



我州全力护航年货寄递高效顺畅

本报讯(记者 王书燕)春节临近,年味愈浓,年货消费迎来高峰。我州各地的快递企业提前谋划、多措并举,通过增派人手、加密运力等方式,全力保障年货寄递高效、安全,让一件件包裹跨越山海,准时抵达千家万户,为新春佳节增添温暖底色。

近日,在凯里县寄递物流共配中心,记者看到自动化分拣线高速运转,工作人员穿梭货架间进行扫码、拣选、打包等工作,各环节井然有序。“我现在在做的是快递分拣,年关将至,快递量比较多,以前我们都是用自动分拣机分货,现在我们也加班加点分拣货物,确保每一件包裹都能快速流转。”快递员刘贵成告诉记者。

为应对物流高峰,台江县邮政分公司通过增加加班车确保邮件当天进站当天分拨,同时配送人员加密派送频次。台江县作为2023年贵州省农村客货邮融合发展试点县,依托构建起的“干线到县、支线到乡、末梢到村”三级物流网络以及创新融合的“客运+货运物流+邮政快递”融合运营模式,有效实现客货“顺路带货”与邮车配送有机结合,为应对此次春节寄递高峰,奠定坚实基础。

据悉,2026年春节前,预计将有超过30余万件快递,通过台江县寄递物流共配中心分拣至各乡镇、村。“接下来,我们将结合当前工作实际,坚持党建引领巩固成果,协调化解快递企业同仓分拣矛盾,做好企业服务保障,对接省州争取支持,落实快递从业人员关爱,推动融合服务提质增效再上新台阶,为全县乡村振兴和经济社会高质量发展提供有力支撑。”台江县交通运输发展中心主任陈礼文说。

在锦屏县邮政邮件处理中心内,同样热火朝天,满载包裹的大卡车络绎不绝,工作人员各司其职开展卸货、分拣工作。据悉,当地近期包裹主要以年货为主,其中网上购买的年货相对偏多,而寄往外地的包裹则以腊肉、香肠等本地农产品为主。

中国邮政锦屏分公司寄递部主任杨文蔚说:“目前临近春节,我们的快递比平时增了差不多一倍,目前的情况下我们差不多在八千到九千件,有可能这两天包裹量还会增大。现在我们主要采取加班、加车、加人的方式,确保包裹及时送到客户的手上。”

近年来,锦屏县大力发展电商产业,通过“线下年货节+线上年货节”形式,将当地的农特产品销往全国各地。邮政作为重要的物流渠道,在助力“铺货出山”方面发挥了重要作用。随着春节假期的临近,锦屏快递将继续坚守岗位,确保春节期间快递服务“不打烊”,让每一份年货都能准

时送达,传递浓浓的家乡味和年味。

在天柱县邮政快递分拨中心,记者看到这里的工作人员也正忙着分拣包裹和装车,现场一片繁忙景象。据负责人介绍,该公司自进入腊月以来,每日处理的包裹量日渐增多,特别是进入2月份以来,每天寄单数增至1.2万余件,寄出单数增至3000余件,数量翻了近一倍。

“我们从一个星期前就进入了‘春节模式’,主要采取‘两班倒’分拣,加密了到贵阳、凯里等地到达我们这里的货车班次。同时我们在末端增派了人员和车辆,保证全县各乡镇的邮件及时送达。”中国邮政天柱县邮件处理中心主任王世富说。

据悉,与往年相比,当地今年年货包裹呈现出明显的“变大、变重、价值更高”的特点,除了传统的服装、零食、家电、酒水、生鲜礼盒等大件,重货的比例明显增多。当地快递企业迅速响应、精准施策,通过增加大型车辆派送、对大件包裹进行专业加固等措施,全面提升大件操作和末端配送能力。

新春将至,全州各地立足实际、各展所长,以高效、安全、暖心的寄递服务,打通年货配送“最后一公里”。一件件飞奔的包裹,不仅是群众对新春的期盼,更是全州物流体系不断完善生动体现。



特色美食 迎新春

新春临近,岑巩县天马镇天马村的村民抢抓晴好天气,精心制作成糍粑、棉絮粑等节日美食。印花糍粑和成团的棉絮粑是当地村民喜爱的传统美食,寓意红红火火、

团团圆圆,也是逢年过节走亲访友的必备年货。

图为2月10日,天马村村民在赶制糍粑。

(通讯员 唐鹏 摄)

