刻保持高度警觉状态,防范网络电信诈骗,避免上当受骗。

当前,网络信息铺天盖地,有时暗藏诈骗陷阱,令人不得不防。在本次活动中,三家电信运营商的通信专家们,面向市民给出了各项温馨提示,希望市民看穿电信网络诈骗的各种伎俩,避免落入电信诈骗的陷阱。



学习榜样先进事迹 传递社会正能量

新渝报讯(记者 毛双)9月7日,大足区委宣传部组织召开座谈会,学习宣传贯彻习近平总书记给“中国好人”李培生胡晓春重要回信精神。大足区相关部门和镇街的宣传人员、历届“重庆好人”“大足好人”获得者参加座谈会。

2008年起,中央文明办组织开展网上“我推荐我评议身边好人”活动,至今已发布“中国好人榜”150期,共有16228人(组)入选“中国好人”。李培生、胡晓春是其中的典型代表,他们在黄山风景区分别从事环卫保洁和迎客松守护工作,2012年和2021年先后入选敬业奉献类“中国好人”。

会上,大家深入学习了习近平总书记给“中国好人”李培生胡晓春重要回信精神,并发言交流学习体会。大家纷纷表示,在以后的工作和生活中,将积极学习榜样的先进事迹,以身作则彰显向上向善的强大力量,传递社会正能量,引领社会文明新风尚。



以大足职教中心产教集团为依托 统筹全区资源开展研学旅行

国家实施中小学研学旅行,旨在通过开展研究性学习和旅行体验相结合的校外教育活动,促进学生健康成长和全面发展。近年来,大足职教中心产教集团深化落实职业教育产教融合、校企合作发展要求,探索出了较为成熟的校企协同育人模式,在深化实践育人方面积累了丰富经验。可以充分发挥大足职教中心产教集团的运营优势、资源优势,统筹推进全区研学旅行,进一步丰富研学旅行实践内容,规范研学旅行组织管理,强化活动经费和出行安全等保障,全面提升全区学生研学旅行质效。

一、用好产教集团平台优势,有效推动研学旅行课程和基地建设上台阶。以职教中心大足石刻文创产业学院、汽车产业学院、智能制造产业学院等为主的众多实训项目为基础,整合大足石刻、龙水湖、“三区一园”,隆平五彩稻田、雅溪花卉产业、大有田园等乡村文旅项目,以及石柱县华溪村(大足职教中心乡村振兴共建单位)等区外资源,系统性开发精品课程,多层次、多维度设计研学线路,打造系列研学基地,以多样化课程菜单供各学校结合自身情况任意优化组合,全面提升研学旅行课程品质。

二、采取公司化产业化运作模式,有效保障研学旅行可持续发展。一是风险可防范。成立研学旅行开发运营公司具体实施,财务独立核算化解财务、债务风险;统一购买意外伤害保险可进一步保障师生人身安全。二是师资可持续。由400多名职教中心教师开发课程和上课,可按规定获得课时费;按照职业教育政策,开发的课程、编写的教材可按规定作为知识产权入股公司,能持续保持教师上课动力。三是服务有保障。有7000多名职教中心学生及30多个专业作为后勤服务、引导上课等重要支撑,既强化职教中心学生实践锻炼,又让来参加的学生有人为其服务。职教中心大足校区、万古校区共有3000多个床位、140多间酒店式公寓和2个食堂,能充分满足研学旅行学生和带队教师的食宿。

三、进行统一的宣传营销,有效提升研学旅行品牌带动力。课程多元优化组合,成熟的运营模式,可为区内外学校组织管理松“担子”,立足区内、辐射周边、联动全国形成持续不断的研学旅行生源。(大足区职教中心 王良中)