

杨光杰到州人大常委会征求对《政府工作报告》的意见建议

意见建议。大家一致认为,报告思路清晰、内容详实、层次分明、重点突出,总结成绩客观实在,分析问题全面透彻,部署工作措施有力,充分体现了求真务实、担当作为、凝心聚力、提振信心的导向。

杨光杰认真听取发言,对州人大及其常委会给予政府工作的监督和支持表示感谢。他说,大家着眼全州发展大局、立足工作实际,提出了许多务实管用、有参考价值的意见建议,州政府将全面梳理、逐条研究、认真吸纳,修改完善好《政府工作报告》,进一步加强和改进政府工作。

杨光杰说,州人大常委会围绕中

我州多措并举确保“菜篮子”稳定

从相关部门获悉,针对冬季低温天气,为保障蔬菜供应,我州采取有效措施保障,确保货源充足、品类丰富、价格平稳。

凯里市商务局今日的最新情况监测显示,目前,凯里市多家超市货源供应充足,粮、油、肉、蛋、菜、奶等库存500余吨。

白萝卜每斤0.99元、青椒每斤2元、白菜每斤1元……走进凯里市惠民超市蔬菜区,各类货物品类齐全,

并举确保“菜

工业兴则经济兴，工业强则实力强。

今年以来，我州准确把握全州工业发展的机遇和挑战，保持战略定力，坚持把发展经济着力点放在实体经济上，大力推进新型工业化，努力开创黔东南州工业经济发展新局面。

佛黔产业协作再深化，高标准建设佛山—黔东南东西部协作产业园，着力打造承接产业转移示范区。

聚焦我州资源优势、区位优势、平台优势及发展基础，紧紧围绕主导产业抓招商抓项目，积极发展矿产资源精深加工、再生资源循环材料、民族特色食品、木材加工及家具制造、民族医药5大主导产业和电子信息制造、轻纺、新能源材料、民族民间工艺、运动装备制造、白酒等N个特色产业，打造“5+N”现代工业产业体系。

——矿产资源精深加工产业规上工业企业42户，完成总产值50.59亿元。

——再生资源循环材料产业规上工业企业15户，完成总产值64.62亿元。

——民族特色食品产业规上工业企业56户，完成总产值32.34亿元。

——装备制造产业规上工业企业46户，完成总产值13.96亿元。

——轻纺产业规上工业企业17户，完成总产值8.45亿元。

——电子信息产业规上工业企业48户，完成总产值26.12亿元。

展新方向，把高质量发展的要求贯穿新型工业化全过程，摆到更加突出的位置。近年来，黔东南州在搭建创新平台不断前进。

召开2023年省级技术创新平台指导培训会，提高我州企业认定率。推荐7家企业申报2023年省级企业技术中心，14家企业申报2023年品牌培育管理体系贯标企业。

深度挖掘优质企业，引导企业走“专精特新”发展道路。认定创新型中小企业69户、“专精特新”中小企业19户、国家级专精特新“小巨人”。

“专精特新”企业数量不断增多，产业竞争力不断增强，发展前景广阔。

加大园区基础设施建设，提升全州园区产业承载能力。

（下转第三版）

光伏

黔东南实践新篇章。

汤国强在主持会议时说，州人大常委会将坚持围绕中心、服务大局，在州委的坚强领导下，紧扣省委和州委重大决策部署，紧贴人民群众呼声期盼谋划推动工作，认真履行法定职责，着力提升人大工作质效，一如既往地支持政府工作，与政府同心同向、同频共振，在推动全州经济社会发展高质量发展中凝聚共识、汇聚合力，为开创经济兴、百姓富、生态美的锦绣黔东南新未来作出人大新贡献。

州政府秘书长肖嵩峰，州政府有关部门负责同志，州人大各专门委员会负责同志和部分人大代表参加会议。

园区加大对园区内商户特别是粮食、油、蔬菜的监测和调度,及时掌握市场供求形势,确保重要生活必需品持续稳定供应。

园区粮油面情况:其中粮食可保供45天,存量2000吨,日均进货量50吨,出货量30吨,主要来自东北本地区;油可保供20天,存量200吨,日均进货量30吨,出货量10吨。蔬菜情况:日均进货198吨,出货188吨,库存量200吨,可保供3天。主要有根茎菜和叶类菜两种,其中根茎菜有豆、南瓜、丝瓜、茄子等,叶菜类其中大白菜占80%,还有青菜、莲花白等,主要来自贵阳、云南、广西、甘肃。在猪肉和家禽方面,每天65头猪肉,家禽市场每日存量3万羽。

复兴佻佬村：古村落的“复兴路”

本报讯（通讯员 吴青峰 杨胜李 勇琴）眼下正值冬季防火关键期，丹寨县高度重视、周密部署、及早动员，从源头防起、细处抓起，切实做好冬季森林防火和消防安全工作，筑牢森林防火灭火和消防安全“防火墙”，全力保障人民群众生命财产安全及社会稳定。

一大早，丹寨县扬武镇老冬寨国有林场林区护林员白家佛便和队友们如往常一样，沿着小路穿梭林间，开始了一天的巡山工作。从老冬工区到巫滩工区、三角塘工区的巡山路线，一天下来要重复不下3次，总里程至少20公里。

“我们每天的工作都是进山巡山，防止进山砍伐或者要干柴的村民携带火源进山。同时我们也要有一个APP，有什么特殊情况会通过APP进行上报，能让我们有一个快速的反应，做好森林防火。”白家佛说。

