

# 乡村振兴“新战场” 鱼水情深谱新章

## ——武警吉林省总队白城支队助推乡村振兴工作纪实

●苏胜刚 本报记者 李彤君

军装在身，责任在肩。服务地方发展建设，武警吉林省总队白城支队投身“新的战场”，在乡村振兴工作中，广大官兵以鱼水深情，兴一方产业，富一方村民，以拳拳爱民之心奏响振兴之歌。

### 党建引领激发内生动力

自乡村振兴工作开展以来，武警白城支队领导定期派人帮扶的洮北区金祥乡富强村，就乡村振兴工作与村两委成员进行座谈，了解乡村振兴工作规划与进展情况。该支队领导多次表示，他们有信心和决心持续加大富强村产业帮扶力度，推动乡村振兴工作有序开展，切实提高精准帮扶的精度与准度，帮助富强村民尽快走上富裕路。

该支队立足自身党建优势，按照“建强一个支部、致富一个村庄”的思路，认真梳理建强形势，确定振兴思路，让党建引领走深走实。先后投入2万元设计建成了党建宣传橱窗，建设了党建活动室；捐赠价值1.5万元的文化器材和党建书籍500余册，丰富了村民业余文化生活。同时，投入7万余元，铺设甬路、搭建凉亭、种植花木，并在重点路段安装了太阳能路灯，布设了宣传灯箱，灯杆上悬挂带有社会主义核心价值观宣传标语的灯笼。此外，还将村前杂草丛生的荒地进行了改建，建设了占地6000平方米的文化广场，进一步增加了村民娱乐活动的场地。

### 项目帮扶拓宽致富渠道

金祥乡是久负盛名的“三辣”之乡，盛产大葱、大蒜、辣椒。该支队突出金祥乡本地资源优势，以农户庭院经济种植的绿色产品为原料，投入30万元用于购买生产设备，采取“农场+村支部+合作社+贫困户”的方式合作运行，实现就地加工转化，打造了扶贫品牌“金祥达”系列酱汁香蒜、水果辣酱等产品，带动贫困户增收致富。

酱菜完成加工环节后，为了积极拓宽销售途径，该支队探索了发展网络销售和直播带货等新方法，推介酱菜产品。经多方联系，先后将酱菜产品销往上海、安徽、辽宁、江苏、重庆和云南等地的武警总队，累计达1200余桶、3.4万余元。

该支队的做法既实现了科学调配项目建设资金，又让广大村民尤其是贫困户的收入得到提高。由于腌制原材料是贫困户种植的庭院蔬菜，生产出来的酱菜产品深受消费者好评，已实现产值30余万元。

### 医疗帮扶助力村民健康

该支队官兵还经常到富强村开展帮扶，村党组织书记高雪感慨地说：“武警官兵来到富强村，不仅改善了村容村貌，扩大了经济收入，还为村民们解决了很多实实在在的难题，我们既感动又高兴。”

早在该支队的乡村振兴工作组进驻富强村之初，支队主要负责此项工作的乔晓松干事就积极与村干部沟通，了解现阶段富强村在党建、教育、医疗、生活和基础设施建设等各方面的实际情况，并实地踏查了解了村民最迫切最实际的需求。通过民情走访，支队以帮助广大村民尤其是贫困户解决突出问题为人口，切实发挥了政策力量，实施了一系列务实举措。

在驻村卫生室建设上，该支队购入4件医疗设备，捐赠了3万余元的常规药品，并发放“小药箱”，为每个贫困户配备超声测量身高体脂分析仪、超声雾化器、电子血压计和电子体温计等实用医疗器械。该支队还定期派卫生队医生进村看病、随访病情，为村民们提供医疗援助服务；经常走访慰问村里的高龄孤寡老人，真正做到“小病不出村，大病有咨询”，让患病村民有了“医靠”。通过义务巡诊、送医送药、宣讲健康知识等方式为村民的身体健康保驾护航。

长期以来，村民朱连荣大娘患腰腿疼痛，因她行动不便，始终没有去医院。该支队得知这一情况后，专程安排卫生队医生蒋晓刚到朱大娘家开展巡诊，经蒋医生诊断，朱大娘为风寒湿侵。确诊病症后，该支队卫生队多次跟踪随访，经过治疗用药，朱大娘的腰腿病很快痊愈了。

### 教育帮扶激活一池春水

该支队政委陈雷去年10月来到白城工作。一到任，陈雷和张国雨副政委就把走访富强村提上日程，并把发展乡村特色产业、壮大集体经济、助推当地村民增收致富、提升村民幸福指数确立为乡村振兴工作的主要目标。

