

赛动黔景 水韵贵州 中国百城桨板公开赛(铜仁碧江站) 暨铜仁锦江首届桨板挑战赛落幕



本报讯(侯玉林 张欣 崔磊 文/图) 锦江逐浪竞风流!近日,随着桨板200米竞赛决赛的哨声响起,“赛动黔景”“水韵贵州”2025中国百城桨板公开赛(铜仁碧江站)暨铜仁锦江首届桨板挑战赛在锦江河流圆满落幕。经过两天的激烈角逐,来自全国各地的水上运动健儿以桨为笔、以浪为墨,在山水画卷间展开巅峰对决,在碧波之上书写出精彩绝伦的竞技华章。

赛事自7月5日启幕便亮点纷呈,桨板长距离赛考验耐力、200米竞速赛比拼速度,而收官之日的1000米技巧赛决赛更是将气氛推向高潮。决赛现场,选手们在万众瞩目中奋力挥桨,时而加速冲刺,时而灵活转向,飞溅的浪花与矫健的身影交织,尽显水上运动的力与美。

“这里的水清澈见底,观众的热情更是点燃了赛场!”来自重庆的参赛选手

手唐梓涵难掩激动,“我希望通过比赛突破自我,在这片山水间留下奋斗的足迹。”

激烈的比拼吸引了众多市民齐聚锦江两岸观赛,快门声、呐喊声此起彼伏。市民冉世碧带着孩子前来观赛,她笑着说:“今天我第一次带孩子来看比赛,就是想让他感受下桨板公开赛的氛围,体验夏日的独特魅力,希望孩子能在这里体会到划桨的快乐,感受夏日的

清凉与美好。”

为期两天的赛程中,赛事精心设置六大竞技单元:从6000米长距离的耐力比拼,到青少年3000米的活力角逐;从4人200米长板赛的团队协作,到1000米技术赛的技巧较量,每个项目都考验了选手的技巧与应变能力。

参赛选手周燧羿对铜仁赞不绝口:“铜仁真是山美水美,在这里,遇到的每个人都特别热情好客,出租车司机、酒店工作人员都很友善。这个地方太棒了!以后还有比赛,我们还会再来参加!”

此次赛事不仅是一个竞技舞台,更成为展示铜仁魅力的窗口。选手们在比赛间隙漫步中南门历史文化旅游区,不时驻足观赏历史悠久的青石板、充满历史韵味的雕花木窗。同时,品尝了酸辣卷粉的鲜香、腊香社饭的醇厚,更是沉浸式体验铜仁的烟火风情。

“第一次来铜仁就被惊艳了!”来自四川成都的张瀚方赞叹道,“江水如镜适合竞技,古城夜景更是如梦如幻,下次比赛我一定还来!”

此次赛事的举办,标志着铜仁在“体育+文旅”融合发展中迈出了坚实的一步。赛事不仅为桨板爱好者搭建了专业平台,更通过“以赛促旅、以赛兴城”,让梵山净水的生态之美与人文底蕴走向全国,为地方经济发展注入新动能。

市民黄晓玲通过朋友的推荐专程前来观赛:“铜仁的赛事越办越国际化,每一场都让人热血沸腾!希望家乡能成为更多体育爱好者的打卡胜地!”

值得一提的是,本次桨板比赛是今年“赛动黔景·水韵贵州”水上运动季系列赛之一。据赛事组委会负责人蒋安林介绍,7月11日至14日,“2025年中国梵净山动力板公开赛”以及“2025年中国梵净山皮划艇漂流挑战赛”即将在此举行。当桨板运动的激情邂逅千年古城的静谧,今年夏季的铜仁正以全新姿态,向世界发出热情邀约。

走向生态文明新时代

摸清渔业“家底” 贵州省重点水域水生生物 资源监测走进碧江

本报讯(崔磊) 为科学推进水产种质资源保护区保护,全面掌握保护区底底资源与管理现状,筑牢渔业可持续发展根基,连日来,贵州省农业农村厅专家团队深入锦江河特有鱼类国家级水产种质资源保护区,开展2025年重点水域水生生物资源监测工作,碧江区农业农村局全程协同配合。

此次监测中,监测团队分2组在保护区内精心设置3个调查断面,重点选取典型水域生境,包括保护区河段、流水区域、支流汇入口及河漫滩等地,综合运用分层设点捕捞采样等手段,采集鱼类标本和进行环境采样,并进行标本分类鉴定、渔获物分析及水环境因子分析、浮游生物采样统计。

