

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下 ——新时代新作为新篇章

柳林县在首届吕梁名特优功能食品展销会上收获颇丰

17家企业参展,4个项目成功签约,2家农产品加工企业签订购销合同



图为参会者在品尝柳林红枣。 裴芳 摄

本报讯 在4月20日至22日首届吕梁名特优功能食品展销会上,柳林县共有4个项目成功签约,2家农产品深加工企业成功签订购销合同。本屆的名特优农产品展销会上,柳林县共组织17家企业参展,产品涵盖小杂粮深加工、农产品深加工、风味特色小吃等多个行业的涉农产品。其中柳林县精忠报国

文化产业开发有限公司3.3亿元“耘智慧农业全产业链生态链项目、柳林县薛村镇人民政府2亿元核桃深加工及万亩碧根果种植项目、柳林县永盛面粉专业合作社3.25亿元小杂粮加工及鲜活农产品一体化经营项目、柳林县沟门风味食品有限公司5000万元电子商务运营中心项目成功签约,柳林县达滋食品有限责任公司8000吨红枣和柳林县天王农产品农民专业合作社1200吨黑珍珠小米成功签订购销合同。

在为期3天的展销会现场。县委书记郝继平,县委副书记、县长刘惠民等县领导,分别在红枣、碗团、小杂粮等17家农产品企业参展区展馆巡馆。郝继平边走边看,详细了解了特色功能食品的参展和销售情况,听取了部分参展企业负责人对于产品特色、经营状况等方面的简要汇报后鼓励参展企业进一步加快功能食品研究开发的步伐,走出一条具有柳林县特色的名特优功能食品产业发展之路,力争步入更大的平台。

4月22日,柳林红枣碗团主题推介活动如期举行,县委副书记、县长刘惠民做了柳林主题推介。推介环节中,县委副书记、县长刘惠民以地理区位优势、晋商文化繁荣、特色产品荟萃三个特点向现场众多嘉宾、观众隆重推介了柳林碗团、红枣、核桃和小杂粮等农产品。他说,柳林红枣闻名遐迩,柳林是全国五大产枣县之一,全县28万亩红枣林正常年产量3000万公斤,目前,全县红枣加工企业420余户,年加工红枣6000万公斤,主要产品有蜜枣、贡枣、滩枣、空心枣等20多个种类,畅销全国各大省市及东南亚各国;口感柔韧、滑腻、筋道的柳林碗团,荣获“中华名小吃”称号。主打品牌“沟门前”碗团目前已遍销京、津、冀、陕、蒙、鲁等10多个省市;柳林核桃果肉丰满、肉质洁白、香酥甜脆,物物质优。目前,全县优质核桃林面积21万亩,挂果面积10万亩,2017年核桃产量350万公斤;柳林小杂粮绿色健康,以谷子、大豆为主的小杂粮播种面积达20万亩,年产量达2000万公斤,“吕梁山”“源缘”等品牌小杂粮系列产品通过线上线下走向省内外市场。

推介会除了县领导的倾情推介和电视宣传片的详细介绍外,还组织了精彩的文艺节目。大型鼓舞舞蹈《盛世华章》、男生独唱《柳林颂歌》、舞蹈《吉祥盘子》、女生独唱《下柳林》片尾曲《烽火梨情》等节目紧扣推介产品主题,给现场观众留下深刻印象。三弦书说唱《柳林红枣甲天下》更是通过群众喜闻乐见的艺术形式,细数了柳林红枣天然营养、保健滋补的奇特功效,让人回味无穷。此次名特优功能食品展销会不仅将进一步提升柳林县优质特色食品的知名度和竞争力,促进全县实现乡村振兴,农民增收致富。签约项目的落户,更对全县农业产业间相互渗透、前后联动,不断延伸产业链条,释放乘数效应,促进农业转型升级,具有重要意义。(白占全 裴芳)



4月18日,吕梁市外事侨务工作会议在柳林县联盛商务酒店举行,各县市外事侨务办负责人、柳林县委外事工作领导小组成员单位参加了会议。 崔彦平 摄



4月26日,是柳林县三交镇机关支部的党员活动日。当日,全镇党员干部一起重温了入党誓词,学习了《宪法》(修正案),开展了党委书记带头讲党课等活动。图为党员干部重温入党誓词。 李金亮 摄

柳林高家沟倾力打造晋西“山地绿色农产品之乡”

本报讯 近年来,柳林县高家沟围绕大力发展“一村一品”产业集群,建设“山地绿色农产品之乡”积极开展农业农村工作,用一点一滴的实际努力带动全乡稳步迈向脱贫攻坚奔小康之路。

