

决胜全面小康 决战脱贫攻坚

阿坝微政联盟 特别报道

保留原汁原味 巧打“健康牌”

——黑水县农牧民群众提升传统产业附加值小记

■仁萧琳 孔解 记者 颜天杰

眼下正值小麦收割季节,在黑水县芦花镇沙板沟村的麦田里,熟透的麦穗沉甸甸地低下了头,一片片麦田随着微风掀起层层金黄色的波浪。村民们趁着晴好天气,躬腰穿梭在麦田里,忙着割麦、打捆、运输,一派丰收的喜人场景。

“现在生活越来越好了,不愁吃、不愁穿。”芦花镇沙板沟村村民三基波说,随着产业结构不断转型升级,村民们通过进城创业务工、就近销售农产品等方式实现了稳定增收,生活水平日益提高。

近年来,随着健康饮食的观念不断深入人心,人们对无公害食品、绿色食品需求越来越大。西尔镇麻窝村村民加拉子顺势而为,在县城芦花镇开起了一家石磨坊,将自家种植的小麦、玉米等传统作物用石磨磨成面粉售卖,他研磨的面粉无任何添加剂,保留了食材的原味原香,因此有了不少固定的客源。经常在这里买面粉的居民罗尔基格西说:“加拉子卖的全是本地的小麦和玉米,磨出来的小麦粉、玉米粉不仅好吃,对身体健康也很有益处。”

芦花镇英搏村地处高半山,日照时间长,土地肥沃且相对集中,特别适宜小麦、青稞、荞麦等传统作物生长。“过去农产品没有销售渠道,我就想办个厂,让更多的人吃上我们大山的绿色食品,也增加我们老百姓的收入。”从健康饮食中看到了商机的格西塔说,2018年5月,他自筹资金20万元,做起了将“绿色农产品”转变为“农旅特色产品”提升传统产业附加值的文章。通过就近销售和成功入驻东西部扶贫协作对口帮扶的“海宁潮城”公司,将英搏村的农特产品销售到了全国各地。仅一年时间,格西塔就实现收益6万元,带动40户村民走上了奔康之路。

加拉子和格西塔不约而同用传统作物打出了一张漂亮的致富奔康“健康牌”。如今的黑水大地,农牧民群众创新创业蔚然成风,很多农牧民群众通过创新发展农业产业、文旅产业、农旅产业实现了脱贫致富,在奔小康的路上洋溢着勃勃的生机与活力。



▲村民趁着晴好天气收割麦子



◀提升传统产业附加值加工制成的荞麦面成品



汶川、都江堰两地开展突发环境污染事件应急处置演练

8月27日,汶川县、都江堰市两地生态环境局在紫坪铺水库库区及周边区域联合开展突发环境污染事件应急演练。

此次演练模拟了紫坪铺库区上游汶川县某企业氨氧化锂车间硫酸转运作业过程中围堰外硫酸管道泄漏,泄漏硫酸被雨水冲进过境外水道,威胁岷江、紫坪铺库区及下游水域环境安全。

模拟事故发生后,汶川县和都江堰两地生态环境局立即启动突发环境事件应急预案,迅速成立应急指挥领导小组及综合协调组、污染处置指导组、应急监测组、专家咨询组等工作组,并迅速赶赴事发地更换损坏阀门、堵住损坏管道,第一时间切断污染源。

通过此次演练,进一步完善了汶川、都江堰两地跨区域环境应急联动机制,提升了两地跨区域环境应急响应、应急监测、现场处置的能力和水平。

杨光富 记者孟波 摄影报道



拒绝舌尖上的浪费

记者走访省内多家餐厅,发现大型宴会“吃不完”现象普遍

菜品多有诚意? 别让盛宴变“剩宴”

注意“面子”

●主人希望能够热情招待客人,并把诚意体现在分量满满的菜品上;而对很多宾客来讲,“吃宴席打包,会有点不好意思”

浪费严重

●一桌10人,20多道菜肯定是吃不完,基本上每桌会剩四分之一至三分之一的饭菜,“吃不完”很普遍,“打包带走”较少见

业者支招

●大型宴会逐步转为分餐制,菜品由此减少;在客人点菜试菜时,餐厅主动传递“重品质轻数量”的理念

“毕竟请客嘛,肯定要让大家吃得好呀。”8月15日,刚在成都办完婚宴的曾晴(化名)说,作为东道主,“自己最担心客人不够吃。”

据2018年发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》显示,大型餐馆食物浪费量较高,原因在于朋友、商务聚会比较多,在点餐中更加注重“面子”而不是“肚子”。8月15日-16日,记者走访调查省内多个大型聚餐活动现场发现,“吃不完”很普遍,“打包带走”较少见。

