

# 铜仁日报

中共铜仁市委机关报  
(铜仁日报)编辑部出版  
国内统一刊号:CN52-0008  
邮发代号:65-39



2025年11月27日 星期四  
农历乙巳年十月初八  
第10406期 今日8版

“梵天净土·桃源铜仁”的绿色生态公园  
“梵净山珍·健康养生”的幸福生活家园

“厚德铸铜·仁义致远”的人文精神故乡  
“贵人服务·一视同仁”的创业兴业乐园

## 习近平向“声援巴勒斯坦人民国际日”纪念大会致贺电

新华社北京11月26日电 11月25日,联合国举行“声援巴勒斯坦人民国际日”纪念大会,国家主席习近平向大会致贺电。习近平指出,巴勒斯坦问题是中东问题的核心,关乎国际公平正义,牵动地区局势。当前形势下,国际社会应进一步凝聚共识,采取更积极行动,确保实现加沙全面持久停火,避免战火重燃。要秉持

“巴人治巴”原则开展加沙战后治理和重建,尊重巴勒斯坦人民的意愿,照顾地区国家的合理关切。要尽快改善加沙人道局势,减轻巴勒斯坦人民苦难。最重要的是锚定“两国方案”大方向,推动巴勒斯坦问题早日实现政治解决。习近平强调,巴勒斯坦问题也是对全球治理体系有效性的考验。中方呼吁国际社会直面巴勒

斯坦问题根源,展现责任担当,采取有力行动,纠正历史不公,维护公平正义。中国作为联合国安理会常任理事国,坚定支持巴勒斯坦人民恢复民族合法权利的正义事业。中方将继续同国际社会一道,为推动巴勒斯坦问题早日得到全面、公正、持久解决作出不懈努力。

## 习近平向香港新界大埔区住宅楼重大火灾事故遇难人员和殉职的消防员表示哀悼 对遇难者家属和受灾人员表示慰问 要求全力以赴扑灭火灾 努力把火灾伤亡损失降到最低

新华社北京11月26日电 11月26日下午,香港新界大埔屋邨宏福苑多栋住宅楼发生火灾,造成重大人员伤亡。事故发生后,中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平高度重视,第一时间了解火灾救援和人员伤亡等情况,指示中央政府驻

香港联络办负责人向香港特区政府长官李家超转达他对遇难人员和殉职的消防员的哀悼、对遇难者家属和受灾人员的慰问,要求中央港澳办、中央政府驻香港联络办支持香港特区政府全力以赴扑灭火灾,想方设法做好人员搜救、伤员救治、善后安抚等工作,有关部门和地方提

供必要援助,努力把火灾伤亡损失降到最低。香港特区政府已启动应急救援机制,中央政府驻香港联络办已成立应急专班,与特区政府密切沟通,全力支持做好救援工作。目前,相关工作正在进行中。

## 以全面深化改革激发动力活力

——论学习贯彻省委十三届八次全会精神

贵州日报评论员

全面深化改革是贵州高质量发展和现代化建设的根本动力。省委十三届八次全会提出,聚焦服务构建高水平社会主义市场经济体制,围绕固根基、扬优势、补短板强弱项深入推进“三类改革”。这既一脉相承于历次改革战略,又精准把握未来五年发展大势。我们要进一步全面深化改革,激发高质量发展动力活力。

“十四五”时期,贵州以经济体制改革为牵引,在投融资、营商环境、国资国企、民营经济、要素市场化等关键领域,大胆试、大胆闯、主动改,取得了明显的成效。全面发力推动高质量发展,要大力弘扬改革创新精神,用改革的办法破难题、促发展。

全面深化改革,激发各类经营主体活力。经营主体是推动经济高质量发展活力源泉。要坚持和落实“两个毫不动摇”,围绕增强核心功能、提升核心竞争力深化国资国企改革,促进各种所有制经济优势互补、共同发展;保障各类经营主体平等使用生产要素、公平参与市场竞争、有效保护合法权益,激发各类经营主体动力活力。

全面深化改革,着力优化营商环境。营商环境是企业生存发展的土壤。要坚持“治政管建”并举,发展环境建设与干部教育管理“两手抓”,健全常态化政企沟通机制,健全规范涉企执法长效机制,拿出针对性强、含金量高的“硬核”举措,动真碰硬解决企业反映的突出