高家沟乡境内土地肥沃,空气清新,生态自然环境良好,全乡无一工矿污染企业,干部群众希望走出产业脱贫致富的愿望十分强烈,发展山地农业得天独厚。在该乡党委政府积极引导扶持下,高家沟乡立足打造“晋西山地绿色农产品之乡”农业产业化生产加工基地目标,已初步形成了一批生产加工面粉、豆腐干、蜂蜜、山泉水、土猪肉、红枣、蘑菇、芝麻饼等为主的农产品企业和农夫源农牧开发有限公司规模养殖、拓展农业合作社中药材种植、高晋飞三兄弟山地西红柿加工等专业合作社,星罗棋布般分布在全乡。

在县政府支持下,该乡在车道沟建起了一座农贸市场,可把全乡农产品全部集中在一起,成为区域性的集散中心。白家塔村群众与下乡工作队、帮扶第一书记一起自力更生艰苦奋斗,投身美丽乡村建设,把村内所有老枣树全部更新,正在打造鲜食红枣观光采摘园。特别令人感动的是,乡党委书记白艳平以身作则,常年深入乡村田间地头指导帮助农民,每天下班回家总要把农民的农产品带上向县城的亲朋好友和消费者推销,在她感染下全乡干部下乡工作队队员都加入到了帮助农民推销山地绿色农产品的行列。

在下乡帮扶的具体改中心牵线下,该乡与专业生产“农百德”山西西红柿产品的柳林县正兴食品公司建立了长期合作关系,连续两年组织种植户进行了栽培管理技术培训,委托凌志农业科技开发有限公司进行了11万余株“红傲”优质西红柿苗木培育,带动王家塔村高晋飞三兄弟在生态养猪养鸡的同时,又建起了山地西红柿加工厂,全乡农民的山地西红柿可全部回购加工。

为了吸引城里人到乡村旅游购物,近日该乡又在交通沿线统一打出“山地绿色农产品之乡”的标志牌,向游客推荐晋家坡美丽乡村、白家塔村枣采摘观光园、穆家洼鲜蘑菇采摘、桃花村土猪肉直销、王家塔山地西红柿种植加工基地,收到了良好的反响。(王筱明 李勤)

柳林县财政局强化党风廉政建设和反腐败力度

本报讯 柳林县财政局把全面贯彻落实党的十九大和十九届中央纪委二次全会精神作为首要政治任务,自觉用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑,指导实践、推动工作,坚定不移推动全面从严治党向纵深发展。

牢固树立“四个意识”。要求全系统坚持把党的政治建设摆在首位,以党的政治建设为统领,全面推进党的政治建设、组织建设、作风建设、纪律建设,把制度建设贯穿其中,深入推进反腐败斗争。严守政治纪律和政治规矩。坚持把严明党的政治纪律和政治规矩作为重大原则,加强党的纪律和规矩的学习教育和监督检查。特别是要求深入学习贯彻《党章》、《关于新形势下党内政治生活的若干原则》、《廉洁自律准则》等党内法规,深刻开展警示教育。严肃党内政治生活。严格落实民主生活会、组织生活会和“三会一课”制度,积极开展批评与自我批评;严格执行民主集中制,研究制定局党组“三重一大”决策制度,充分发扬民主;严格执行“党风廉洁谈话簿”制度,及时谈话提醒,让红脸出汗成为常态。(张芳芳)

柳林县公安局警务督察大队“三举措”加强队伍管理

本报讯 为切实依法履行好职责,进一步推进公安队伍正规化建设,柳林县公安局警务督察大队严格日常管理,不断加强队伍正规化建设,有力促进各项工作开展,树立新时期公安队伍新形象。

加强学习,强化思想教育。深入开展思想政治教育,通过每月两次集中学习,提高民警政治理论水平,保证政治理想不动摇,使民警树立正确的人生观、价值观;深入开展反腐倡廉教育,提高队伍防腐拒变能力,从源头上筑牢民警协警思想防线;组织民警协警学习《公安机关人民警察着装管理规定》、《五条禁令》、《省厅从严管理队伍六项规定和中央八项规定等警纪警规,提高民警协警遵纪守法意识。

加强管理,提升队伍整体素质。通过集中学习、随岗培训,提升队伍日常工作中发现与处置能力,规范内务管理,规范民警协警着装、警容警姿,树立良好精神面貌。

加强监督,牢固队伍管理。加大对民警协警日常工作的督察督办力度,每月开展队伍风险评估和谈心谈话制度,及时掌握民警协警的思想、心理状况,定期组织开展民警协警个人问题自查自纠,集中梳理分析,明确重点,对队伍中普遍存在的问题,进行剖析并落实整改。(李瑞珍)



4月28日一早,柳林青清河小广场欢声笑语,热闹不已。为了庆祝五一,霞光合唱团在此举行了迎“五一”大联欢活动。文艺演出在小合唱中拉开序幕,随后合唱团为晨练的市民们表演了精心编排的十多个节目,赢得了阵阵掌声。 李勤 摄

