

牢记嘱托 展现新风采

产业兴旺 治理有效 乡风文明 服务暖心

汇川区用“小积分”绘就乡村新画卷

产业兴旺、治理有效、乡风文明、服务暖心……时下,行走在汇川区的乡村,从田间地头的忙碌身影到院坝议事的爽朗笑声,从民生实事的落地见效到文明新风的遍地开花,处处是“四在农家·和美乡村”的生动图景。近年来,汇川区深入学习运用“千村示范、万村整治”工程经验,积极运用清单制、积分制等办法,有效激活群众参与基层治理的内生动力,提升乡村治理效能,以“小积分”带动了乡村的“大变化”。

“积”出产业致富路

“土地流转给草莓基地,每亩年租金800元,还能积5分;在基地务工另有收入,年底还能分红。”团泽镇高台村党员邓克亮高兴地跟村民算着“积分跟着产业走”带来的收益。村里曾经闲置的120亩大棚,在他的牵头下变身“金土地”,与10余家水果店签订草莓直供协议,年收益超15万元,带动百

余人就业。

在沙湾镇米粮村,村民雍华兵举着刚摘的辣椒笑着说:“种一亩辣椒加1分,还能兑换物品,现在干农业越来越有劲。”米粮村以“小积分”引导群众从“要我发展”转变为“我要发展”,通过订单化种植,该村带动300多户村民发展辣椒2000余亩,户均增收2万余元。配套建起的加工厂和冷库,让村民发展产业底气十足。

“积”出治理齐心劲

“以前修个路,村干部喊破嗓子没人应,现在有了‘和美积分’,不用催,乡亲们主动就来帮忙了。”松林镇干堰村党总支书记付远光道出了村里治理的新变化。

这话在干堰村肖石岩组的议事员张大爷身上得到印证。“积分能积攒,干活有奔头。上次村里修广场,我带头扛着锄头就去了,跟着来的乡亲挤满了院坝。”张大爷笑着说。

如今,干堰村焕然一新:平整的广场、整洁的道路,都是乡亲们靠“和美积分”攒足劲头,齐心协力干出来的。截至目前,干堰村通过“和美积分+村组议事”治理模式协商解决群众实事56件。

“积”出服务幸福事

“有佐飞在,小事都能及时解决。”芝麻镇村民对党员朱佐飞赞不绝口。村民口中的朱佐飞,是芝麻镇党员为群众服务的践行者之一。芝麻镇党委以积分制为抓手,探索党员“五岗五员”管理机制,党员按特长“挑岗”,干得好不好由群众评岗算积分。在板桥镇板桥村三街庄花门组,面对村民出行难题,管事员袁发彬积极主动作为,及时向村里反馈,筹集资金修桥,解决群众的烦心事、操心事。

像袁发彬这样的管事员,汇川区有4000余名,他们既是村“两委”的“好帮手”,也是党与群

众之间的“连心桥”,从党员履职挣积分,到管事员跑腿攒积分,再到村民参与评积分,这小小的积分,提升着服务热度、办事速度和群众满意度。截至目前,该区77个村完成“十件民生实事”500余件。

“积”出文明新风尚

“能评上‘和美乡亲’,感觉很体面。以后更要帮衬邻里、传承好家风。”沙湾镇安村村的村民晏启波笑着说。安村村按照“每月一汇总、每季一评选”的方式,定期对“和美村组(寨)”“先锋党员”“和美家庭”“和美乡亲”等亮榜表扬。这样的评选,让文明有了看得见的“标杆”,村民心里有了学得来的“榜样”。

“孝父母、睦邻里、勤耕作……”在高坪街道排军村黄家湾寨子,这些老理儿被编成了朗朗上口的“和美三字经”。村民们你追我赶地攒积分,将乡风文明转化为可量化、可感知的日常实践。

如今,在汇川区,“和美积分”已不只是简单的数字累加,也在为乡村振兴增动能。从田间地头的产业增收账,到院坝里的治理同心结,从民生实事的温暖清单,到村寨间的文明新风尚,这小小的积分,以群众喜闻乐见的方式激活了乡村内生动力,让群众在“挣积分”中收获实惠,在“用积分”中学会共建共治,在“比积分”中涵养文明新风,共同绘就出一幅充满活力的乡村新画卷。

(黎菊)

“遵”行新风尚·文明我先行

市县联动·“椒”傲天下

遵义酸汤:剑指全国“美食新名片”

本报讯(记者 雷宇)金秋八月,黔北大地辣椒红透。在汇川区高坪街道新黔社区,贵州最黔线食品有限公司的生产基地里,分拣、称重、入库的忙碌身影交织成丰收季的热闹图景——工人们正逐批筛选“团子4号”辣椒,这种皮厚肉脆、籽粒饱满的本地特色品种,将与贵州山区野生西红柿一道,成为酿造遵义酸汤的核心原料。“今年收购季要储备上百万斤优质辣椒,目前首批30万斤已顺利入库。”该公司总经理何洪飞的话里,满是对产业的信心。

遵义酸汤的“火”,既源于传统工艺的坚守,也得益于现代技术的赋能。最黔线食品有限公司以“守正创新”为核心,将精选的团子辣椒与西红柿按特定比例调配,沿用洞藏发酵的古法技艺,又融入现代品控标准,历经三个月慢发酵,最终酿出每克含260万

活性乳酸菌的高品质酸汤。“这不仅是对传统工艺的坚守,更是对健康饮食理念的践行。”何洪飞说,产品既留住了老遵义的地道酸香,又精准契合当代人健康饮食的需求。

产业要壮大,“外力”与“内核”缺一不可。今年,遵义市农业农村局新增技改专项资金,定向用于酸汤产业的标准化生产线升级、规模化原料基地建设,为产业“提效”。遵义市农科院则瞄准“原料瓶颈”攻关——针对野生西红柿供应不稳定的问题,培育出高酸度、大果型的新品种,“以前育种追‘甜度’,现在更重‘酸度’和‘出汁率’,能从源头保障酸汤品质稳定。”农科院专家的话,点出了科技对产业的“托底”作用。

借势“村超”“村BA”带火的贵州美食热,遵义酸汤正加速从“地方风味”迈向“全国餐桌”。最

黔线食品有限公司敏锐抓住这一机遇,计划以“酸派”“酸π”双品牌为抓手,5年内在全国布局酸汤火锅连锁店。

为何遵义酸汤能在众多地方美食中脱颖而出?业内人士总结出三大核心优势:一是酸度稳定,避免了醋酸挥发、柠檬酸变苦的行业痛点;二是汤色诱人,始终保持微红透亮,久煮不褪色;三是风味适配强,与肉类、蔬菜、菌菇等各类食材搭配,都能激发出层次丰富的口感。这三大特点,成了遵义酸汤“破圈”的“硬实力”。

从山野间的“风味馈赠”,到科技赋能的“产业支柱”;从遵义人“家常味”,到走向全国的“连锁品牌”,遵义酸汤正在传统与创新的碰撞中焕发新生。随着产业链持续完善、市场版图不断扩大,这片“红酸香”有望成为又一张飘香全国的“贵州味道”新名片。



日前,新蒲新区新蒲步行街辣博会展销现场,“糟辣配万菜 人人都喜爱”主题活动火热举行。图为市民在现场体验制作糟辣椒。
(新蒲融媒记者 苏子淇 李孟娇 摄影报道)



社会主义核心价值观
富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

让雷锋精神在新时代 绽放更加璀璨的光芒