■古蓉媛

四川日报记者 范芮菱 余如波

调查

“吃不完”成常态 10个人吃20多道菜,剩的菜都倒掉

8月15日,记者来到位于成都市创业路某大型酒店内的婚宴现场。待宴会完毕,多数客人离场后,记者看到,每张餐桌上还有大量菜品剩余。其中一桌上,牛腩、清蒸鱼、凉拌鸡、肉肉等均吃了不到一半。此外,桌上还散落着四五根未抽过的香烟。

随后,记者来到成都市二环路西段的一家酒店宴会厅,同样看到浪费现象。“一桌10人,20多道菜肯定是吃不完的。基本上每桌会剩四分之一至三分之一的饭菜,这些全部都要倒掉。”工作人员表示,客人主动打包的情况比较少见。

在德阳,大型宴会上“吃不完”的现象也是常态。15日,杨华

盛宴成“剩宴” 传统消费习惯在作祟,可实行分餐制

主人希望能够热情地招待客人,并把诚意体现在分量满满的菜品上。“不管是婚宴、寿宴还是宝宝宴,大型宴会之所以变成‘剩宴’,主要还是受传统消费习惯的影响。”省旅游饭店行业协会秘书长李建军表示,宴会的菜品搭配都是有讲究的,按每桌10人计算,一桌宴席的饭菜都会超出客人的食量。

德阳某酒店财务总监宋帆对此表示认同。他认为,宴席在日常生活中具有“稀缺性”,人们往往对其抱有期待心理;同时,

大型宴会逐步转为分餐制,如何?

避免宴会上的浪费,有可行办法吗?

李建军认为,若大型宴会逐步转为分餐制,菜品由此减少,会更符合客人的实际饭量,是一种有效避免大量饭菜剩余的办法。成都红杏酒家紫荆店前厅经理吴绍成表示,酒店方可以通过改良菜品、传递理念、引导打包等方面进行改变。“首先是把菜的味道做好,只有‘合胃口’,才能‘吃干净’;其次,在客人点菜试

宴席又通常与婚嫁嫁娶、生辰乔迁等大事相关,因此筹备者会非常重视菜品的质量和数量。

记者调查7家酒店后发现,20道菜是一桌婚宴的“标配”,其中包括6至8道凉菜,10至12道热菜,以及点心、水果等。“在就餐过程中又有酒水、饮料等,因此食物浪费现象就更为严重,有时宴会剩菜占总量的近半数。如果不打包,就只有倒掉。”李建军说。

菜时,应主动传递‘重品质轻数量’的理念;此外,酒店员工还需主动询问客人是否需要打包。”

“对很多宾客来讲,吃席请打包,会有点不好意思,因此宴会上打包的实际效果并不理想。”省饭店与餐饮娱乐行业协会秘书长吴韵琴表示,要从根本上解决宴会上的浪费现象,改变消费氛围是关键,“节约”“光盘”等理念仍需长期倡导才能深入人心,从而自觉杜绝舌尖上的浪费。”

“消费扶贫 蜀你最行”

我省消费扶贫月活动9月1日启动

本报讯(四川日报记者 李欣忆)今年9月,是“全国消费扶贫月”。8月28日,省政府新闻办在成都举行四川省消费扶贫月活动新闻发布会,拉开“全国消费扶贫月”四川行动序幕。

按照计划,9月1日至30日,全省将开展以“消费扶贫蜀你最行”为主题的消费扶贫活动,集中宣传发动、组织各方面的资源购买和帮助销售扶贫产品。

新闻发布会透露,四川省消费扶贫月活动主要通过“三专一平台”来推进:布放一批消费扶贫智能专柜,建设一批四川消费扶贫专柜、拓展一批消费扶贫专区,同时将“三专”及扶贫产品销售渠道数据接入中国扶贫网四川扶贫平台。将鼓励全省各级预算单位加大扶贫产品采购力度。近期将在广东举办“金秋购物助脱贫四川扶贫产品销售周”暨“扶贫832”四川扶贫产品采购对接会活动,推动四川扶贫产品不断走向全国。

活动主要分三个阶段开展。8月底之前开展组织宣传,营造氛围;9月为组织实施阶段,集中组织开展各项消费扶贫活动;10月中旬前为活动成果总结阶段,同时配合做好国家消费扶贫论坛、成果发布会、重点扶贫产品展示展销等活动。

我州举办2020年“双拥月”宣传活动暨首届退役军人书法摄影展

本报讯(记者 赵明月 刘洪文)8月31日,由州双拥工作领导小组办公室、州退役军人事务局主办,州退役军人服务中心承办的2020年“双拥月”宣传活动暨首届退役军人书法摄影展在马尔康市举办。州政府副州长王树明观看书法摄影展。

