

牢记嘱托 展现新风采

德江2万余亩鲜食玉米绘就丰收图景

本报讯(草冠中 周济 马叶春 杨倩 文/图) 连日来,在德江县长堡镇上堡村鲜食玉米种植示范基地里,放眼望去,玉米地里尽是村民穿梭忙碌的身影,他们掰下饱满鲜亮的玉米棒,再一筐一筐地背运到公路边装到大货车上,待发车运送到煎茶冷链物流园区加工后外销。

从目前的采摘情况看,今年的鲜食玉米棒个大、颗粒饱满,加之种植前在政府的协调下,与多家企业签订了最低价格的收购合作,为全村下一年的产业发展坚定了信心。

鲜食玉米与普通玉米的最大区别就在于鲜,经过最近两年在钱家、煎茶的试种和推广,这种玉米逐步得到了村民的认可。

今年初,德江县通过宣传动员、订单发展、



制定激励政策等措施,在全县各乡镇(街道)种植鲜食玉米 22063 亩,长堡镇地处乌江之滨,占据海拔低、温度高等优势,种植了 1200 多亩。

在复兴镇敖家村,鲜食玉米种植大户胥全蛟也正组织村民采摘玉米。翠绿的玉米叶随风摇曳,饱满的玉米棒藏于其中,村民们穿梭在田间,动作娴熟地采摘、装车,一派繁忙而喜庆的丰收景象。

“今天已运送7吨出去了。”胥全蛟接过满满一筐鲜食玉米棒,擦了擦脸上的汗水说道,“今年是政府搭桥,只要个头达标,负责联系的公司就会收购,所以我大胆地种植了 50 亩。今天第一茬先把大个头的采摘了,小个头的

10 多天后再来采摘。总体来说,利润比传统杂交玉米还是高一点。”

为帮助种植户解决好后顾之忧,今年德江县委、县政府引进了贵州合之兴现代农业发展有限公司加工鲜食玉米,并与贵州黔菜农业开发有限公司签订收购合同,实现产销两端共同发力。

在煎茶镇工业园区冷链物流的贵州黔菜农业开发有限公司,一车车刚采摘下的鲜食玉米从各乡镇(街道)及周边区县运来,在经过工人们筛选、分类、打包后,立马装上大型冷冻车运往广东等沿海大湾区市场,一路领“鲜”,抢占千里之外的市场,让沿海市民也品尝到又鲜又甜的鲜食玉米。



“德江鞋”出口美国

本报讯(王显 李锐涛) 近日,在贵州龙威鞋业有限公司厂房外,工人们把一箱箱包装好的皮靴搬到车上,通过长途运输抵达深圳港,随后漂洋过海销往美国。据介绍,今年该公司获美国客户首批6万双皮靴订单,将按不同批次保障交付。

“目前我们以做欧美的订单为主,今天出货的订单是7000双靴子,销往美国。”贵州龙威鞋业有限公司负责人李丙虎介绍,从5月份开始,该公司的外贸订单基本恢复,现在每个月有6个柜的出口量。

今年初,受国际贸易环境的影响,该公司外贸订单受到了一定影响。面对这一形势,在国家一系列政策支持下,政企合力破圈,保障了稳定发展。

制鞋面、定型、成型、装箱……现今,随着国际贸易环境的改善,该公司的外贸订单接踵而至,每天生产车间里机器轰鸣,几十台各类机械设备全速运转,工人们在各自岗位上进行裁切、针车、组底等工作。随着一道道工序结

束,一双双成品鞋源源不断下线,准备销往海外。“我们近两个月的订单都非常饱满,每天的平均产量是2000多双,才能保证我们每个月的出口数量。”贵州龙威鞋业有限公司针车组组长张彩琴说。

自2022年9月入驻德江以来,为满足市场需求,该公司不断加大产能投入,引进先进设备、采用先进工艺技术,全面提升的生产能力和技术创新能力,形成系列化、专业化、高质量的竞争优势,目前主要以加工女鞋、童鞋、运动鞋为主,销往欧美、俄罗斯、墨西哥等地,截至目前,订单已排到9月份。“今年我们计划生产90万双,目前已生产30万双,完成了全年目标计划的三分之一,从7月份开始,我们每个月的产量会在原来的基础上提升20%左右。”李丙虎说。