为积极推动乡村振兴工作，给村民送温暖，今年春节前，陈雷对富强村进行了慰问和走访，带去了1.2万元的生活物资和书籍。

该支队党委始终坚持“志智双扶”工作方针，积极开展“百千万”爱心助学活动，对困难学生进行资助。去年，共资助困难学生9人，投入教育帮扶经费6万元。

困难学生任同学的母亲患有重病，家里还有一个正在读大学的姐姐，家庭虽然困难，但他自立自强，刻苦学习，以优异成绩考上了白城市第一中学。和任同学情况相似的还有庞同学，针对这些实际情况，该支队将任同学和庞同学列为被资助对象，每年给予6000元的助学金，助其完成学业。

春节前，听说支队官兵要来村里，两名学生连忙赶制了锦旗，送给武警叔叔，感谢武警白城支队始终如一的关怀和无私的资助，送上全家人的感激之情。接到锦旗的张雨雨鼓励他们要好好学习，自强不息，奋发图强，以好成绩回报家乡的父老。

武警吉林省总队白城支队将继续充分发扬人民军队拥政爱民的优良传统，成为乡村振兴的“绿色力量”，以实际行动为美丽乡村建设添砖加瓦，让军爱民、民拥军的情谊更加深厚。

图为军医为农民讲解药品服用方法。

本报记者张殿文摄



洮南市冰汤圆景区用心打造集花灯观赏、冰雪娱乐、餐饮、互动演艺、东北冰雪文化为一体的新型旅游业态，吸引众多游客前来游玩，使景区成为热门“打卡地”。截至目前，接待游客近10万人次。  
鮑长志 本报记者王野村摄

## 感受传统文化魅力 丰富节日文化生活

本报讯（邓官萍 王晓驰）为弘扬中华民族传统文化，让广大干部职工感受传统佳节的喜庆氛围，2月3日，通榆县融媒体中心开展了“我们的节日·元宵节”猜灯谜活动。

活动中，工作人员将精心准备的50余个挂有谜语的灯笼悬挂在一楼大厅。谜题涵盖了社会主义核心价值观、廉政文化、民俗文化、历史地理、百科知识等方面，贴近生活，生动有趣，既有娱乐性，又有知识性，激起了全体干部职工的浓厚兴趣。活动现场，广大干部职工们被一个个有趣的灯谜吸引，有的站在灯谜前苦思冥想，有的脱口而出迅速猜出谜底，有的自愿组建团队分享答案，你一言、我一语地互相提示和讨论，场面十分热闹，充满了浓浓的节日喜庆氛围。

本次活动的开展，既让广大干部职工感受到了传统文化的独特魅力，丰富了职工的精神文化生活，又增进了干部职工间的情感交流，增强了融媒干部职工队伍的凝聚力和向心力。



### 聚焦

## 婚宴、商务宴请、豪华酒店……“舌尖上的浪费”仍时有发生

●新华社“新华视点”记者

近年来，节约粮食、倡导光盘已经成为社会共识。不过，“新华视点”记者春节前后在上海、山西、广东等多地调查发现，在婚宴、商务宴请、豪华酒店中，“舌尖上的浪费”仍然时有发生。

### 婚宴、自助餐、豪华酒店为浪费“重灾区”

记者近期走访上海、山西、广东等地的高档酒店餐厅，发现食品浪费现象仍时有发生。其中，婚宴、自助餐是浪费的“重灾区”，西点、冷菜等类型食物浪费率较高。

记者日前在上海明天广场JW万豪酒店的自助餐厅看到，临近收餐时间，取餐区的食物仍多有剩余。记者观察到，一些餐桌上，消费者剩余不少食物。该自助餐厅一名工作人员告诉记者，当天未吃完的食物将全部倒掉，不会留到第二天。为了减少食物浪费，餐厅会根据住店客人的数量预估大致的食材量，但很难做到精准。

记者在山西省太原市小店区花园假日酒店看到，当天中午正在举行婚宴，大厅内摆放着30多张圆桌，宾客坐得满满当当。随着婚礼进入尾声，宾客逐渐离场。桌上的餐食浪费严重，三分之二的桌子剩下的饭菜超过七成。盐焗鸡、面条、馒头……除了部分宾客将鲍鱼等海鲜打包带走，大部分剩菜无人问津，很多已被打开、剩余超过半瓶的果汁饮料也丢在桌上。

在广州一家海鲜酒家，记者看到，婚宴结束后，一些食客将主食、酒水饮料等打包带走，而白斩鸡、清蒸鱼等菜品大部分被剩下。

山西一家酒店的工作人员说：“结婚摆宴是人生大事，一般都会遍请亲友。主家为了面子，饭菜一定得丰盛。为此饭店提供从1888元到

5888元一桌不等的套餐，还可私人定制，上不封顶，价格较高的套餐里有老虎斑、帝王蟹、佛跳墙等。每桌都是8个凉菜、10个热菜，一般都吃不完，往往会剩下一些。”

### 多是“面子问题”

很多消费者说，因为考虑面子，婚宴浪费现象较为普遍。山西一名婚礼操办者任先生坦言：“我也很心疼被浪费的粮食。但要是多几个菜，又担心宾客议论指点。结婚是喜事，只好按习俗来，宁多勿少。”