此次书法摄影展得到了全州退役军人事务系统的大力支持和退役军人书法爱好者的积极响应。活动征集书法篆刻作品和摄影作品共153幅,经过层层筛选最终对72幅获奖作品进行集中展示。其中,书法篆刻作品16幅,摄影作品56幅。这些集中展示的作品以怀念军旅生涯、展示退役军人风采、讴歌疫情期间军人本色和讴歌我州建设发展取得的辉煌成就为主,主题突出、意境深远。当日,现场嘉宾及观众用饱满的热情观看了退役军人书法摄影展、双拥创建宣传片和微电影。

组织举办全州首届退役军人书法摄影展,旨在以文艺的形式深入贯彻习近平总书记关于退役军人工作的重要论述,积极倡导爱国拥军、爱民奉献的良好风尚,巩固军政军民团结,营造全社会“关心国防、热爱部队、尊崇军人、敬重英雄”的浓厚氛围,激励广大退役军人“退伍不退志、退役不褪色”,建功新时代。

小金保持危化品安全监管高压态势

本报讯(小金县融媒体中心)为进一步规范辖区内危险化学品生产经营单位安全生产现状,按照危险化学品安全生产专项整治工作的相关要求,日前,小金县应急管理局执法人员对全县安全生产三年专项整治行动、铸安2020、排险除患、危险化学品和烟花爆竹专项整治行动,对该县营盘加油站、猛固桥加油站逐一开展了专项执法检查。

工作人员针对前期企业督促指导时存在的问题和隐患进行了“回头看”,共检查发现隐患问题12条,出具现场检查记录2份,下达责令整改通知书2份,对发现的问题要求企业负责人立即整改。通过专项执法检查,进一步督促企业完善和规范基础管理,加大事故隐患整改力度,避免危险化学品领域安全生产事故发生。

红原县查尔玛乡查龙村集体分红

本报讯(周瑞 旦卓卓玛)“我们一定用实际行动,自力更生、发展产业,用好分红资金,发挥更大效益,实现全面小康。”8月25日,在红原县查尔玛乡查龙村召开的集体经济收益分红大会上,村民们正有序对账、签字、领取收益分红,个个脸上洋溢着开心的笑容。

为进一步巩固脱贫成果,对接好乡村振兴工作,让村民们有更多的获得感和幸福感,近年来,查尔玛乡查龙村村民大力发展牦牛养殖业,并从思想上、行动上支持配合村“两委”工作,不断壮大村集体经济并从中获益分红。分红大会上,该乡党委主要负责人还将村集体经济今年运行情况、财务情况、分红资金来源及分红金额等事项进行了说明。

据悉,查龙村此次分红资金共61.8万元,全村309人,人均分红2000元。

壤塘开展“盘光知粒粒辛苦·光盘道百年新风”宣传活动

本报讯(兰成强 记者 泽英)为弘扬中华民族勤俭节约的传统美德,倡导普及文明餐桌风尚、推广文明餐桌礼仪和文明消费习惯,8月25日上午,壤塘县开展了“盘光知粒粒辛苦·光盘道百年新风”宣传活动。

活动现场,工作人员通过发放倡议书,开展《我承诺 我光盘》横幅签名等方式,号召广大群众做杜绝食品浪费的倡导者和实践者,引导群众健康理性消费。同时,工作人员还深入县城各企事业单位职工食堂,通过在餐桌上摆放“光盘行动倡议书”,现场讲解等方式,引导干部职工向“舌尖上的浪费”说“不”,让节约成为一种习惯,成为一种公益,形成良好的社会风尚。

此次活动共发放“光盘行动倡议书”800余份。活动的开展,让该县广大干部职工和群众对“光盘行动”有了更深的了解和认识,使节俭用餐、文明用餐习惯深入人心。大家一致表示,自己不仅要争当行动表率,更要带动身边的人一起加入到文明就餐行动中。

金川各单位食堂厉行节约成风尚

本报讯(杨正红)为坚决制止餐厨浪费行为,厉行勤俭节约、反对铺张浪费,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围,近段时间以来,金川县机关单位、企业食堂纷纷发挥示范作用,带头践行“光盘行动”。

8月25日12时,在国家税务总局金川县税务局食堂内,工作人员正依次分批取餐,每名职工适量领取菜品和主食,“吃多少取多少,不够吃再取,坚决不能浪费”的观念已在该局职工中形成共识。

“浪费可耻、节约光荣”等温馨提示在食堂大厅内随处可见。与此同时,食堂工作人员也会不时提醒,坚决避免浪费行为。

农行金川县支行倡导“光盘行动”早已由口号变成了习惯,勤俭节约已深入人心,在厉行节约、杜绝餐厨浪费上不仅从自身做起,还积极倡导家人一起行动。

近年来,金川县党政机关把厉行节约、反对浪费纳入作风建设的重要内容,融入干部队伍建设和机关日常管理之中,对各种铺张浪费现象和行为进行严肃批评和督促改正,并建立健全了常态化工作机制。