

吕梁改革创新再出发

汾阳：“改革创新、奋发有为”大讨论提振干群精气神

本报讯 “对村里发展旅游还有什么好点子？”“对发展村集体经济还有什么意见？”3月5日，汾阳市贾家庄村党委组织党员干部参加“我为改革创新做什么”大家谈活动，大家你一言我一语，立足岗位谈打算、讲奋斗，从村产业发展、基础设施建设谈到农村基层党建等，现场气氛热烈。这是贾家庄村干部积极踊跃参加大讨论的一幕，也是汾阳市大街小巷热议“改革创新、奋发有为”这个话题的缩影。

人勤春来早，奋进正当时。“改革创新、奋发有为”大讨论为汾州大地吹来了温暖的春风。连日来，汾阳市深入贯彻落实省委、吕梁市委“改革创新、奋发有为”大讨论动员部署会议精神，紧密结合全省、吕梁市及汾阳市“三个一批”基础上全面拓展新局面的使命任务和广大党员干部群众的思想工作实际，围绕省委“六个破除”“六个着力”“六个坚持”和吕梁市委“三个一批”具体要求，进一步推动思想再解放、改革再深入、创新再发力、开放再提质、工作再抓实，以大讨论牵引全年工作开局，争做改革的“先行者”，勇当创新的“急先锋”。

高位推动，压实责任。抓落实要先从领导

干部带头做起。该市成立了由市委书记担任组长的大讨论领导小组，市委常委班子坚持以上率下，各级领导干部带头解放思想，带头查找问题，带头整改落实，市乡村各级党组织主动担起责任，按照大讨论相关要求，结合单位或辖区实际情况，以迅速扎实的举措传达落实会议精神，在汾州大地掀起干事创业、强作风的春潮。

赛跑要看撞线，工作讲求实效。该市大讨论动员部署会议召开后，宣传发动工作随之展开，充分利用各种传播媒介，开辟专题专栏，精心宣传解读，广泛宣传大讨论的重要意义、主要任务、进展动态和变化成效，形成强大宣传声势。在扎实做好规定动作的基础上，该市把“开门纳谏——我为汾阳高质量发展建言献策”活动纳入大讨论中，以全球视野、全国格局审视汾阳，畅通社情民意通道，通过移动新媒体、网络平台、问卷调查、领导信箱等方式，广泛征集社会各界和人民群众的意见建议，建立“分类汇总、归口落实、跟踪反馈”机制，引导广大干部群众积极参与到大讨论中，让大讨论活动走进田间地头、走进厂矿车间、走进群众心坎，让广大干部以更广领域思

考、更高层次谋划、更高水平推进汾阳高质量发展全方位崛起，把汾阳人民的美好向往转化为建设美好汾阳的生动实践。

作为全国先进基层党组织的汾阳贾家庄村，率先发起了以大讨论带动乡村振兴的攻势。该村党委书记邢万里说，大讨论犹如一场春雨润泽乡村大地，我们把这次大讨论作为推动贾家庄做好“政治领先、酒业振兴、旅游升级、村庄改造、普惠民生”等各项工作的一次重要契机，扎扎实实抓好各项环节，努力做到六个新突破，争做全国乡村振兴的排头兵、文化旅游的新地标，让大讨论精神在贾家庄落地生根。

扑下身子抓落实，就要有过硬的本领。汾阳市委组织部通过加强领导、精心组织、统筹推进“三步走”，创新开展“比党性、比境界、比贡献”主题党日、“讲政治、讲传统、讲业务”主题党课、“五大培训工程”、推动“三基建设”规范化常态化、“基层党组织组织力提升年”、“与组织部长相约”、干部日常监督考核工作、“三三人才工程”、“组工干部下基层”、开展模范部门创建10项活动，推动基层党支部不断发挥战斗堡垒作

用，广大党员发挥先锋模范作用，进一步夯实大讨论的政治和组织基础。

乡镇工作直面群众，要干顺民意、惠民生的事。汾阳市三泉镇党委书记薛开宇说，要通过大讨论带动改革发展稳定，充分发挥“老黄牛”的干事精神，以“踏平坎坷成大道，斗罢艰险又出发”的精神状态，努力促进各项惠及民生的项目落地。要在真刀真枪的实干中增长本领，今年全镇将深入推进乡村振兴战略，做好乡村“五个振兴”文章，多抓有利于增强人民群众获得感、幸福感、安全感的改革举措，真正以改革促进民生事业发展。

下一步，汾阳市将围绕“三个走在吕梁前列、跻身全省第一方阵”目标，聚焦深化改革开放、推动产业转型升级、抓好重点项目、改善生态环境、实施乡村振兴、推进城镇建设、发展民生事业、优化发展环境等八项任务，推动经济在由“疲”转“兴”基础上拓展转型发展新局面。同时坚持“两不误、两促进”，把深化活动与推动日常工作结合起来，以学习讨论的成果推进工作开展，以改革发展的成绩检验活动实效。