商务宴请里的浪费很多也是因为面子。一些消费者告诉记者，宴请结束后往往不会打包——主人怕客人笑话自己抠门、不爽利；客人没掏钱，更不好意思打包带走。

记者在采访中发现，尽管半份菜、单人餐、打包盒等已经成为餐饮行业节约粮食的普遍做法，但在豪华酒店里推广还存在困难。豪华酒店对服务质量、酒店环境有统一标准，酒店很少张贴、摆放节约粮食的宣传品，服务人员也鲜有提示节约的习惯。

此外，记者发现，还有少数人把大吃大喝、铺张浪费视为有身份、消费档次高的表现，认为如何消费是自己的自由。

上海一家五星级酒店餐饮部张经理说：“来这里往往是收入较高的消费者，不太在乎钱；如果反复提醒节约，有些顾客会表现出反感的态度，我们担心影响酒店口碑。”

### 促进观念更新，推动法律落地

中国饭店协会会长陈新华等业内人士认为，随着疫情防控政策调整，当前各地餐饮业正在复

本报讯（孙志新 记者朱晴）市交通运输局紧跟党中央和省、市委部署要求，科学筹划、严密组织，真抓实干、层层推进，组织全局党员干部深入学习领会、全面准确把握党的二十大精神的思想精髓和核心要义，切实把思想和行动统一到党的二十大精神上来，推动交通运输工作高质量发展。

领导干部“集中学”，筑牢思想之基。发挥领导干部带头示范作用，领导干部先学一步、学深一层，将党的二十大精神作为党组理论学习中心组学习重要内容，召开党组理论学习中心组学习会议3次，专题学习党的二十大精神，班子成员结合实际开展交流研讨，将党的二十大精神转化为推动交通运输高质量发展的强大动力。系统内各级党组织和广大党员通过召开专题会议、开展主题党日、学习研讨、专题宣讲等多种形式持续深入学习，把学习贯彻党的二十大精神作为头等大事和做好当前各项工作的主题主线，切实把思想和行动统一到党的二十大精神上来。

拓宽渠道“广泛学”，扩大覆盖群体。充分发挥交通特色宣传阵地作用，借助出租车顶灯、公交车LED显示屏、执法站亭等宣传载体，以最直观的图文形式广泛开展宣传。有效利用“白城市交通运输局”微信公众平台、“系统党务工作”微信群等平台，及时报道学习贯彻情况。以“鹤乡大讲堂”为依托，开展党的二十大精神进企业、进社区、进村屯、进一线、进机关等“五进”活动，通过讲“微党课”、发放学习手册、“面对面”宣讲等方式不断扩大宣传贯彻覆盖面，让党的二十大精神飞入寻常百姓家。

结合实际“笃行学”，践行实干担当。深刻领悟党的二十大精神报告中的新思想、新观点，充分发挥理论指导实践作用，紧密联系交通运输工作实际，进一步推动当前重点工作落地见效。聚焦打通城乡客运通行“最后一公里”，加快推进客运班线公交化改造，全市已完成客运班线公交化改造线路77条，城乡居民往来通勤、购物、上学等更安全、更便捷、更绿色。

## 市交通运输局深入学习贯彻党的二十大精神 推动当前重点工作落地见效

## 深入学习贯彻党的二十大精神

苏，一些地方“舌尖上的浪费”故态复萌。必须进一步强化节约意识，减少粮食浪费。

反对餐饮浪费，关键在于人们观念的更新。广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢指出，应该让更多消费者认识到，养成节俭、适度的餐饮习惯，不仅可以省钱，更是现代社会理性、文明的表现。要在全社会大力营造节约光荣、浪费可耻的风气，从学校、家庭乃至企业和社会层面加强宣传力度。

记者了解到，《中华人民共和国反食品浪费法》已于2021年4月实施，对相关主管部门、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台、个人等均提出防止食品浪费的具体要求。比如，婚丧嫁娶、朋友和家庭聚会、商务活动等需要用餐的，组织者、参加者应当适度备餐、点餐，文明、健康用餐。

山西大学哲学社会科学学院教授邢媛认为，从社会心理角度来说，很多消费者受到群体文化影响，往往会采取从众、随大流的消费方式。有关部门和媒体等要引导公众树立节约意识，崇尚理性消费，相关法律法规、监督工作也要细化跟进。

程钢表示，宴会中的餐饮浪费是个老大难问题。一方面要加强对消费者的宣传引导，另一方面要在企业端解决问题。

陈新华等业内人士告诉记者，一些大型连锁餐饮企业，已经通过集中备料减少损耗、按需加工提高利用率、加强厨房管理减少食材过期浪费等方法提升经营水平。

此外，餐饮企业可以加强数字化管理，围绕点餐量、剩菜量做好统计分析，重新设计菜单，加强各类食材的搭配和充分利用，调整每例菜品的分量，并探索推广食材资源共享。

（新华社北京1月31日电）