

我市举行网络主题宣传优秀作品现场分享会

本报讯(记者 田艳琴 唐宇尘 实习生 杨艺) 1月10日,由市委网信办主办,市互联网发展协会承办,市融媒体中心、各区、县、自治县党委网信办协办的贵州山居冬游记暨“绿色发展看铜仁”网络主题宣传优秀作品现场分享会在碧江区举行。

分享会上,市委网信办通报了2024年网络宣传工作情况。市、区县融媒体中心分别就“贵州山居冬游记”网上宣传工作推进情况、如何落实《铜仁市加快网络人士队伍建设和促进直播经济发展的十八条措施》及工作成效情况进行发言。10名优秀网络作品创作者从策划选题、拍摄过程、视频制作、传播效果等方面对作品进行了分享。市网络(数据)安全支撑单位(企业)代表就网络安全保障与风险防范进行了发言。

市融媒体中心创作的《“大山”不会忘记系列短视频》,以梵净山生态环境保护为主题,通过五个篇章深入展现生态保护的意义和重要性。创作团队克服复杂地形和艰苦的拍摄条件,精心挑选画面、设计旁白和音乐,通过内部审看、专家和观众反馈不断优化作品,旨在唤起更多人对生态保护的关注和行动。

黔东鬼才团创作的原创歌曲《不敢带你回贵州》及其作品在抖音上获得6亿次的曝光,受到多家官方媒体的支持和推广。这个由五位热爱音乐的年轻人组成的团队,通过发布具有贵州特色的山歌作品,向广大网友展示贵州的自然风光和旅游资源,吸引了众多游客前来贵州旅游观光。

专家评委及大众评审对分享作品进行现场打分,经过角逐,评选出一等奖1名、二等奖3名、三等奖6名,来自贵州念乡人网络科技有限公司的作品《傩面具》荣获一等奖。现场还举行了2024年度“十佳网络账号”、铜仁市网络(数据)安全应急技术支撑队伍授牌和2024年下半年优秀网络作品颁奖。

“我们现在是网络时代,有时候可能看到有的人突然就爆火了,其实这并不是偶然,是因为他们做了长期的准备和偶然性挖掘,从而引起受众共鸣。”贵州念乡人网络科技有限公司董事长莫志林说。

2024年以来,铜仁市委网信办紧扣中心大局,坚持守正创新,强化“新媒体开路”融媒体传播打法,以党的二十届三中全会、贵州山居、绿色发展看铜仁等主题为重点,加强议题设置和专题策划,推出了一系列小切口反映大主题、小故事反映大时代的原创网络作品,在网上营造了热烈氛围和强劲传播声势,生动展现了绿色铜仁现代化建设图景。

小红薯 大产业

(上接1版)

现如今,思南县红薯产业从红薯收购、淀粉加工、产品成型、附属产业配套到销售再到物流配送,已经形成了完整的产业链闭环,正逐步向规模化、集群化发展。

“目前我们新建的方便粉饼生产线已经安装调试完毕,于不久前投产,解决了原有生产线不能满足生产需求的问题。”贵州佳里佳农业发展有限公司双塘分公司生产部部长田杰说。

在距离红薯产业园3公里外,总投资2.75亿元的贵州益兴淀粉加工有限公司已于2024年的红薯收购季正式投产,该公司是思南县红薯产业链延伸的重要一环,在为思南红薯品牌“陈薯”酸辣粉产业就近解决原材料供给的同时,创造了更多就业机会。

“我们公司主要收购德江、印江、石阡、松桃等县还有思南双塘周边的‘商薯19’鲜红薯订单,年收购量在15万吨左右,淀粉产量在3万吨左右。”贵州益兴淀粉加工有限公司负责人张斌介绍,公司带动了周边100余人就业。

产业振兴是乡村全面振兴的基础和关键。思南县因地制宜发展山地特色高效农业,以红薯产业为示范,通过龙头企业带动,引领全县种植红薯超10万亩,带动5万群众持续增收。辐射带动周边区县红薯产业发展,建立了以思南县为核心、周边6个区县为支撑的“双高”红薯基地10万亩,全市鲜薯产量达20万吨以上,2024年综合产值超7亿元。

“2024年,我们研发的双高红薯薯种‘陈薯1号’试种成功,引进的智能包装机已投产,调料包厂也蓄势待发,正式投产以后,将进一步推动红薯产业向生产标准化、销售品牌化、产业循环化方向发展,有效促进红薯产业提质增效,实现集体经济壮大、农户持续增收的目标。”贵州佳里佳农业发展有限公司副总经理张羽琴介绍。

