

2026西江千户苗寨文旅推介会暨《仰欧桑》产品发布会举行



《仰欧桑》演出现场



《仰欧桑》演出现场



《仰欧桑》演出现场

精彩的苗族非遗文化展示

本报讯(记者 龙思全 杨育森)4月24日,东方秘境,苗岭西江——2026西江千户苗寨景区文化旅游推介会暨《仰欧桑》产品发布会在西江千户苗寨景区举行。省内文旅渠道商、旅行社代表、主流媒体、文旅达人及各界嘉宾齐聚西江,共鉴国家级非遗IP焕新升级,共话苗寨文旅融合新未来。

各界传递出携手共赢的真挚合作诚意。随后,该公司相关负责人依次开展景区文化旅游推介与特色产品发布工作,围绕景区全新游玩项目、沉浸式体验场景以及多元合作模式进行全方位展示,让现场嘉宾深入了解景区文旅发展新亮点。贵州雷山实业运营集团相关负责人也在现场进行雷山县文化旅游推介,从秀美自然风光、深厚人文底蕴、蓬勃文旅产业等多个维度,全方位展现雷山县的文旅魅力与发展活力。

作为全球规模最大、保存最完整的苗族聚居村寨,西江千户苗寨近年来持续以业态创新与科技赋能双轮驱动,构建旅游经济、非遗旅拍、活态博物馆、节庆IP、体育+文旅等多元融合业态体系,打造“AI游西江”智能平台、AI机器狗互动、智慧票务核验等智慧服务场景,让传统苗寨在数字化时代焕发新生。本次发布会正是景区文旅融合成果的集中展示,以实景演艺提质为抓手,进一步推动文化体验与科技应用深度融合。

沉浸式表演,传递苗族文化的磅礴气度与人文温度。全新升级的《仰欧桑》于4月25日在《仰欧桑》剧场正式开演,为游客带来耳目一新的苗文化视听盛宴。

本次活动由黔东南州西江千户苗寨景区管理委员会、雷山县文体广电旅游局指导,贵州西江千户苗寨文化旅游投资(集团)有限公司主办,聚焦实景演艺提质、文旅业态升级、渠道合作深化三大核心,正式发布2026全新版大型实景苗族歌舞诗剧《仰欧桑》,并同步推出西江千户苗寨系列文旅新品与合作政策,为黔东南文旅市场注入强劲动能。

紧接着,区域旅行社代表、省内旅行社代表先后上台发言,从市场一线视角分享合作心得与市场展望,为文旅市场发展提供宝贵经验。活动现场还举行西江文化旅游集团与旅行社代表签订《仰欧桑》剧目合作协议,搭建覆盖全国的文旅营销与客源输送体系,推动景区与渠道商互利共赢、协同发展。活动期间,苗族同胞带来精彩苗族非遗文化展示,让现场嘉宾沉浸式感受苗族文化鲜活生命力。

2026版《仰欧桑》在2025年剧情、舞美、音乐、灯光、多媒体、舞蹈六大维度提升基础上再度迭代升级,深度挖掘苗族祭祀文化、先民奋斗精神,融合传统技艺与现代科技,强化剧目叙事张力与文化感染力。剧目以苗族国家级非遗叙事长诗为蓝本,以清水姑娘仰欧桑与太阳的爱情传说为主线,融合苗族歌舞、服饰、习俗、器乐等文化符号,通过实景舞台、科技光影、

当晚,嘉宾们沉浸式体验拦门酒、长桌宴等西江苗寨特色民俗活动,感受苗家人的热情与淳朴;随后共同观看《仰欧桑》2026版演出,升级后的剧目视听效果震撼,铁花飞溅、苗族武术、民族歌舞等场景极具感染力,现场掌声不断,获得嘉宾一致点赞。

“这个服务太好了!我点了十个刀切馒头、十个大肉包,明天就能取,才38元!”4月21日下午,在西湖区转塘街道云湖社区党群服务中心,居民吴卫国在工作人员的帮助下刚在小程序里轻松点下一单,就忍不住感叹。原来,这是云湖社区联合五云山医院推出的“云助餐”服务——把医院食堂变成了居民触手可及的“私家厨房”。(4月24日《杭州日报》)

民以食为天,对于老年人来说更是如此。然而,看似简单的吃饭问题,却成了很多居家老人的烦心事。有的老人行动不便,出门买菜都困难,更别提自己做饭了;有的老人独自生活,嫌做饭麻烦,常常做一顿吃好几天,一日三餐凑活度日,这种情况在老年人中非常普遍。在此背景下,社区推出的“云助餐”服务,不仅切实解决了老人的吃饭难题,更彰显了基层治理的温度,值得推广。