经过数天紧张工作,监测到20余种鱼类,既有常见的土著品种,如拟鲮、沙塘鳢等,也有特有经济鱼种如鳅鱼、黄颡鱼等。

锦江河发源于贵州省梵净山,全流程158公里,流域面积4086.5平方公里,在铜仁市境内河段长68.5公里,流域面积1281平方公里。2009年经农业部审定,锦江河成为第三批国家级水产种质资源保护区,核心区涵盖三江公园(铜岩)至漾头电站河段,重点保护野生鳅、黄颡鱼等珍稀鱼类资源。一直以来,碧江区农业农村局对锦江河国家级水产种质资源保护区保护工作高度重视,将“十年禁渔”作为生态保护的重中之重,广泛开展禁渔政策宣传,通过线上线下相结合的方式,提高群众对“十年禁渔”政策的知晓率和认同感,营造全民参与禁渔的良好氛围。同时,通过一系列强有力的措施加大对锦江河保护区水域的巡查力度,定期开展专项执法行动。

此次监测调查不仅有助于强化保护区管理,全面摸清渔业资源“家底”,还有助于掌握保护区成立以来“十年禁渔”之后,锦江河经增殖放流后黄颡鱼资源及其余鱼类资源的种类、分布及数量变化情况,为生物多样性保护和生态系统评价奠定基础,对制定精准保护对策、推动渔业资源保护与生态建设协同发展具有重要意义。

第二十小学“校园餐” 守护学生舌尖上的“安全”

本报讯(杨侯) 每天中午12点,铜仁市第二十小学的食堂里都会飘出阵阵饭菜香。五(2)班学生彭媛媛一边吃着热气腾腾的午餐,一边说:“现在的饭菜比以前好吃多了,妈妈再也不用担心我在学校吃不好了。”这样的转变,源于该校开展的校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作。

在确保安全、规范的基础上,如何让学生吃得更好、更营养?学校下足了功夫。

学校按照教育主管部门科学制定的每周带量食谱进行配餐,学生午餐保证“三菜一汤”,每天有1个鸡蛋和适量水果,一周不少于3次牛奶和两次豆制品。

“我们实行餐前半小时2人试餐制及‘校长陪餐’制度,每天都有校领导和学生一起吃饭,第一时间了解学生对饭菜的意见。”食堂管理员侯在祥说。此外,学校还定期组织膳食监督委员会每月到校品尝学生餐,提出改进建议。

针对部分师生反映饭菜口味单一的问题,学校不定期组织食堂工人参加专业培训,并引入“星级评价”制度,学生对每天的饭菜进行评分公示。食堂组长唐群英笑着说:“现在孩子们评分可严格了,我们得学着花样做菜才能得高分。”

“校园餐”实行“量筒”管理成效显著,成为亮点。膳食办每餐设置透明量筒管理,直观展示各班剩菜剩饭量,每日进行数据公示。这一举措激发了学生的节约意识,班级间形成良性竞争。最新调查问卷显示,家长对学校食堂的满意度从原来的60%提升到85%,学生剩饭剩菜现象减少了90%以上。

“现在,孩子回家总说学校的饭菜好吃,有时候说比家里做的还香。”三年级学生家长杨斌说。更让他欣喜的是,孩子挑食的毛病改了不少,身体素质也明显变好了。

碧江区教育局领导在调研时表示,铜仁市第二十小学的“量筒”整治工作措施实、效果好,其经验做法值得在全区推广。

“专项整治不是一阵风,我们要建立长效机制,持续守护学生‘舌尖上的安全’。”分管副校长杨爱梅表示,下一步学校将继续完善制度,探索建立“家校社”协同监督机制,让“校园餐”真正成为家长放心的“阳光餐”、学生喜爱的“营养餐”。

从“吃得安全”到“吃得营养”,从“被动应付”到“主动作为”,铜仁市第二十小学以专项整治为契机,用实际行动践行教育为民的初心,交出了一份令群众满意的民生答卷。在这里,每天中午的饭菜香,不仅温暖着孩子们的胃,更温暖着千家万户的心。

膳食经费管理是社会关注的焦点。学校实行“收支两条线”,所有学生餐费都纳入财政专户管理,做到专款专用。每月由膳食办公示经费使用明细,接受家长监督。

学校成立的膳食监督管理委员会,由校领导、教师代表、家长代表组成。每学期召开经费使用情况通报会,向家长代表汇报收支情况,解答疑问。设立意见箱和举报电话,对反映的问题做到“件件有回音”。

走进学校食堂后厨,干净整洁的操作间、分类明确的储物区、规范摆放的厨具让人眼前一亮。食堂管理员侯在祥正在通过“智慧食堂”系统录入当天的食材信息。“这批蔬菜来自区教育局招标的定点供应商,检测报告、合格证一应俱全。”

校园食品安全和膳食经费管理永远在路上。铜仁市第二十小学通过专项整治,不仅解决了家长关心的实际问题,更探索出了一条校园食品安全和膳食经费管理的有效路径。校长张丽娟表示:“我们将继续以学生为中心,把校园餐饮这件‘关键小事’做成‘民生大事’,让每一个孩子都能吃得安全、吃得健康、吃得营养。”