玉屏“爱心港湾”暖身又暖心

本报讯(唐丹妮) 隆冬低温天气给户外工作者尤其是环卫工人的工作带来了极大挑战,一个个户外工作者驿站就成了温暖他们的港湾。

位于玉屏侗族自治县街心花园的户外工作者驿站,饮水机、空调、急救药箱及手机充电线等设施齐全,几名户外劳动者正享受着冬日的温暖,其乐融融地休息交谈。

环卫工人姚茂菊说:“我们工作结束了就可以来驿站喝杯热水、取取暖,休息一下。”在雨雪交加的日子里,户外工作者驿站如同冬日里的“爱心港湾”,温暖着每一位户外劳动者的心。

新春走基层

临近春节,1月7日至1月26日,由市委社会工作部、市文明办、农工党铜仁市委、市文体广电旅游局、市民政局、市机关事务中心、市共青团、市残联、市文联联合主办,市残疾人书画协会、市书法家协会等多家单位举办的铜仁市“乡园书画室·迎新春送祝福”新时代文明实践志愿服务活动将持续举行。志愿者们将前往铜仁各区县开展活动,让更多市民感受到传统文化的魅力与新春的温暖。

本次活动的第一站在碧江区逸群小学启动,吸引了50名书法志愿者踊跃参与。

当天,50名市区书法家和志愿者与学生齐聚一堂,书法志愿者们笔走龙蛇,行书、楷书、隶书等多种字体各展风采,学生们也毫不逊色,在书法家的指导下,认真地书写着,稚嫩却充满力量的笔触饱含着对传统文化的热爱,引得围观者阵阵赞叹。

市残疾人书画协会会长黄毅表示,协会接下来会通过这样的方式,到全市各区县开展“迎新春送祝福”活动,走进乡村、社区、街道和广场,将写满祝福的春联和福字送到市民手中,传播中华文化。

活动的第二站在沿河中界镇,市残疾人书画协会、市“乡园书画室·迎新春送祝福”新时代文明实践志愿服务队以及沿河文联书法爱好者们为该镇群众

免费书写春联,送新春祝福

春节临近,年味渐浓。石阡县年货市场逐渐升温,市民们穿梭在商铺和菜场之间,挑选着心仪的年货,购销两旺的氛围让人感受到浓浓年味和节日将至的“烟火气”。

一大早,石阡县农贸市场早已人头攒动,烟火升腾。在老百姓的年货清单里,美味佳肴必不可少,鸡鸭鱼肉更是

吃刨汤 话乡情

黎福慧 宋丽萍 文政松 殷瑜禧 杨坤

进入腊月,我市乡村开始“杀年猪”,招呼亲戚朋友吃上一餐刨汤肉,欢欢喜喜迎接新年的到来。

江口县德旺乡净河村村民何孝保邀请了左邻右舍聚在一起,将自己家喂的猪进行宰杀,烧水、煮肉、吃团圆饭,场面十分热闹。

房檐炊烟袅袅,灶台阵阵菜香。经过一阵翻炒,鲜嫩可口的白菜猪血汤、回锅肉、炒肉丝、红烧肥肠、排骨萝卜汤

遵义会议精神永放光芒

本报讯(记者 杨铜琴) 连日来,我市各行各业党员干部群众陆续走进电影院观看电影《浴血困牛山》,追溯红色记忆,赓续红色血脉,厚植爱国情怀,凝聚磅礴力量,坚定走好新时代长征路。

《浴血困牛山》讲述了长征期间,红六军团十八师五十二团指战员转战湘桂黔边区,面对数倍于己的敌人,五十二团800多人主动诱敌,将敌人牵制在铜仁石阡困牛山浴血奋战,最终为保护老百姓宁死不屈,集体跳崖的感人故事。影片以其厚重的历史背景,对战斗的场景和感人故事进行影像再现,生动地诠释了“信仰至上、人民至上、生命至上”,吸引

牢记初心使命 赓续红色血脉

(上接1版)

培训结束后,大家纷纷将所学知识转化为实际行动,推动各村特色产业转型升级。

遵义市余庆县红渡村党支部书记江伟积极盘活红色资源,结合红色美丽乡村建设,发展红色旅游,建立电商助农直播间,帮助村集体经济年增收200万元,村民的腰包鼓了起来,人均可支配收入达1.6万元。

黔东南州岑巩县塔山村返乡创业大学生、村党支部书记郑培坤带头成立塔山村职业农民培训中心,培育新型职业农民,发展家庭农场37个,年均产值7000余万元,村集体经济积累超过700万元。