问题和民营企业、中小微企业融资难融资贵问题,让企业获得感更强、体验感更佳。

全面深化改革,深化要素市场化配置改革。经济体制改革实质上是不断优化资源配置方式、提升资源配置水平的过程。要全面摸清资源资产底数、创新政策举措、盘活存量资源,着力破除阻碍要素自由流动和高效配置的体制机制障碍,促进土地、资本、劳动力、技术等要素资源高效配置,助力贵州融入全国统一大市场建设。

一分部署,九分落实。坚持守正创新,以钉钉子精神抓改革落实,提升政策协同效能,定能用改革的“金钥匙”为高质量发展增动力、激活力,不断开创事业发展新局面。

## 李作勋会见中国船舶集团环境发展有限公司董事长兼总经理安斌峰一行

本报讯(记者 陈林) 11月26日,市委书记李作勋会见中国船舶集团环境发展有限公司董事长兼总经理安斌峰一行。中国船舶集团环境发展有限公司总经理助理刘正杨,市领导侯刚、王颀参加。

李作勋对安斌峰一行表示欢迎,对中国船舶集团环境发展有限公司支持铜仁发展表示感谢。他说,全市上下正深入学习贯彻党的二十大精神,在贵州考察时的重要讲话精神,按照省委、省政府部署要求,大

力实施强化比较优势战略,科学谋划“十五五”规划编制,用好生态“第一资源”,全力主攻生态农业、生态农业、生态旅游,建设生态城市,保护生态环境,切实把生态优势转化为经济优势、发展优势,奋力走好以生态文明为引领的高质量发展新路。中国船舶集团环境发展有限公司实力雄厚,企业投向与铜仁发展理念高度契合。希望企业在加快推进现有合作项目建设基础上,积极参与到环保治理、基础设施建设等方面,实现互利共赢。我们以更加

开放的姿态,持续做好服务保障。安斌峰介绍了公司总体情况和业务布局,对铜仁高度重视双方合作表达感谢。他表示,铜仁生态优势突出、发展前景广阔,对双方未来合作充满信心,将发挥央企优势,结合铜仁发展战略,找准合作切入点,开展深层次、多领域的合作,助力铜仁经济社会高质量发展。

中国船舶集团环境发展有限公司、市直有关单位、市属企业负责同志参加。

## 从“普及”到“普惠”,从“保基本”到“提质量” 铜仁学前教育阔步向前

周银松

教育是国之大计、党之大计,学前教育作为国民教育体系的重要基石,承载着千万家庭的期盼。2025年,铜仁市以“普及普惠、安全优质”为目标,扎实推进学前教育“双普”县创建、示范引领、内涵提升等重点工作,书写了一份满意的民生答卷——全市学前教育普及普惠发展成效显著,“学前教育普及普惠县”数量增至7个,占全省总数的25%,位居全省第一。其余3个县(区)先后顺利通过国家评估认定,优质教育资源供给持续扩大,保教质量稳步提升,让更多幼儿享受到公平而有质量的学前教育。

普惠扩容

“双普”创建领先发展

“现在家门口就有好幼儿园,孩子入园方便,我们也放心!”这是铜仁市家长们的共同心声。2025年2月,万山区、石阡县、思南县、德江县被教育部认定为“学前教育普及普惠县”,加上2024年1月认定的玉屏县、江口县、印江自治县,目前,全市共有7个县(区)跻身国家级“学前教育普及普惠县”行列,实现跨越式发展,为区域学前教育高质量发展树立了标杆。今年,作为推进“双普”工作的关键之年,铜仁市锚定“全域达标”目标,统筹推进碧江区、松桃自治县、沿河自治县创建工作。目前,三个区(县)先后顺利通过国家评估认定,正紧锣密鼓冲刺国家督导评估认定。

为确保创建质量,省、市教育部门联动发力,对创建区(县)辖区内所有幼儿园开展多轮次、全覆盖实地指导,从办园条件改善、办园行为规范、师资队伍等方面精准施策。同时,我市实施扩大主城区公办学前教育三年攻坚行动计划,推动主城区公办在园幼儿占比从29%大幅提升至51.83%,让普惠性学前教育资源真正惠及千家万户。