相较于传统老年食堂,“云助餐”在服务模式、资源整合和服务价值等方面优势突出,好处显而易见。一方面,传统老年食堂多需老人亲自前往就餐,对行动不便、独居的老人来说十分不便,且服务范围有限、资源相对单一。而“云助餐”提供线上订餐、送餐服务,打破了空间限制,让老人足不出户就能吃上热乎、营养又安全的饭菜,极大地便利了行动不便的老人。另一方面,传统老年食堂往往仅依靠自身运营,餐品种类和覆盖范围有限,而“云助餐”通过社区统筹协调,整合辖区内食堂、餐厅资源,吸引更多经营主体加入,不仅丰富了餐品种类,有效扩大了服务覆盖面,也能以实惠的价格让老人们吃得放心、吃得划算。更重要的是,“云助餐”不只是解决了吃饭这一基本需求,还搭建起邻里交流的平台,让独居老人感受到社区的温暖,凝聚起邻里互助的合力。

总而言之,“云助餐”作为破解老年人就餐难题的有益探索,传递的不仅是热乎的饭菜,更是对老年人的关爱与尊重。期待更多社区积极推广“云助餐”服务,让每一位老年人都能吃上热乎饭、安心饭,在温情的关怀中安享幸福晚年。

「云助餐」值得推广

刘予涵



黄平县：“你点我查”专项检查行动有声有色

本报讯(通讯员 张龙 吴坪阳 向春莲)近日,黄平县市场监管局联合县工信商务、卫生健康、公安、交通运输等部门开展2026年第二期“你点我查”专项检查行动,将食品安全监管的“菜单”真正交到群众手中,以“红黄黑”三色脸谱直观呈现后厨真实状况。

此次行动严格遵循“群众点单、监管接单”的模式,聚焦前期通过市场监管微信公众号小程序投票中群众关注度最高的5家人网餐饮服务单位,开展突击检查。检查过程中,执法人员重点围绕网餐饮服务单位的资质证照、后厨卫生、食材采购、操作规范、“食品安全封签”使用等环节深入排查。针对现场发现的问题隐患,执法人员坚持从严快处置,当场依法下达行政处罚决定书,明确整改要求、整改时限,督促相关经营单位立行立改、全面整改。同时,现场对餐饮经营者开展食品安全法律法规宣传讲解,督促其履行食品安全主体责任,严守食品安全操作规范,全面防范化解食品安全风险,全力保障网络消费饮食安全。

为了让监管结果更加通俗易懂、便于监督,检查结果被量化成了消费者一眼能辨的三色“脸谱”。现场评定后,管理良好商家获贴“红色笑脸”,管理较好商家获贴“黄色笑脸”,存在突出问题商家获贴“黑色哭脸”。通过“正向激励树标杆、反向约束严惩戒”的公开晾晒机制,倒逼经营者从“要我规范”向“我要规范”转变。

“你点我查”不仅是监管模式的创新,更是食品安全社会共治的生动实践。通过开门纳谏、结果全面公开,黄平县正全力搭建起群众知晓、群众参与、群众监督的食品安全共治桥梁。

天柱县：一男子肇事逃逸受重罚

本报讯(通讯员 龙仲勇 罗安敏)刮了别人的车,下车看了一眼,转头就开车跑了,还辩称自己“不知情”。近日,天柱县的这名驾驶人,被监控全程“打脸”,也为自己的侥幸付出了更重的代价。

4月20号,天柱县城凤城街道东方名门地下车库内,一名男子倒车时刮到了旁边的车辆。听到声响,车身震动后,他熄火下车查看了刮擦部位,却没有选择报警处理,反而重新上车,径直驾车驶离了现场。交警很快通过监控锁定了驾驶人。面对询问,对方百般抵赖,声称自己没有察觉到刮车,只以为是压到了减速带。可监控清晰拍下了他下车确认事故后驶离的全过程,所谓的“不知情”在证据面前不堪一击。最终,交警认定该驾驶人承担事故全部责任,同时因肇事逃逸,被处以罚款、拘留并驾驶证记6分的处罚。

本来只是一起普通刮擦,却因为逃逸升级为违法事件。交警也提醒大家,发生事故后请立即停车、保护现场并拨打122报警,逃逸只会加重处罚,诚恳配合才是唯一正确的选择。



2026年第26号

黔东南州三穗县委办公室原一级主任科员 魏永华接受纪律审查和监察调查

据三穗县纪委监委消息:黔东南州三穗县委办公室原一级主任科员魏永华涉嫌严重违纪违法,目前正接受三穗县纪委监委纪律审查和监察调查。

凯里市市场监管局：监管到位清洁无忧 强化外卖配送卫生

本报讯(记者 龙炳燕 刘婉妮 郑舒丹 通讯员 吴其燕)点外卖是一些市民日常就餐的重要选择,而外卖配送箱的卫生状况,直接关系到大家入口餐食的安全。为彻底补齐外卖配送环节卫生监管短板,守护市民群众“舌尖上的安全”,4月22日,凯里市市场监督管理局大十字分局联合大十字街道卫生院、大十字个私协,开展外卖配送箱专项清洁消毒培训及防疫物资捐赠活动。