进入冬季以来，该林场结合林长制工作要求，实行网格化森林防火管理，层层落实管护责任，30名护林员每天不间断加强地面巡护，尤其是在重点地区，加强巡查力度，坚决遏制林区野外用火行为，严禁携带火源及易燃易爆物品进入林区，做到“火源不入林，火种不上山”，切实消除森林火灾隐患。

除了在森林防火下足功夫，为提升县城居民群众消防安全意识，丹寨县消防救援大队工作人员深入辖区沿街商户，向店主、顾客发放消防宣传手册，详细讲解如何排查火灾隐患、如何扑救初期火灾、消防报警电话使用方法等知识，进一步提高主体责任意识，加强安全生产管理。

下一步，丹寨县将常态化开展森林防火和消防安全工作，强化责任落实，严格风险管控，全方位、全领域筑牢消防安全防线，扎实做好消防安全隐患排查、消防安全培训等工作，坚决防止消防安全事故的发生，最大程度保障人民群众生命财产安全。

“石桥小溪鱼儿游，绿水青山掩青瓦；红绿对联写幸福，农家乐里透热情……”隆冬时节，记者走进掩映在绿树丛中的麻江县龙山镇复兴村，世外桃源般的美景映入眼帘。

复兴村始建于元末明初，距今已有600多年历史。村子依山而建、傍水而居，房舍、村道和古树错落有致，与绿水青山相得益彰，是一个历史悠久、自然生态良好、民族风情浓郁的仡佬族村寨。

2013年8月，复兴村入选第二批中国传统村落名录。2014年，复兴村被授予“首批中国少数民族特色村寨”称号。

12月22日凌晨5点，晨光熹微，加工场内蒸汽弥漫，豆香四溢，灰拔豆腐制作技艺的县级传承人金渊秀，又开始了一天的忙碌——制作灰拔豆腐。

灰拔豆腐是麻江县仡佬族传统特色美食，以当地种植的富含钾硒元素的绿豆、酸汤和多种中草药烧制而成的草木灰等为原料，采用传承了400多年历史的仡佬族传统手工豆腐制作工艺制作，豆香浓郁，带有特殊的植物和草木香，让人尝过不忘。

据介绍，灰拔豆腐传承于明清年代，那时还是一种奢侈品，家境一般的百姓消费不起，只有在逢年过节或招待贵客时才会端上餐桌。

2016年,复兴村的灰拔豆腐被列为县级非物质文化遗产名录,2018年被列为州级非物质文化遗产名录。

“灰拔豆腐的取材特别讲究,绿豆经过浸泡、研磨和高温蒸浆后,去渣过滤,通过点酸等工艺将豆腐制作成型。而成型后的豆腐,还要经过一道至关重要的灰拔环节。”金洲秀一边忙着手里的活,一边绘声绘色地介绍道。

早在2005年,金洲秀和丈夫文华就正式开始将灰拔豆腐挑到县城卖,每天销量从最开始的25公斤,发展到250公斤左右,2017年销售额突破了10万。

“现在一年能挣到20多万元,收入翻了很多倍。”金洲秀说,如今她加工的灰拔豆腐不仅销往凯里、黄平等周边县市,还采用真空包装远销到了贵阳、广州等地,登上了大城市的餐桌。

近年来,在当地党委政府的关心支持下,复兴村成立了灰拔豆腐合作社,生产规模越来越大,豆腐的销量也在不断攀升。在带动村民增收的同时,灰拔豆腐这项“非物质文化遗产”制作技艺,也越来越得到重视和保护。

“希望更多的人加入到灰拔豆腐的制作队伍里来,使我们仡佬族祖先几百年流传下来的文化精髓代代相传。”金洲秀说道。

在金洲秀夫妇的带动下,合作社现

有5人务工,每人每月收入近4000元。灰砖豆腐仍是复兴村发展特色产业,助农增收致富的一个缩影。

近年来,复兴村坚持党建引领,把发展壮大村级集体经济作为助力乡村振兴的抓手,大力发展葡萄、生姜等特色产业,不断加快农民增收致富的步伐。

“复兴村现有葡萄100余亩,今年产值达到了300万元。该项目不仅得到了东西部协作资金的支持,还得到了南京农业大学的技术指导,”村党支部书记记金洲波告诉记者。

文荣义是复兴村较早发展葡萄种植的“新农人”之一,经过多年的农事钻研,今年种植的8亩葡萄喜获丰收,总收入达10多万元。

“葡萄价格高,不容易滞销,政府还补助育苗资金,进行技术培训指导。”文荣义高兴地说。

复兴村是一个传统村落和少数民族特色村寨,保存着相对完整的历史遗存和民族文化,每家每户的房顶上都立有一对小白兔雕像,家中的

窗上也镌刻着兔子图案,点缀出这个侂佬族村寨独特的文化景观。

据老支书王庭质介绍,相传,侂佬族先人迁徙到贵州来的时候,在路上被老虎追咬,正在这千钧一发之际,一只兔子跳出来,吸引了老虎的注意力,把老虎引开,侂佬族先人被救了下来。

从此,复兴村的侂佬族人把兔子视为救命恩人,兔子成了这里侂佬族的图腾。他们把每年农历十月的第一个“卯”日(兔日)定为“侂佬年”。

侂佬年是侂佬族最为隆重的传统少数民族节日,类似于苗族的苗年、汉族的春节等。

蓬勃发展的特色产业与悠久的民族文化相结合,使复兴村这个传统村落焕发出新的活力。2015年2月,中央文明委授予复兴村“第四届全国文明村镇”称号,是麻江县第一个获此殊荣的村寨。

行走在美丽静谧的复兴,一幅景美人和产业丰的画卷映入眼帘,宛若世外桃源。

和美乡村我的家