我州织密食品安全防线守护群众「舌尖年味」

本报讯(记者 吴路路)为保障全州人民群众节日饮食安全,严防严控食品安全风险,我州统筹部署、州县联动,在全州范围内全面开展2026年春节食品安全专项检查工作,各地紧扣节日消费特点,靶向发力、精准施治,从城市商超到农村食杂店,从生产作坊到餐饮门店,全方位排查风险,全链条强化监管、多维度营造氛围,织密筑牢春节食品安全防护网,用心用情守护好人民群众的“舌尖上的年味”。

近期,天柱县紧扣节日消费特点,聚焦粮油、肉制品、酒类、糕点、炒货等节日热销食品,靶向瞄准大型商超、农贸市场、餐饮服务聚集区及农村地区等关键区域,对食品原料采购验收、索证索票、贮存保管等关键环节开展全链条检查。该县整合市监、公安、农业农村等部门及乡镇力量,在17个乡镇(街道)全面排查,截至目前,共检查食品经营户604户、餐饮单位392户,发现隐患28个,现场整改22个、限期整改6个;同时依托食品安全快速检测车巡回广播、发放科普资料等形式普及知识,播放警示音频超100小时,发放资料7000余份,督促经营者签订承诺书3000余份,筑牢群众安全防线。

从江县市场监督管理局围绕“源头严防、过程严管、风险严控”原则,全面开展节前食品安全专项检查,线上线下协同推进。执法人员重点排查农贸市场、食品小作坊等场所,严查粮油肉禽蛋、冷链食品等重点品类,严厉打击销售过期、“三无”食品等违法行为。针对网络订餐高峰,该县创新“线上+线下”核查模式,推进“AI+明厨亮灶”建设,推行“骑手随手拍”机制,截至2月12日,抽查网络餐饮单位37家,下发整改通知书3份,立案2起,守住网络餐饮安全底线。

黎平县紧扣春节民生保障节点,聚焦食品经营全链条,创新推行“培训+指导+宣传”多部门联合执法模式。生产环节,组织食品小作坊规范培训,严查非法添加等行为;流通环节,首推商超青少年健康零食专区,严查食品进货查验及储存情况;餐饮环节,指导餐饮单位推进厨房标准化建设,重点检查年夜饭供餐单位规范落实情况。截至目前,该县累计检查经营主体900余户次,销毁不合格食品400余公斤,排查隐患800余条,立案10起,同步开展科普宣传,营造全民监督氛围。

作为州府所在地,凯里市聚焦农村食品市场这一监管重点,多措并举补齐监管短板。针对农村副食店易出现过期食品等难题,执法人员加大检查力度,核查经营资质、进货渠道及保质期等情况,对销售过期食品行为依法立案,督促经营者落实主体责任。该市依托州县联动机制,整合监管力量,拉网式排查农村食品市场,整治假冒伪劣、过期食品等问题,同步加强对城乡结合部餐饮单位、年夜饭承办单位监管。

目前,全州专项检查仍在持续推进。下一步,我州将继续坚持问题导向,紧盯重点时段、重点领域和环节,加大排查整治力度,健全联动共治机制,压实经营主体责任,及时消除安全隐患,持续提升节日食品市场环境,确保全州人民群众度过一个平安、祥和、欢乐的新春佳节。



乐见「反向过年」成团圆新风尚

这个春节,很多家庭调转了春运的方向。据在线旅游平台数据显示,2026年春节假期,前往北京、上海、成都、广州等多条“反向过年”航线火热,机票预订量倍增。飞往北京的旅客中,60岁及以上旅客比2025年春节假期同期增加1.6倍。(2月14日《中国之声》)

“反向过年”的兴起,离不开交通出行条件的改善与优惠政策的推动。铁路部门推行灵活差异化票价优惠策略,航空方面“反向过年”流向一、二线城市或小众目的地的票价普遍比返乡方向低30%至50%,且错峰出行能避开拥堵。这使得“反向过年”不仅票好买,而且价格更优,大大降低了人们的出行成本。同时,机场、车站等交通枢纽为老年旅客推出的贴心服务,如专门的老人爱心服务休息区、爱心通道等,让老年人出行更加顺畅,消除了人们选择“反向过年”的后顾之忧。

从社会层面来看,“反向过年”带来了诸多积极影响。一方面,它让老年人在多元文化场景中体验别样春节。大城市丰富多样的文化活动、现代化的城市风貌,为老年人打开了新的视野,让他们感受到时代的脉搏和生活的多彩。另一方面,“反向过年”使春运客流分布更均衡,有效提升了交通运输运行效率。传统春运期间,大量人口从大城市流向中小城市,造成交通压力巨大。而“反向过年”让部分客流反向流动,缓解了热门线路的运输压力,使交通资源得到更合理的利用。此外,这一现象还为城市带来了新的消费活力。老年人的到来,增加了城市在餐饮、住宿、旅游等方面的消费,促进了城市经济的繁荣。

