

边跑边和花儿打招呼 是一种怎样的惬意?

翠湖慢行跑道成了网红打卡地

翠湖是镶嵌在春城的一颗绿宝石,其厚重的历史文化积淀,衍生出独具特色的翠湖人文,千古留存,粲然四季,被称为“昆明之眼”。今年“五一”,翠湖慢行跑道迎来跑友,他们用脚步丈量这个路跑胜地。橙黄色慢行跑道在阳光照射下熠熠生辉,在不同色系的颜色冲击下,整个翠湖更加诱人。木质隔离箱把慢跑道和机动车道隔开,但是不影响来往市民与隔离箱里的紫色矮脚牵牛花打招呼,这感觉惬意极了。



翠湖慢行跑道

“有了慢跑道,跑起来更舒心了”

“有了慢跑道,我们跑起来更安全、更舒心了,希望这样的便民工程越来越多”“知道这个消息,我们的‘跑友群’就沸腾了,这也是我们跑步爱好者期待了很多年的事”。一些市民发出这样的感叹。“五一”假期,翠湖慢行跑道成为众多跑友乃至市民们的网红必打卡点之一。

翠湖慢行跑道于4月30日完成建设,跑道以云南陆军讲武堂博物馆正门为起始点,路线从翠湖西路—翠湖南路—翠湖东路—翠湖北路内侧人行道—翠湖西路,以逆时针方向建设,全长1950米。此外,在起点处还专门设置了24米的备跑区。跑道以橙黄色为主,底部涂层采用水性环氧

改性树脂,罩面采用水性聚氨酯涂料,具有耐久性好、厚度小、环保等优势。跑道还在特定的位置用荧光材料喷涂了标识标线,并将云南和昆明的重大历史事件与里程数纳入标识内容。

跑道采用木质隔离花箱与机动车道进行分隔,花箱内种植紫色矮脚牵牛花,并用感应灯和灯带进行照明装饰,让跑友们在跑步时,也能感受到翠湖的鸟语花香。45岁的市民杜先生已经有10余年路跑经历,翠湖的环境特别好,在这里跑步时心情很愉悦是他坚持在此慢跑的原因。“以前一直是人车混流,也有事故发生,跑步条件好了。”他说。

“文明才能守住跑道”

如今的翠湖慢行跑道让昆明跑友骄傲。“2014年我们云跑团成立,当时第一次聚集地就是在翠湖。”据本土知名节目主持人乐其回忆,当每周翠湖打卡成为习惯后,乐其对翠湖点点滴滴的改变都看在眼中。“我们有一百多人,当时大家要错开时间跑。那时的最大感受是,有的人逆时针跑,有的人顺时针跑,有时,机动车会超车,所以有安全隐患。当时我们提倡大家与车流逆向跑,这样可以看见对向车辆情况,相对安全。”乐其说,“现在翠湖慢行跑道建设得如此美丽,我们要珍惜,文明才能守住跑道。”

淇雷和乐其同为主持人,他们都是闻名云南跑友圈的马拉松爱好者。“这条跑道非常不错,这几天跑下来,我觉得设施是好了,但还是会有非机动车驶入和部分跑友逆行的情况,这需要我们从自身做起,共同维护。”淇雷说,“为这一民生工程点赞。我希望在翠湖周边的所有交通参与者,包括机动车、非机动车、行人和跑者们,能够文明出行,都慢一点,把整个翠湖周边营造成一个更加美丽、健康、文明的环境。”

“周边设施更完善就更好了”

“翠湖一直是昆明的眼睛,也是我们历史文化名城最核心的区域,在这个区域有太多值得我们骄傲的事情,值得我们永远回忆的事情。”云跑团团长聂建说,“翠湖慢行跑道是跑友们的胜地,在这里慢跑其实也是一场文化之旅。”聂建介绍:大家都知道翠湖自明代建成纳入城内之后,历史上重要的文化建设都是在翠湖周边开展,大家比较熟悉一文一武,文是西南联大,武是陆军讲武堂,留下非常美丽的诗篇。“陆军讲武堂、卢汉公馆、国立西南联合大学旧址……一路跑来,也是一次心灵之旅。”聂建说。