当前,贵州德江经开区按照“产城一体”“产贸一体”的发展思路,统筹做好规划布局,推进产业集群发展,基本形成以农特产品加工、鞋业服饰、新型建材等为主导的产业布局

和“一区三园”空间发展格局,实现经济质的有效提升和量的合理增长。如今,通过聚力打造“贵州鞋城”,已引进鞋企13家以上,培育2家以上鞋企入规,实现年产量200万双以上、产值1.1亿元以上。

贵州德江经开区产业发展中心主任陈杰表示,将进一步做优企业服务保障,开展工业企业稳产增产帮扶专项行动,协调保障企业原材料供应和用工需求,推动企业实现满产达产。同时,指导园区企业开辟外贸渠道,扩大茶叶、粽叶、鞋类等产品外贸市场,不断塑造产业创新竞争力,力争实现全年外贸进出口同比增速达25%左右。

近年来,德江县充分利用县城人力资源优势,重点发展劳动密集型企业和生产性现代服务业,围绕打造“贵州鞋城”,积极引进一批生产规模大、科技含量高、产业链优的鞋服上下游企业,为县域经济高质量发展注入了澎湃活力。

小寨村小作坊撬动乡村产业大发展

本报讯(周济 邓旭) 说起德江人的早餐,米粉、绿豆粉是当之无愧的“顶流”。在楠杆乡小寨村的粉类加工作坊里机器轻鸣,米粉、绿豆粉浆如银练般倾泻而下。

这里生产的不仅是寻常粉面,更是承载着村集体经济壮大的新希望,连接着周边多个乡镇学校营养餐的安全与营养。得益于县里的大力扶持,小寨村集体经济的“粉”产业得到稳定发展。

“原材料选取很关键,其次是火候。制作米粉要用优质早稻米,做绿豆粉则按一定比例搭配大米和绿豆,必须选用新鲜、无杂质的大米。”米粉作坊技术人员曾凡书说道。

今年初,楠杆乡在县委、县政府的支持下,向相关部门争取到农业产业发展资金70万元,发展蔬菜及粉类加工产业,其中48.32万元用于小寨村粉类加工厂修建、设备购买等,同时,村里负责招进技术工人,经过半年的探索和努力,加工作坊逐渐迈入高效高质量的生产。

更令人欣喜的是,小寨村米粉作坊已与实力雄厚的德江乌江集团签订长期供货协议,产品直供楠杆、平原、复兴等6个乡镇的中小学、幼儿园学生营养餐,每月稳定输出4000多公斤醇香绿豆粉和7500公斤优质米粉,不仅保障了孩子们的营养健康,更鼓起了小寨村集体的钱袋子。

小寨村的实践是德江县发展新型农村集体经济培育强村富民产业的一个生动缩影。据了解,目前全县已成立上百家强村富民公司,业务覆盖特色产业、种养、木材加工、餐饮等多个领域,这些公司或合作社扎根乡村成为服务农民的“新引擎”,正汇聚成德江推动产业兴、乡村美、百姓富的澎湃能量。

德江新风尚吹走“歪酒风”

本报讯(李锐涛 马叶春 周济 邓旭 杨倩 文/图) 连日来,德江县各乡镇(街道)采取宣传引导、村规民约约束等多种形式,倡导文明节俭新风尚,切实减轻群众“人情负担”。从社区到村寨,从干部到群众,一场抵制“歪歪酒”、弘扬文明新风风的行动正在德江全面展开。

近日,虹桥社区党支部书记梅勇在新召开的社区群众会上,向居民们详细解读规范操办酒席的政策法规,倡导“婚事新办、丧事简办”的理念,尤其针对高考后可能出现的“升学宴”等违规酒席进行了重点提醒。

“以前各类‘歪歪酒’屡见不鲜,‘过关酒’‘搬迁酒’等让群众不堪其扰。如今通过社区宣传和乡规民约的制定,风气明显好转,大家都愿意主动遵守。”社区群众邓仁文的几句话,道出了该项工作的显著变化。