“反向过年”的流行,也是社会观念进步的体现。它反映了人们对传统习俗的传承与创新,在尊重团圆这一核心价值的基础上,勇于突破传统模式的限制,以更加开放、包容的心态迎接新的过年方式。这种观念的转变,不仅有利于个人的生活安排和家庭和谐,也有助于推动社会文化的多元化发展。

黎平县黄岗村: 旅游促发展 村民喜分红

本报讯(记者 吴庭培 张明辉)2月10日,黎平县双江镇黄岗村内喜气洋洋,2025年度“禾仓美宿”项目分红大会在此热烈举行。本次分红总额达32万元,通过集体分红、评优评先分红、文化传承分红等多种形式发放,让村民切实享受到乡村旅游发展带来的集体红利。

“拿到分红,心里特别暖!”村民吴大哥手持分红款,脸上洋溢着笑容。他感慨道,自从村里发展民宿旅游,不仅家门口有了就业岗位,年底还能领到分红,生活更有奔头,对村子的未来也更有信心。

本次分红细致划分为不同类别,以精准激励各类贡献。其中,集体分红总额21.56万元,依据村民参与传统村落保护、旅游业态发展的积极程度进行分配,体现多劳多得原则;评优评先分红4万元,用于表彰在村落保护与旅游发展中发挥带头作用的村干、组长、优秀党员等,并慰问困难党员;文化传承分红2.44万元,专项奖励寨管委成员、歌师、文化传承人等对侗族文化传承保护作出突出贡献的个人。此外,村集体还预留4万元综合管理专项资金,用于鼓楼维护、黄岗小学教育支持、村内小型公益设施改善等公共事务。

黄岗村党支部书记吴龙保在现场表示:“分红不只是发钱,更是对全体村民一年来辛勤付出与共同奋斗的认可。每一笔资金,都连着大家保护侗寨、发展旅游的心血。”

“禾仓美宿”项目起源于2019年中国旅游集团捐赠1200万元援建的美丽乡村旅游项目,初期建成民宿客房5栋19间及创客中心。2022年,双江镇党委政府成功申报中央衔接资金,新增3栋12间民宿,全部由黄岗村集体旅游专业合作社统一运营,并得到中国旅游集团的持续指导。截至2025年底,合作社共运营9栋34间民宿客房。

该项目不仅创造了就业岗位,更激活了村民参与乡村振兴的内生动力。越来越多村民通过提供民俗展演、制作手工艺品、开展农耕体验等方式融入旅游产业链,实现增收与文化传承的双重效益。

这种将文化保护与旅游发展深度融合的模式,不仅让村民受益,更赢得了世界瞩目。就在去年10月,黄岗村荣膺联合国旅游组织2025“最佳旅游乡村”称号,成为贵州省首个获此国际荣誉的乡村。这无疑是村庄的发展注入了更强劲的动力。

展望未来,黄岗村将继续依托“禾仓美宿”等特色项目,深耕侗族文化内涵,拓展乡村旅游业态,持续壮大村集体经济,让乡村振兴成果惠及每位村民,坚定不移地走好生态优美、产业兴旺、百姓富足的可持续发展之路。



州消防救援支队:

主题挂历“入户” 消防安全“入心”

本报讯(记者 王书燕 通讯员 黄辉)为切实做好岁末年初火灾防控工作,州消防救援支队紧密结合春节临近时段特点与群众现实需求,创新宣传载体,将地域文化特色与消防安全提示深度融合,设计推出系列消防安全主题挂历,并面向火灾防控重点区域开展精准投放,全力提升全民消防安全意识。

融合区域特色设计,内容“有温度”。州消防救援支队深入挖掘黔东南州各地自然风光与民族文化资源,统筹征集全州17个县

市代表性风景风貌,巧妙融入“三清三关”(清楼道、清阳台、清厨房,关电源、关火源、关气源)和安全用火用电“五不”(用火用电不离开、安全用电不乱接、教育孩子不玩火、门帘夹层不住人、电动车辆不入户)等实用消防知识,精心设计制作了17版兼具观赏性、实用性和警示性的区域特色消防安全主题挂历。该系列挂历画面生动、提示醒目,实现了消防宣传与传统文化的有机融合,有效增强消防宣传文化产品的亲和力、传播力