“昆明作为中国著名旅游目的地,也是中国首批24座历史文化名城之一,的确需要这样一个有标志性的慢行跑道,可以提升整个城市休闲、运动、健康生活的品质。”旅游界资深人士汪涛说,他看待翠湖慢行跑道的视角具有职业性,“跑步方向可以在跑道上再标识清楚一点,周边如果能设置一些如自动贩卖机、自动购水机就更好了,如果在起终点(陆军讲武堂)处设置一些存包柜,能方便远道而来的跑友”。

在记者采访中,有市民称,色彩鲜艳的跑道上已经标注了公里数,加一个方向箭头指示就更好了。另一方面,有了慢跑道,机动车道更堵了,非机动车道窄小、划分不明确,也成了部分市民的顾虑。

本报记者 秦浩 文 周明佳 摄

菌汤、菌粉、菌火锅底料……
易门野生菌产品
销往全国

这个季节的云南大山里,人们最期待的美味之一——菌子刚刚冒头。我国约有1000种野生菌,云南就占到900种左右。2019年,云南产出野生菌65.9万吨,野生菌产量、产值均排名全国第一。近年来,云南多地通过线上销售,让菌味“走”出云南,其中就包括玉溪市易门县。易门的菌汤、菌粉、菌火锅底料、野菌下饭菜、菌鲜露等花样野生菌产品,“走”向了全国。

转型
野生菌深加工产品销往全国

易门县有着“野生菌之乡”的美誉,林地面积达170.69万亩,林下野生菌资源丰富,野生菌约400种,可食用的有100多种,野生菌年交易量6000多吨。得天独厚的野生菌资源,为当地食用菌产业的发展提供了源源不断的动力。

每到野生菌采收季,云南易门益生绿色食品有限公司(品牌“云之南”)要从各地收购近3000吨野生菌进行加工。益生公司总经理谢长青告诉记者,2020年以前,他们收购的野生菌主要有松茸、羊肚菌、牛肝菌等野生食用菌,对这些菌进行烘干、冷冻等初加工后销售。

为了解决人们“不敢吃”“不会吃”野生菌的问题,去年开始,他们转为深加工,将野生菌加工成菌汤、菌粉、菌火锅底料、野菌下饭菜、菌鲜露等30余个产品,销往全国。

据了解,易门县有食用菌加工农业龙头企业6户,其中,2户企业年产值超亿元。全县食用菌家庭农场和专业合作社20个、“森林人家”31个。已建成市级基层专家工作站以及12个农产品电子商务中心(站),4户食用菌加工企业建有电商平台,实现线上线下同步销售。

除了有益生公司的菌汤、菌粉、菌火锅底料等深加工,从山公司通过转型升级,近期也推出了方便菌火锅、菌饺、菌饼等新品;兴昊公司推出野生菌罐头系列、速冻系列、干制品系列、调味酱系列,罐头类金玉露、什锦菌菇汤等在国内较畅销……

提质
鼓励企业技术升级创新

记者从易门县“云菌”产业发展工作领导小组办公室了解到,易门将围绕野生菌增量提质、栽培菌做稳做大、深加工做强做精、产业融合做活做广、持续增强科技支撑、建设“浦贝云菌产业园”等方面持续加码,力争把易门县打造成为云南省云菌产业示范区、野生食用菌仿生栽培示范基地、优质平菇菌种培育中心和食用菌交易中心。

其中,在野生菌增量提质方面,重点围绕美味牛肝菌、松露、鸡油菌、干巴菌、鸡枞、青头菌、奶浆菌7种野生食用菌,打造野生食用菌保育促繁及供应基地。争取野生菌资源保护立法。

在深加工做强做精方面,以工业园区曾所片区、六街片区为核心,加大食用菌加工企业招商引资,支持龙头企业整合资源、组建集团、做大规模、做响品牌,形成一批规模龙头企业,鼓励企业技术升级和创新,建设食用菌产品生产线,提升食用菌产品附加值,打造集生产、加工、物流、休闲观光为一体的产业示范园。

本报记者 李春丽