现场,卫生院的专业医护人员重点针对配送箱把手、锁扣、箱内褶皱缝隙等易藏污纳垢的卫生死角,示范酒精喷洒,全面擦拭、通风晾晒的规范消杀步骤,引导骑手严格落实一用一清洁、定期全消毒工作要求。要知道,外卖配送箱是餐食从商家到消费者手中的“移动餐盒”,日常使用频率极高,若长期不清洁、不消毒,极易成为餐食污染的隐患点。

“我们分局紧扣送餐箱‘只使用、不清洁、不消毒’突出隐患精准发力。行动前逐一约谈辖区内外卖平台站点负责人,明确平台对骑手送餐箱的日常监管义务细化每日清洗、定期消杀、台账记录、日常自查等刚性规范,从源头杜绝配送环节卫生风险,构建“部门监管+平台主责+多方协同”的共治格局。”凯里市市场监督管理局大十字分局局长吴其燕告诉记者。

现场参与培训的外卖骑手彭师傅,从事外卖配送工作已有3年时间,他坦言,以往只顾着赶订单、跑配送,确实忽略了配送箱的深度清洁,听完现场教学,彭师傅表示,作为骑手,以后要把配送箱打理干净,让餐食送出去更安全。

另外,此次专项行动同步开展暖心物资捐赠活动。为外卖骑手们无偿捐赠了一批酒精喷雾、专用消毒用品等消杀物资,精准解决骑手日常消杀的实际难题。

同时,凯里市市场监管局现场向外卖骑手免费发放食品安全封签,指导骑手规范粘贴使用,严格落实餐食封签管理要求,有效防范配送途中餐食被私自拆封、调换、污染等风险,从配送全链条守护餐食安全。现场指导骑手规范清洁消毒操作,完成数十个配送箱全方位深度清洁消杀,发放食品封签近1000条。

贵州银绣染民间技艺行业产教融合共同体和黔东南民族医药市域产教联合体成立

本报讯(记者 王书燕 吴义环)4月23日,贵州银绣染民间技艺行业产教融合共同体和黔东南民族医药市域产教联合体成立大会在黔东南民族职业技术学院举行。这标志着贵州职业教育对接产业需求、传承民族文化迈出关键一步,为深化产教融合、助力黔东南高质量发展注入更强劲动能。

当天会上,黔东南民族医药市域产教联合体发起单位代表、贵州银绣染民间技艺行业产教融合共同体发起单位代表、职业学校代表依次发言,随后现场与会领导为共同体和联合体揭牌。据悉,两大平台成立,既是全面落实国家及省

州职业教育改革部署的务实行动,也是推动校企协同育人、深化产教深度融合的重要载体,更是服务我州民族医药传承创新、非遗技艺活化发展、特色产业提质升级的关键举措,将把我州的民族优势、文化优势,真正变成发展的优势、富民的优势。

作为此次活动的承办方与两大平台的牵头单位,黔东南民族职业技术学院始终聚焦医药卫生、民族文化、生态农业三大办学重点,深耕职业教育改革、深化产教融合,先后建成省级高水平专业群、国家级众创空间、非遗传承基地,持续提升人才培养质量与社会服

务能力,为区域经济社会高质量发展提供了坚实人才支撑。未来,学校将坚守立德树人根本,深化产教精准对接,强化平台服务保障,坚持开放协同共赢,全力把两大平台建实建强,为黔东南高质量发展贡献职教力量。

“今天这两个平台成立以后,在政府的指导下,在企业的配合支持下,我们将在学校的人才培养模式上做一些改革,在课程的设置、教材、教学方法,通过这样来共同促进发展,最终达到人才培养和企业的发展、产业的需求能够精准对接的目的。”黔东南民族职业技术学院党委副书记、院长罗春寒说。

春日书香润心田



春日融融,在州图书馆内,不少市民读者驻足书架前挑选书籍,落座静心阅读、潜心学习,在浓郁的墨香书香中徜徉知识海洋,细细品味文字之美,尽享春日里阅读带来的宁静与充实。

图为4月22日,读者在州图书馆潜心阅读。(通讯员 梁辉波 摄)