以及实用性。

聚焦薄弱环节区域,投放“有准度”。针对全州木质结构房屋连片村寨、传统村落、自建房集中区域等火灾风险高、消防基础相对薄弱的情况,州消防救援支队将此类区域作为宣传投放重心。结合前期实地调研情况,依据不同县市的村落分布和实际需求,制定差异化投放方案,联合发动公安派出所、基层网格员、驻村干部、志愿者等基层力量依托“敲门行动”、节庆活动、乡

麻江和台江为两翼、多县协同”的科学布局,打造“原料种植—精深加工—市场拓展—文化融合”的全产业链体系。2025年,我州凯里酸汤全产业链总产值达81.54亿元,同比增长221%;酸汤企业增至57家,生产线增至117条,年产能29万吨,其中酸汤规模以上工业企业已达7户;全州酸汤原料种植面积超53万亩,年产能近24万吨;以“凯里酸汤”为基础1600多家酸汤餐饮店遍布全国62个城市及东盟、北美。多家酸汤企业还与新希望、海底捞、海天、盒马等头部企业建立稳定合作,市场版图持续扩张。

为助推酸汤产业提质升级,我州将其列为重点培育产业,扎实推进原料保障、科技支撑、品牌推广等“七大攻坚专项行动”,从政策、科技、资金、品牌多维度全方位赋能。政策上,凯里酸汤已纳入贵州省“十五五”生态食品规划,享有“四化”基金及粤港澳大湾区

对接政策支持;资金上,设立产业专项和市场

奖补,推出“凯里酸汤贷”,并整合东西部协作与政府基金,全方位助力企业;科技上,与中国农科院、四川大学等高校院所合作,不仅证实凯里红酸汤对幽门螺旋杆菌有明显抑制作用,更将传统酸汤发酵周期大幅缩短,建成贵州发酵酸性食品检验检测中心等多个研发平台,实现古法工艺与现代技术深度融合。

品牌建设方面,依托“国家级非物质文化遗产”“国家地理标志保护产品”双重背书,凯里酸汤借势“村超”“村BA”“村T”等本土文化IP持续扩大传播声量,逐步确立“流量美食”的市场认知。园区载体方面,黔东南高新区作为集产业园区、城区、景区为一体的产城融合集聚区,借力酸汤产业发展机遇与黔东南“一酸一甜”产业规划,加快建设“酸汤产业园”,聚焦酸汤推广销售、科技研发、“酸汤+”产品精深加工等领域,推动产业集群提质增效。

从地方风味到全球美食,凯里酸汤正以标准化、规模化、国际化的发展步伐,扬帆出省、飘香万里,绽放独特魅力。随着玉梦集团等龙头企业的持续发力,凯里酸汤将进一步深耕国内国际双市场,在推动乡村振兴、擦亮贵州特色美食名片的道路上持续前行。

玉梦集团五万吨酸汤产能扩建项目建成

本报讯(记者 聂蕾 吴鹏程)2月10日,贵州玉梦食品(集团)有限公司总部大楼落成暨五万吨酸汤产能扩建项目建成庆典在凯里市碧波工业园区举行。这一总投资5000万元的重点项目建成,不仅让这家凯里酸汤龙头企业的年产能从7万吨跃升至12万吨,更为凯里酸汤产业高质量发展注入强劲新动能。

作为凯里酸汤产业的龙头企业,玉梦集团自1999年创立以来,深耕酸汤产业27年,已建成全球规模最大的酸汤土坛发酵基地和三大现代化生产基地,构建起“从田间到餐桌”的全链条供应链体系,推出八大系列120余款酸汤产品,销售网络覆盖全国31个省(市、区),出口东南亚、欧美、澳大利亚等30多个国家和地区。

此次五万吨酸汤产能扩建项目落地于玉梦集团旗下黔王公司厂区,通过新建改造现代化生产发酵车间、研发中心,新增自动化

炒制灌装生产线,实现5万吨优质酸汤的存储与发酵能力。项目投运后,预计每年可新增产值超8000万元,贡献税收250万元以上,直接创造就业岗位500余个。同时,依托“公司+基地+农户”模式,项目将辐射带动辣椒、西红柿等原材料种植面积约10万亩,链接农户超6万户,有效拉动包装、物流、电商等上下游产业发展,让酸汤产业红利直达田间地头。

贵州玉梦食品(集团)有限公司董事长田其明表示,此次产能提升同步完成了产品、包装、渠道的全面升级,企业未来将重点开拓海外市场,今年一月首单自营品牌产品出口韩国,实现“开门红”,海外蓝海市场正加速打开。

作为从苗寨土坛中走出的特色美食,凯里酸汤以玉梦集团等龙头企业为牵引,整合资源要素,构建产业生态,产业集群化发展态势日益凸显。近年来,黔东南州按照“凯里为核心、