(朱敏 王永贵)

吕梁市首届餐饮业职工职业技能大赛在汾阳市成功举办

本报讯 3月5日—7日，

吕梁市首届餐饮业职工职业技能大赛在汾阳市鑫隆大酒店隆重举行，此次大赛旨在不断提升地区餐饮饭店行业整体素质水平，弘扬工匠精神，加强饮食文化交流融合，推陈出新，大力宣传“中国厨师之乡·汾阳”品牌，为地区餐饮市场繁荣、经济发展做出贡献。大赛由吕梁市总工会主办，汾阳市总工会承办。

本届大赛分为中式热菜、中式面点、意境菜制作、食品雕刻、客房服务、餐厅服务六大项，有来自吕梁地区十三个县市共120余名参赛选手参加，大赛评委全部为国家级以上餐饮界精英，全面提升大赛的整体赛事水平，赛场气氛热烈，参加餐厅服务、客房服务、各种菜品比赛的选手们操作规范，胸有成竹，熟练运用各自的精湛技艺，展现出了高水平、高规格的技能水准。选手之间通过相互学习，取长补短，提升技能水平，得到了评委席各位大师的好评。

本次技能大赛中，汾阳市餐饮协会名誉副主任、汾酒集团酒店宾馆厨师长王伟和不老泉商务酒店行政总厨曹永海两名选手分别获得中式面点和意境菜制作两个项目金奖；汾阳市在团体赛的比拼中争得头筹，充分展现了“中国厨师之乡·汾阳”餐饮人的拼搏和进取精神。

据悉，今后汾阳市将以落实“中国厨师之乡·汾阳”品牌建设重点工作为抓手，继续深入开展各类竞赛活动，创新机制，常做常新，为开创全市转型发展新局面、谱写新时代改革发展新篇章做出新的更大贡献。(朱敏)

共青团汾阳市委开展“传承雷锋精神，建设美丽汾阳”学雷锋志愿服务活动



汾阳市学雷锋青年志愿服务队在仪式上作了《我们是雷锋志愿者》的精彩演讲。王瑞琪 摄

本报讯 为深入推进“改革创新、奋发有为”大讨论，大力弘扬“奉献、友爱、互助、进步”的志愿服务精神，传播“学习雷锋、奉献他人、提升自己”的志愿服务理念，积极培育和践行社会主义核心价值观。近日，共青团汾阳市委开展了以“传承雷锋精神，建设美丽汾阳”为主题的为期一个月的学雷锋志愿服务活动。来自该市机关、学校、社区、社会组织的青年志愿者近200人参加了活动月的启动仪式。

启动仪式现场，机关、学校及社会组织的青

年代表在会上做了表态发言，大家表示，要进一步坚定信念、不忘初心，大力弘扬新时代雷锋自强不息的追梦精神；要进一步向上向善、砥砺前行，大力弘扬新时代雷锋乐于助人的奉献精神；要进一步昂扬进取、久久为功，大力弘扬新时代雷锋锐意进取的创新精神。与此同时，该市团委六支高中青年志愿服务队和四支青年社会组织志愿服务队授旗，并且由汾阳市学雷锋青年志愿服务队在仪式上作了《我们是雷锋志愿者》的精彩演讲，以新的形式让雷锋精神在当代有

了新的内涵和外延，迸发出了更鲜活的活力。

在该市团组织中开展为期一个月的学雷锋志愿服务活动以“弘扬雷锋精神，建设美丽汾阳”为主题，各级团组织深入村居、社区、学校、留守儿童、家庭困难青少年、服刑人员未成年子女结对帮扶，扩大覆盖面和提升活动影响力；各级学校团组织采取升旗国旗下的演讲、学习讨论、故事讲述、主题团队会、志愿服务等形式，帮助学生了解雷锋精神，将雷锋精神的接力棒传下去。(王岩 马婧)

汾阳贾家庄举办庆“三八”花艺技能培训活动

本报讯 为庆祝三八妇女节，进一步丰富女职工的精神文化生活，汾阳市贾家庄镇于3月5日上午举办了庆“三八”花艺技能培训活动，该镇机关全体女职工，下级妇联主席参加了这次艺术插花活动。

活动伊始，国家高级花艺师及国家园林设计师郭晋涛老师，通过ppt以图文并茂的形式向参会人员讲解了各类花的名称、护理方法、代表寓意及送花常识等知识，一边现场指导大家制作插花作品。大家聚精会神，与老师一起交流探讨。不论是新入职的员工还是即将退休的老职工，大家都纷纷选取自己喜欢的花卉，在插花老师的指导下自由发挥，进行创作，还不时观摩其他老师的作品，用心制作了属于自己的花艺作品。不一会儿，一件件美丽的作品展现在了大家眼前，女职工们相互交流插花心得，脸上洋溢着幸福的笑容，充满了成就感与喜悦感。