在向阳社区,工作人员深入辖区酒店、餐馆开展常态化巡查,一方面规劝占道经营等违规行为,另一方面与商家现场签订《不承包违规酒席承诺书》,从源头切断违规酒席承办渠道。“我们通过入户走访与群众沟通,引导商户拒绝承接违规酒席,对占道经营的个体户坚持‘先劝导、后执法’,确保整治工作有力度更有温度。”向阳社区副主任李文勇介绍道。

据青龙街道办事处管理办公室负责人梅勇介绍,通过强化宣传引导、严格排查整治、优化制度建设等多项举措,2025年以来,街道已清理占道经营商户370余户,劝导查处滥办酒席156桌,建立完善工作台账,并与56家辖区酒店、餐馆签订违规酒席禁办承诺书。



“就这么定了,除了红白喜事,其他的‘歪歪酒’一律不办。”在楠杆乡楼房村群众家的院坝里,村干部和乡亲们正热议着乱办酒席、“升学宴”的话题。

院坝会上,村干部拿着《村规民约》,正给大家算着“人情账”。“办一台‘升学宴’,烟钱、酒钱、肉钱、菜钱是多少,又能收多少,除去各样开支后,最后还能剩多少? 吃人三餐还人一席,今后还要还别人的人情,最后还要倒贴一大笔钱。”话音刚落,台下村民纷纷点头,全村考生家庭当场签订了《不办升学宴承诺书》。

“我小孩考得还可以,但我坚决不办‘升学宴’,我也绝不去参与。”村民吴汉波斩钉截断地说,“有这些钱,不如给孩子多买一点学习资料,让他们多学一点知识,多学一点本领。”

“群众心里有本账,把它算清楚,他们就知道‘厉害性’了。”楼房村村委会副主任牟顶峰介绍,接下来村委会还要实行红黑榜,要求党员带头不办酒、不吃违规酒,相互严格监督,发现一起,举报一起,处罚一起。

近年来,德江县通过各级党委、政府和村(社区)的不断宣传教育,从县城区各餐饮行业的自律到乡村的院坝会,数年坚持证明:移风易俗不是“一阵风”,而是让群众从“要我改”到“我要抵制歪歪酒”,加强移风易俗的宣传和教育。一场关乎群众切身利益及移风易俗的宣传教育 and 引导,吹散了“陈风陋俗”,也少了酒席的喧嚣,多了生活的从容。让群众找准自身利益点,久久为功抓落实,让“新风尚”击退“歪酒风”。

复兴3000余亩烤烟开烤



本报讯(德轩) 盛夏时节,复兴镇3636亩烤烟喜迎丰收,万担烤烟陆续进入采收关键期。田间地头,处处跃动着烟农们忙碌的身影,一幅热火朝天的赶“烤”丰收画卷正徐徐展开。

走进联合村烤烟基地,放眼望去,一株株烤烟枝繁叶茂、青翠欲滴,在微风中轻轻摇曳,翻涌出层层叠叠的绿浪。烟农们穿梭于整齐的烟垄间,凭借娴熟的手法,将一片片成熟的烟叶快速采摘下来,捆扎成捆后运往集中烘烤点。

在烤烟房外,分拣、编杆、上竿、烘烤等工序有条不紊地进行着,弥漫着阵阵烟叶清香。

“今年我家种了70亩,看这烟叶的长势,预计能有36万元左右的收入。”联合村的种植大户唐尧满脸笑意地介绍道。正在参与烟叶编杆工作的村民杨再祥也难掩喜悦:“在这里务工每天能有200元收入,既能照顾家里老小,

还能增加家庭收入,日子越来越有盼头。”

据悉,复兴镇今年种植烤烟3636亩,预计收购烟叶1万担,按市场均价总产值可达1800万元。近年来,复兴镇高度重视烤烟产业发展,初春便早谋划、早部署,深入分析产业形势,细化工作任务。同时,积极邀请烟叶种植专家开展技术培训,深入田间地头进行现场指导,及时帮助烟农解决生产难题,切实打通服务群众的“最后一公里”,有效推动了烤烟生产提质增效。