示范引领

优质资源辐射全城

“示范带整体,安全又优质”是铜仁市提升学前教育质量的重要路径。2025年,全市持续深化示范幼儿园创建工作,分类指导、精准培育,推动优质教育资源扩容提

质。目前,全市已成功创建省级示范幼儿园18所,培育市级示范幼儿园140所,县级示范幼儿园271所,优质学前教育资源占比持续提升。结合年度工作安排,铜仁市还指导17所幼儿园参与省级示范园创建、复查及升类评估,其中2所成功实现三类升二类,4所顺利通过复查评估,5所新创为省级三类示范幼儿园,6所通过首轮评估。

示范园的核心价值在于辐射带动。铜仁市充分发挥各级示范园在管理理念、教学实践等方面的引领作用,通过集团化办园、教研指导责任区、资源中心“三个覆盖”方式,将优质教育资源向农村幼儿园、民办幼儿园延伸,推动区域办园水平整体提升,让农村孩子也能享受到与城市孩子同等质量的学前教育。这一创新实践获得高度认可,全省农村学前教育集团化办园资源中心建设工作观摩会在铜仁召开,中国教育报以《资源中心为农村园装上“芯片”》为题报道铜仁市幼儿园资源中心建设成效,铜仁市连续4年在全省教育工作会或现场会上作经验交流发言。(下转2版)

## 一滴茶油催生一条产业链

葛永智

11月23日清晨,满载油茶果的货车穿过湘黔交界山间的产业路,在玉屏侗族自治县朱家场镇黔玉油茶公司晾晒场边缘停下。工人用铁锹将果实倾泻而下,果壳在水泥地上碰撞出清脆的脆响,很快堆成一座小山丘。

晾晒场中央的自动翻耙机缓缓启动,金属齿将油茶果均匀铺开,那些未完全开裂的果实露出内里淡黄的种仁轮廓。不远处传来脱壳机的试运转声,与翻耙机的轰鸣交织,为这即将进入加工线的油茶果奏响前奏。

“我们采取低温压榨,全程无菌操作,最大限度地保持了茶油的营养价值和健康成分,公司生产的油茶系列产品深受广大消费者青睐。”黔玉公司产品技术人员王美指着自动流水线说。透过加工车间明亮的玻璃,记者看到茶果经过筛选、烘干、剥壳、调质、低温冷榨、过滤、毛油暂存、脱胶碱炼、冬化过滤等20多道工序后,茶油才能打包贴标,通过快递物流发往全国各地。

“别小看这几道工序,里面包含多项国家专利。其中的冷榨技术可保留不饱和脂肪酸90%以上,比橄榄油的不饱和脂肪酸含量还要高,且食用后不上火。”王美格外自信。享有“中国油茶之乡”美誉的

玉屏,人工栽培油茶历史悠久。明清时期,油茶已成为玉屏对外贸易的重要物品之一。近年来该县守好发展和生态两条底线,把油茶作为“富民强县”的主导产业来抓。

产业结构调整过程中,持续探索“农户+国有平台公司”利益联结模式,重拾油茶老品牌,改造老油茶林,结合退耕还林、中央财政油茶奖补等项目新建油茶林,全县油茶林面积增加到23万亩。

山上种满“摇钱树”,油茶飘香产业兴。通过政府扶持、政策引导,昔日的不毛之地,如今已被一片生机勃勃的油茶林所覆盖,涉及全县农业人口7.8万人,农民人均拥有油茶林2.82亩,增收超千元。油茶精深加工是加快产业融合的重要途径。依托“千企引进”“千企改造”工程项目,采用科学奖补、政策支持、人才引引、金融支持等方式,玉屏重点引进、扶持一批市场前景好、科技含量高、产业链条长、带动能力强的龙头企业,提升茶油精深加工能力。

“茶油质除了看色泽、闻气味,检验不溶性杂质、水分及挥发物含量等,还会对茶油主要脂肪酸的相对密度进行质量检测,确保出厂的茶油品质既过得了质量关,又过得了营养关。”王美介绍。距离黔玉油茶公司生产车间不远处的油茶产品展示大厅,食用

山茶油、母婴用油以及茶油护肤品、日用品等产品琳琅满目。

发展精深加工,延长油茶产业链、提高附加值,是玉屏农业强县的有效抓手,该县坚持“绿色、纯净、健康”原则,不断推进“玉屏茶油”系列化妆品、保健医药和生物农用肥料等多领域研发与推广应用,油茶产品附加值得到有效提升。