鲜花赠美女，更为“半边天”巾帼英雄增添色彩，此次活动是汾阳市女干部群众积极开展“提素质、树形象、展风采、创业绩”活动的一次生动实践，不仅丰富了妇女同志的业余生活，还让她们学会了如何通过插花来装饰自己的生活环境，点缀生活中的美，体现了妇女们自尊、自强、自爱、自立的精神。(魏利敏)

汾阳三泉香油，有“一滴香”之美誉



三泉香油

史，在当地一直享有盛名。武氏“天源庆”小磨香油的创始人武锦祥，14岁时随父从玉兰村前往三泉镇，根据人工石磨磨面的原理制作出石磨香油。于1904年挂出天源庆的招牌，开始小石磨香油生产，后代相传，至今已传到第三代，武氏香油一脉传承至今。本期微汾阳，就让我们一起了解汾阳三泉香油。

汾阳市三泉镇武氏“天源庆”小磨香油坊位于汾阳市西南地带，保护范围为汾阳市三泉镇区域。芝麻的种植主要分布在汾阳市山坡地区区域张多村、郭家庄村、孝义宋家庄村一带，因地脉水土的关系，芝麻品质好，生产出的香油味道醇香，出油率也高为50%，在食品中加入几滴，香气沁人，味道鲜美，有“一滴香”之美誉。

武氏“天源庆”小磨香油一直沿用传统制作工艺生产，随着科学技术的发展，它在保持一些古老的工艺和流程外，手工制作与机械制作相结合，对制作工艺进行了改进。如将炒芝麻由原来的火锅变为机械带动旋转火油，毛驴拉磨改为电动机带动磨转动，水代发取油由人工搅拌改为电动机机械搅拌。虽然制作方式变了，但是工艺流程未变，香油中的芬芳物质及营养成分得以保持，

是完全健康的佐料。小磨香油主要用作佐餐调味，也是一些传统特色食品糕点的主要辅料。

石磨磨制：小磨香油在石磨磨制过程低温、低压，温度仅60—65℃，所以不会破坏香油中的芳香物质及功能性营养成分，且在常温下保质期较长。而机制香油在生产过程中产生260℃的高温，大部分营养成分已遭到破坏。

水代法取油：采用优质饮用水，实现油胚分离，取油过程无需添加任何化学溶剂，所以不存在任何化学溶剂残留。用这种方法制取的香油是完全健康的，非常适合用于家庭一日三餐的佐料。

武氏“天源庆”小磨香油传统制作工艺：一是选料，就是选好芝麻。经多年的实践证明，汾阳张多村、郭家庄、孝义宋家庄一带产的芝麻，因地脉水土的关系质量最好。还要精心地进行筛、簸、漂洗等，必须保证芝麻的干净。

二是炒。用火炒，机器带动搅拌。炒是难点，技术含量高，要十分注意火候，火大夹烟，火小夹气，都会影响到出油率和油的质量。所以必须炒得恰到好处。

三是磨。石磨磨制的最大好处就是低温研磨，在磨制芝麻过程时只有65摄氏度左右，在这

一温度下，香油中的主要芳香物质及功能性营养成分几乎不受任何损失，而且越磨越香。这一磨制流程磨出来的物质叫作酱胚。

四是用水代法将油置换出来。将磨制出来的酱胚倒入大锅中，倒入一定比例的沸水，利用水和油比重不同这一特点，在经过反复物理振动后，大约需要一个小时，水将油从酱胚中置换出来。小磨香油取油过程无需添加任何化学溶剂，不存在任何化学溶剂的残留。将油取出后，剩下的就是大量水和酱的混合物——香油渣。这种渣人不能食用，但却是很好的动物饲料和植物肥料，一般用作鸡和猪饲料。

香油除了能使食物变鲜美之外，还有其他的功效。香油中含有丰富的维生素E，具有促进细胞分离和延缓衰老的功能。它还有保护血管的作用，因为香油含有40%左右的亚油酸、棕榈酸等不饱和脂肪酸，容易被人体吸收，促进胆固醇的代谢，有助于消除动脉血管壁上的沉积物。习惯性便秘患者，早晚空腹喝一口香油，能润肠通便。有抽烟习惯和嗜酒的人经常喝点香油，可以减轻烟对牙齿、牙龈、口腔黏膜的直接刺激和损伤以及肺部烟斑的形成，同时对尼古丁的吸收也

与一定的抑制作用。饮酒前喝点香油对口腔、食道、胃门和胃黏膜能起到一定的保护作用。常喝香油能增强声带弹性，使声门张合灵活有力，对声音嘶哑和慢性咽炎有良好的恢复作用。慢性鼻炎患者，用消毒棉球蘸取香油涂抹于鼻腔患处，连续涂抹几次病即除。

资料来源：

《汾阳市非物质文化遗产项目汇编》
汾阳市档案局门户网站
组稿：魏一娇



微汾阳