柳林举办“全民阅读 书香柳林”有奖征文颁奖晚会



4月23日晚,“全民阅读、书香柳林”有奖征文活动颁奖晚会在柳林汇丰广场隆重举行,本次“全民阅读、书香柳林”征文活动共收到各类稿件862篇。在颁奖活动中,遴选部分优秀征文作品,将其编成了朗诵、小品、舞蹈等文艺节目,大家通过另一种文艺形式,展现了当代中小学生热爱阅读、热爱生活的良好习惯,营造了浓郁的书香氛围。 崔彦平 摄

幸福是奋斗出来的

康旭军:一把拉面“舞”动幸福人生

□ 袁吉莲

“远看如瀑布,近看如银丝”,指的就是将一团面不断重复着一拉一折,一折为一扣,拉到14扣,相连长达25公里,共计28924根,细到能穿针走线,这就是康旭军的拿手绝活。

康旭军与他的团队在2018穆村古镇第二届民俗文化节中所展示的所有面食表演,不仅得到了台下观众的热烈掌声,还让家乡人知道了他是如何从一个小伙计打拼成长为“面神”,一把拉面义卖到两千万的传奇人生!刚刚而立之年的康旭军是柳林县穆村镇二村委人,15岁时丧父,面对母亲将独自挑起养活他们兄妹三个的重担,小小年纪的他,看在眼里,忧在心里,再三跟母亲提出要求外出打工,临别时还发誓,如果混不成个样,绝不回穆村!这一去就是十多年,期间,只回过三次家。

2003年秋,康旭军在省城一饭店找到了一份洗碗的差事,这是他人生中最难熬的时期。虽然人很刻苦勤奋,也难免会遭到挤压排斥。冬天睡在完全没有供暖设备的地下室

不说,有一次,当穿着短裤半袖去冷库取食材时,由于门有故障,被困在里边长达近两个小时,几近意识模糊,险些丧命。获救后不到两个小时,又在40度高温下作业,冷暖交替,高烧不退,兜里只剩一块五,多亏好心医生协助才得以度过难关。最困难时,在举目无依的太原城,黑夜睡在桥墩底下,白天靠捡破烂卖零钱充饥度日。有几次真想打电话求救于母亲,但想到临行时的那句话就忍下来了。

他把这句话当作一种信念,支撑于心,坚定不移地走下去。2006年,得益于一位朋友引荐他进入了高档的鸿宾楼。里边分别有蛋糕组、饼干组、面食组等十多种类型。康旭军最初分在蛋糕组,别人下班了,利用时间差,他却跑去其它组不间断学习,时间一久,里边的各项技术几乎都会了。他说:每学会一样新技术,都如注入一支兴奋剂,高兴、激动、踏实,那感觉真好!由于勤奋好学,悟性高,当接触到面食厨艺时,受到高级面艺师的格外青睐。

那时候,面食是冷门,作为一种市场需求,几乎是陪衬,基本无利可图,但独特的思维使他认识到说不定这将来还是个市场空缺。于是便下决心把面食这门手艺学通、学精、学透。通过努力,一年多以后就成为同行中的佼佼者。

2006年的下半年,师傅雷玉龙曾经的弟子看到他是个好苗子,就介绍其加入山西全晋会馆,又名江南餐饮中心,这里因训练有素,管理正规,重点是将专业文化与餐饮融为一体,在餐饮业久负盛名。对于这来之不易的机会,康旭军倍加珍惜,通过努力,不仅能把各种面食的渊源、典故、传承走向文化说起来如数家珍,而且用比别人付出多倍的精力体力来投入实践操作,使他在面食领域如鱼得水,风生水起。

过硬的面食基础技术与杂技相结合从而走向舞台,是山西全晋会馆的一个历史性突破。2008年太原全晋会馆的飞刀削面与龙须拉面,被列入中国国家级非物质文化遗产保护名录。与此同时还发明了高独轮头

刀削面、转盘剔尖以及花样扯面等,而康旭军一直是全晋会馆面食表演的领头雁。在表演的时候,他还带出了60多个面艺表演师傅。

从一个小伙计到中华面点高级技师,从高级营养师到中华绝技表演团演员,点点滴滴都记载着康旭军的奋斗历程:从2007年初上山西卫视到2008年成为CCTV4央视表演嘉宾,他的脚步从此一发不可收,尤其在2009年初,由商务部组织的中新慈善晚宴上,一把拉面竟义卖2000万人民币,让人眼前一亮,技惊四座。

为了全方位推广中华山西面食文化,康旭军跟他的团队先后应邀为一百多位国家大使以及国内很多重要领导做过汇报演出,奔赴过30多个省、市、区,去过14个国家登台亮相,不仅让国人了解到中华面食的魅力,也向世界证明了中华美食的神奇。康旭军靠他坚定的信念,勤奋钻研的精神,书写了传奇人生,也诠释了幸福是奋斗出来的。