近年来,我省广大党员干部传承红色基因,赓续红色血脉,奋战乡村全面振兴一线,越来越多的村庄正发生着翻天覆地的变化。

迎新春 送祝福

市融媒体中心记者 申逸恺 通讯员 崔磊 张洪全 杨莎莎 文/图



免费书写春联,送新春祝福。

活动现场,书法家们挥毫泼墨,从“花好月圆”到“国泰民安”,从“家兴人兴万事兴”到“福旺财旺运气旺”,一副副寓意吉祥的春联承载着满满的祝

赶大集 备年货

魏敬松 吕小清

新年餐桌上不能缺的。猪肉铺老板席运强告诉笔者,与往年相比,今年的肉价相对稳定,肉类供应充足,他平均每天可销售两头猪。

“这段时间销量比前段时间好多,因为老百姓都要炕腊肉,每斤猪肉14元至15元之间。”席运强说。

近日,水果市场也已迎来了“春节

福。为方便群众挑选到心仪的春联,书法家们不仅提前备好对联词本,供大家选择,也可根据群众需求来书写春联内容。

同时,市扶贫开发投资有限责任公

旺销模式

选购水果的市民络绎不绝,苹果、甘蔗、橙子等一些寓意较好的水果备受市民青睐,水果商们都提前备足货物,满足市场需求。

水果商赵秀波说:“桂圆、苹果是春节期间比较好卖的,跟贵阳的供货商都联系好了,保证春节期间货源充足。”

在各大超市,瓜果蔬菜、粮油米面

吃刨汤 话乡情

黎福慧 宋丽萍 文政松 殷瑜禧 杨坤

玉屏侗族自治县群众同样也有杀猪过年的习俗。在该县皂角坪街道枹木垅村,每年腊月期间,杀猪师傅和村民们一起把猪从圈舍里赶上车,运送到广场进行集中宰杀。杀完猪后,刚切下的猪肉就被送往厨房,新鲜的猪肉、猪肝、猪排、猪血等烩成一锅,就是一桌丰盛美味的“刨汤饭”。

圆形木桌摆满院落,村民们唠着家常农事,杯觥交错间,暖了胃,更暖了乡

《浴血困牛山》持续热映

了大量观众,特别是党员干部、学生和红色文化爱好者的关注。

作为首部展现铜仁长征文化的电影,该片在传承红色基因和弘扬长征精神方面起到了引领作用。观众也对电影《浴血困牛山》给予了高度评价,认为影片不仅艺术地再现了历史场景,还深刻揭示了红军战士的英勇无畏和牺牲精神。

许多观众表示,要以革命先烈为榜样,传承红色基因,发扬优良传统,以更加饱满的热情和昂扬的斗志投入到工作中。

石阡县困牛山村是一个位于武陵山深处的少数民族村落,多年来,困牛山红

军战士集体跳崖的故事在这里传颂,红军战士“宁死不做俘虏,宁死不伤百姓”的崇高精神在这里传承。电影《浴血困牛山》一经上映,便在这里引发了热烈反响,困牛山村党支部书记、村委会主任鞠华国表示,将大力弘扬困牛山精神,以红色赋能奋进新征程,以党建引领建功新时代,推动红色文化与乡村振兴深度融合,全力描绘好红色美丽乡村新画卷。

“我们向其他人讲述父辈的英勇事迹都是通过口述或者实物,书籍,这部电影通过用画面来陈述还原困牛山战斗,让我们看到当时的激烈场景,更能感受到当时红军战士绝对忠诚、信念坚定,勇

牢记初心使命 赓续红色血脉

德育品牌,深入挖掘红色文化所承载的重大事件、重要人物和重头故事,不断提炼和阐释长征精神、遵义会议精神等伟大精神的时代价值和现实意义。

安顺市发挥革命老区红色文化、田园乡村和生态资源优势,依托“红色+绿色”“红色+乡村”“红色+研学”“红色+科技”等旅游新业态,培育壮大特色旅游产业。

黔东南州把红色资源作为教育引导广大党员干部筑牢初心使命、夯实理想信念的现实教材,组织开展重走长征路、重温革命历史等活动,增强党员干部党性修养,推动红色文化的传承和弘扬。

以文塑旅、以旅彰文。今年,我省将推出20条红色旅游线路,持续挖掘、利用“红色富矿”,推动红色文化与旅游、科技、教育等领域的深度融合发展,为经济社会高质量发展注入新活力。

司、市丰晟畜禽产业技术服务有限公司、铜仁残疾人书画协会等还向中界镇捐赠3万余元的爱心物资。

目前,石阡年货市场购销两旺,呈现出一片红火热闹的景象,“菜篮子”“果盘子”价格平稳、市场井然有序。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”

情。吃过刨汤后,村民们再次分工协作,将余下的猪肉进行分割、腌制、熏烤,制作成侗乡独特年货腊肉、香肠等。

枹木垅村村委会副主任龙仕成说:“我们腌腊肉的原料只有猪肉、花椒、白酒和食盐,用的柴火都是麻栗柴和青冈木,制作出来的腊肉肥而不腻。”