如今,铜仁市第二十小学用实实在在的行动诠释了“办人民满意教育”的深刻内涵,为校园餐饮服务树立了新标杆。

漾头镇九龙村:驻村工作队助力果蔬产销两旺

本报讯(何玉琳 黄雪芬 文/图) 近日,随着仲夏的到来,碧江区漾头镇九龙村的西瓜、辣椒、玉米等各类新鲜蔬菜瓜果纷纷上市,迎来了丰收季,田间地头呈现出一片繁忙的景象。在驻村工作队的积极努力下,九龙村的瓜果蔬菜不仅产量喜人,销售渠道也得到了有效拓宽,实现了产销两旺的良好局面。

在九龙村溪房组刘其坤家庭农场的玉米种植基地,一人多高的玉米秆整齐排列,叶片随风轻摆,一个个裹着翠绿外衣的玉米棒沉甸甸地垂挂着。种植户穿梭在玉米地里,麻利地掰下玉米,不一会儿,田埂上的箩筐里就装满了刚采摘的新鲜玉米。与此同时,辣椒地里也是一派繁忙景象。一个个色泽鲜艳、个头饱满的辣椒挂满枝头,在阳光的照耀下显得鲜艳夺目,村民正忙着采摘、分拣、抬上车,脸上洋溢着丰收的喜悦。

“今年我们种的玉米、辣椒、西瓜都长得特别好,获得了大丰收。接下来,我们的黄桃、葡萄和柑橘,还将陆续上市。”刘其坤高兴地说道。

据了解,九龙村凭借当地适宜的气候和肥沃的土壤条件,大力发展特色农业,今年该村的蔬菜、瓜果的种植面积近4000亩,品种丰富多样。其中辣椒500亩、玉米500亩,瓜果近3000亩,主要包括西瓜、葡萄、黄桃、香瓜、李子等。丰收的背后也隐藏着销售难题,大



量果蔬集中上市,如何拓宽销路成为摆在村民们面前的一道难题。关键时刻,驻村工作队挺身而出,主动作为,承担起为村民寻找销售渠道的重任。

“我们驻村工作队积极探索创新的销售方式,首先是充分利用微信平台,精心制作并推送果蔬上市的信息。这些信息不仅详细介绍了农产品的特点、产量,还配上了高清的现场图片,让潜在的客户直观地感受到九龙村果蔬的新鲜和优质。此外,为了扩大信息的传播范围,我们还发动身边的亲朋好友,

在朋友圈、微信群中广泛转发,让九龙村果蔬上市的消息在网络上得以迅速扩散开来。”九龙村驻村第一书记张林海表示。

经过驻村工作队的不懈努力,九龙村的果蔬销售取得了显著成效。不仅价格稳定,且销量可观,实现了产销两旺的良好局面。村民们的脸上重新绽放出灿烂的笑容,收获的喜悦真正转化为了实实在在的经济收益。这不仅增加了村民们的收入,也提高了他们种植的积极性。

川硐街道小江口村:蜂糖李上市

本报讯(毛林峰 文/图) 眼下正值蜂糖李上市的季节,碧江区川硐街道小江口村依托当地良好的生态环境,发展的550余亩蜂糖李进入采摘期,为夏日缤纷多彩的水果市场再添一抹亮色。

近日上午,笔者走进小江口村蜂糖李种植基地,依山而植的李子树绵延成片,枝繁叶茂间,青中带黄的蜂糖李缀在枝头。随手摘下一颗,轻轻擦去果霜,咬上一口,清脆甘冽、果汁四溢,甘甜直达心底。

蜂糖李对气候、土壤要求极高,产量远低于普通李子品种。但其味甘如蜜、果肉鲜嫩多汁,被誉为水果界的“爱马仕”。优质蜂糖李的培育,离不开好山好水的滋养。小江口村紧邻大梁河,与松桃侗族自治县接壤,这里气候湿润、光照充足,独特的自然条件让种植出的蜂糖李成熟早、果实大、甜度高。

自2017年以来,小江口村集体经济股份合作社创新推行“一统五有”发展模式,组织群众以承包地经营权自愿入股,按亩每亩500元、土每亩300元的标准,对全村30度至38度的水毁耕地、荒山等闲置资源进行复垦和“坡改梯”治理,发展了以碧江福柚和蜂糖李为主的精品水果果园5200亩。其中,碧江福柚4480亩、蜂糖李550亩、黄桃120亩、冠玉枇杷50亩,取得了良好的经济与社会效益。

如今,小江口村昔日闲置的荒坡蜕变为今日的产业沃土。特色产业的蓬勃发展,正成为带动当地农民增收、助推乡村全面振兴的重要引擎。