下一步,复兴镇将持续做好烟叶烘烤收购各环节工作,以“确保总量、稳定质量”为目标,不断完善产业发展链条,提升服务保障水平,让小小“绿叶子”真正转化为带动群众增收致富的“黄金叶”,为乡村振兴注入强劲动力。

煎茶镇联合开展消防演练

本报讯(田朔明) 为切实提升灾害事故应急处置能力,7月10日,县应急管理局、县消防救援大队、煎茶镇联合开展了民房、高层建筑起火应急处置消防演练。

本次演练较传统的灭火器使用、人员疏散不同的是,运用了现有单兵图传、布控球音视频传输系统以及POC对讲机组建音视频设备远程可视化系统等科技手段,同时还利用灭火无人机、侦查无人机、卫星电话、消防车等

装备,为科学决策、精准施策、有效救援等提供有力支持,消防救援迈向了科技施救的新台阶。

演练现场,分工合作畅通、组织协调有序、措施精准高效。后续,煎茶镇将持续突出安全生产“八个环节”,紧盯重点领域、重点部位、重点环节,人防、物防、技防“三防并举”,抓实抓细全流程、全链条安全管理,确保全镇大局平安稳定。

大山里的割漆人

周济 邓旭

连日来,在德江县楠杆乡龙寨、长远和小寨等村的房前屋后、山林之间,群众们正忙着采割生漆。

一大早,割漆人便挎上竹篮,将漆刀、器皿、漆桶细心放好,再扛起木梯,脚步匆匆地踏上采割生漆的路途。生漆采集之难,正如那句俗语所言,“百里千刀一斤漆”,足见其艰辛程度。想要收获一斤生漆,割漆人往往要跋涉百里,在漆树上割下千刀。然而,多年来一斤生漆高达500元的市场价格,形成了强大的吸引力。千百年来,每到5月,当地割漆人便遵循时令,穿梭于山林间,让这门老手艺代代相传,从未间断。

生漆采割,不仅考验技术,更是对体力的极大挑战。采割季节,当地群众清晨5点多就起床,一直忙到中午12点才回家吃饭。饭后,来不及休息,又要立刻返回漆林。沿着割过的“漆路”查看,每个器皿里沉淀着指甲盖大小的生漆。收集时,他们动作小心翼翼,将生漆一点点刮进漆桶,生怕浪费一滴。而且,采割期限定在每年5月到8月,每棵树必须间隔5天才能再次采割,容不得半点马虎。楠杆乡的生漆生产历史悠久,可追溯至明清时期。那时,楠杆所产生漆便作为贡品,专供朝廷达官贵人使用,“贡漆”之名远扬四方,还一度远销东南亚各国。《贵州

府志》《德江县志》中,都详细记载着楠杆生漆的优良品质,见证着它曾经的辉煌。

后来,随着工业文明兴起,新型涂料不断涌现,生漆逐渐在大众视野中淡出。但在当地及周边地区,群众对生漆的喜爱和依赖却从未改变。作为绿色环保、防腐性极强的天然涂料,生漆在日常生活和传统工艺中始终占据重要地位,无论是家具、建筑装饰,还是传统手工艺品,都少不了它的身影。“多的可收入一两万元,少的也有四五千。”楠杆乡龙寨村党支部书记游代军介绍,村里家家户户都在房前屋后栽种生漆树,少则几棵,多则几十棵甚至上百棵,以此补贴家用。

鉴于良好的市场前景和较高的经济效益,当地党委、政府积极引导,在龙寨、长远和小寨村因地制宜,发展起独具特色的生漆产业。漆农们传承传统技艺,在适宜时节精心采割生漆。为提升产业效益,当地还积极探索与市场对接新模式,借助电商平台,与传统工艺企业展开合作,不断拓宽生漆销售渠道。如今,楠杆乡的生漆不仅满足了本地需求,更逐步走向广阔市场,为群众开辟出一条持续增收的新路子,让这门古老的手艺重新焕发出勃勃生机。