从一滴油到一条链,不仅仅是油茶加工,玉屏还加快推动油茶与文旅、康养等产业深度融合,发展油茶农庄、生态观光园、油茶公园等旅游项目,旅游综合效益持续提升。

同时,按照“抓发展强品牌,用品牌促发展”工作要求,将油茶树、油茶花确定为“县树”“县花”,定期举办油茶文化节,实现了“卖好油”更要“卖好游”无缝衔接。每年寒露过后,当地23万亩油茶花迎风摇曳,与枝头沉甸甸的油茶果相映成趣,构成“花果同枝、抱子怀胎”的生态奇观。

“开车过来的路上,漫山的油茶花像雪花一样铺在山上,太漂亮了!”来自周边城市的游客罗欣雨和小姐妹们沉醉在这片花海中,不停用手机记录下眼前的美景。

如今,玉屏的油茶花海已成为黔东地区知名的生态旅游名片,每到花期,蜿蜒的山路旁停满了来自各地的车辆,游客们穿梭在花丛间,感受着自然与产业交融的独特魅力。



11月25日,铜仁市公安局交通管理支队携手中国邮政集团有限公司铜仁分公司在印江自治县木黄镇开展“警邮协作·送牌下乡”便民服务项目,把摩托车办牌办证服务送到了群众“家门口”。龙豪 摄

## 印江:土家巧娘“烫”苕粉

田林 田柳 特约记者 王东

### 品梵净山珍

小雪过后,铜仁市气温骤降,围炉吃火锅成为民众驱寒的热门选择。在印江土家族苗族自治县,传承百年的印江苕粉正成为火锅桌上的“灵魂伴侣”,其传统制作工艺不仅保留了土家文化记忆,更延伸出爆炒、油炸、凉拌等多种吃法,成为冬季的必备美食。

清晨的新寨镇栗栗村,村民邵章霞扛着锄头来到红苕地,左邻右舍闻讯赶来帮忙挖苕。要选红皮9号老品种,产量高、淀粉足,做出来的苕粉软糯有弹性。”邵章霞边挖苕边说。不一会儿,几背篓红苕便被运回家中。

制作印江苕粉的第一步是“净身”——将红苕用清水洗净后削皮。“皮要削干净,这是苕粉晶莹剔透的关键。”邵章霞拿着削皮刀,仔

细去除红苕表皮的泥垢。随后,红苕被放入专用粉碎机打成渣,借助悬挂在房梁上的土家摇架和细纱布,反复摇晃多次,实现淀粉与苕渣的分离。“纱眼要小,摇三次才能让苕粉有韧性。”邵章霞说。

分离后的苕浆流入大桶,静置三天,期间换水三次以去除杂质。待淀粉沉淀至半湿状态,便进入“调浆”环节。“浆要打匀,太干荡不开,太稀不凝固,全凭经验。”邵章霞用勺子搅拌着乳白色的苕浆,眼神专注。

此时,灶上的大锅已烧至80-90度,最关键的“烫苕”环节在于控制火候。邵章霞屏气凝神,将调好的苕浆均匀荡在盘内,盘底不离开水面,也不让水进入盘内。随着水温上升,盘内的浆慢慢凝固,表面收水变干,她再将盘整个浸入水下烫粉。“水温不能高也不能低,高了起层,低了煮不透,没韧性。”两分钟

后,乳白色的浆变成透明的苕粉,出锅沥水,趁热摊晾在竹竿上,经过两天晾晒,苕粉变得坚硬透亮。

前后忙碌一周,邵章霞家的苕粉终于制成。她邀请左邻右舍来吃“苕粉宴”,炸苕条、炸苕丝、煮火锅、凉拌苕粉,各种吃法摆满桌。“冬季农闲,大家聚在一起做苕粉、吃苕粉,增进邻里感情。”栗栗村党支部书记吴朝军说。

近年来,印江自治县通过“龙头企业+农户”模式,推动苕粉产业向标准化、规模化、品牌化迈进。2025年,“印江苕粉”荣获国家地理标志保护产品。目前,全县规模种植“双高红薯”1.3万余亩,打造4000余亩单产提升示范基地,加工后的苕粉借助电商平台畅销全国。

冬日,在热气腾腾的火锅里,印江苕粉吸满汤汁,咬一口软糯筋道,不仅暖了胃,更让百年传承的美食在新时代焕发新生。