

## 电白区麻岗镇双目村积极倡导移风易俗,建设文明乡风

# 红白喜事破旧俗 道德评议倡新风

本报记者 柯诗华

广场边,党建文化长廊、便民座椅、健身器材等一应俱全;村道旁,村规民约、传文明树新风宣传栏张贴醒目……时下,走进电白区麻岗镇双目村,扑面而来的不仅是清新凉爽的空气,更有沁人心脾的乡风。

近年来,双目村把移风易俗作为推进精神文明建设的重要载体,通过村规民约、红白理事会、道德评议会等方式,坚持全方位、多渠道、广覆盖地开展,大力培育文明乡风、淳朴民风。

### 红白理事会“理”出农村新风尚

“孝敬在平时,丧葬重节俭。如今通过宣传移风易俗,村里的变化很大,红白喜事、婚丧嫁娶都不大操大办了。”双目村党支部书记邵德感道。近年来,双目村建立红白理事会,通过制定符合本村实际的红白理事会章程,具体负责本村的红白事办理,并采用“大喇叭”播放、发放宣传页,村委公告栏张贴等不同方式广泛宣传,让广大群众了解红白理事会的作用。

知晓红白理事会规则,教育引导广大群众按照红白理事会章程办理红白事。

双目村通过开展“推行红白理事会、倡导文明新风尚”持续深入移风易俗文明实践活动,倡导村民们以实际行动践行“破陈规、除陋习、传文明、树新风”的文明新风尚,将乡风文明送到田间地头,深入千家万户,形成了人人讲文明、户户争荣誉的良好氛围,铺张浪费现象也日益减少。

### 道德评议会助推文明新风建设

“通过道德评议会,村里人的精神面貌、文明理念越来越好,大家都争做身边好人,争当好媳妇好婆婆,涌现出不少



村民在学习村规民约。茂名日报社全媒体记者 陈国汉 摄

好人好事,形成了你追我赶的良好文明新风。”谈及双目村近两年来的变化,邵德喜笑颜开地说道。

记者了解到,道德评议会是在双目村党总支和村委会领导下成立的村民自治组织,按照“为人正直、办事公道、威信较高、能力较强”的原则,由

群众推荐,经村党组织研究决定道德评议会组成成员。道德评议范围包括宣传道德模范、推荐评选文明家庭、最美农家、好婆婆、好媳妇等活动,同时还评议不文明、不道德的人和事,在村公示栏进行张榜公布。

近年来,双目村依托道德评

议解决了群众的诸多问题,不文明、不道德行为大大减少。下一步,双目村将继续以道德评议会为抓手,结合实际,与文明家庭、最美农家、好婆婆、好媳妇等评选相结合,大力开展推进移风易俗主题活动,营造浓厚的崇德向善之风,推动乡风文明建设全面提升。

## 亲子随手拍传递文明之光

### 我市“小手拉大手 文明随手拍”活动目前收到视频超1万条

■茂名日报社全媒体记者 李君平

本报讯 城市因文明而美丽,美丽因镜头而定格。为助力创建全国文明城市工作,促进师生和家长文明意识、文明习惯、文明素养的养成,8月28日起,我市开展2022年中小学(幼儿园)“小手拉大手·文明随手拍”活动。

活动中,部分中小学生和幼儿园小朋友在家长的指导下,以“随手拍”的形式记录身边的文

明行为,用光影雕刻文明瞬间,内容涵盖了节约用水、垃圾分类、传承良好家风、爱护环境等方面,让大家切实感受到茂名的美丽,学生和小朋友也为自己能够通过镜头记录美好家园感到自豪。

记者看到,一些家长和与孩子共同出镜。一名幼儿的妈妈表示,这次活动,他们一家三口都出动了,“父子俩在公园寻找身边的文明行为,我负责拍摄。拍摄和交流的过程中,加深了孩子

对文明行为的认识,还增进了亲子感情。”现在,孩子去公园玩都不忘提醒大人不要乱扔垃圾。

目前,活动仍火热进行中,报名和上传视频将于10月28日截止,还没报名的家长、学生可抓紧时间报名。

#### 活动详情

活动报名及上传视频时间:8月28日至10月28日  
参与对象:市直及茂南区、电白区、高新区、滨海新区中小

学(幼儿园)学生及家长。

视频内容:践行社会主义核心价值观,文明劝导,传承好家风、好家训,文明校园创建,文明礼仪培养,文明习惯养成,树立文明新风。

视频要求:要突出学生与家长共同参与活动,注重通过学生与家长的互动影响带动家长;参赛作品要求主题突出、立意明确、简洁明了,注重思想性、艺术性、观赏性与活动主题相契合;每个视频时长原则上不超过1分钟。

报名及上传作品方式:参与对象先通过“茂名指尖文明”微信公众号进行报名,再把录制的短视频上传到该公众号即可参与评选,全部作品将由市民点赞、分享计算分值。



“茂名指尖文明”微信公众号二维码

## 医共体下乡义诊活动 在高州南塘举行 优质医疗送到基层 医保助力乡村振兴

■记者 邓义深 通讯员 钟兴乐

本报讯 根据医疗机构帮扶协议,为进一步将优质医疗资源送到基层,助力乡村振兴,近日,高州南塘镇卫生院联合高州市人民医院开展医共体下乡义诊活动。

义诊现场,南塘镇卫生院与高州市人民医院专家为广大群众开展测量血压、听诊心电、监测血糖等健康义诊服务,耐心细致地询问群众的病史,并根据他们各自的身体状况,开出“健康处方”,提出治疗建议和健康指导。同时,专家们还耐心解答群众提出的各种问题,并向他们宣传普及健康知识,提升其自我保健意识和健康技能。

此次义诊活动不仅体现了医疗卫生人员对“服务百姓、保障健康”责任与使命的践行,更是让辖区群众在家门口体验到了上级医院专家的诊疗服务,享受到党的惠民好政策。今后,南塘镇卫生院将抓住“对口帮扶”这个机遇,密切与高州市人民医院的关系,不定期邀请专家指导业务及坐诊,不断优化服务水平,以至诚之心守护好人民健康。

义诊当天,高州市人民医院、南塘镇卫生院两方院长签署了“医保助力乡村”医技培训帮扶协议书。



义诊现场。通讯员 钟兴乐 摄

## 信宜市检察院联合茶山镇政府开展宣传活动 加强平安建设宣传力度 营造和谐稳定治安环境

■记者 周燕红 通讯员 彭辉

本报讯 为进一步加强平安建设工作宣传力度,提高广大群众对信宜市茶山镇平安建设工作的知晓率、参与度,营造平安和谐的治安环境,近日,信宜市检察院联合茶山镇政府开展平安建设宣传活动。

活动现场,工作人员通过悬挂宣传横幅、发放宣传资料等方式,重点宣传法律法规、扫黑除恶、反邪教、养老反诈、禁毒等与群众日常生活密切相关的安全防范知识,提高群众治安防范意识和自我防范能力。现场工作人员仔细倾听群众对平安建设的意见和建议,同时为群众提供平安建设内容相关咨询服务,对群众反映的问题及时解答和反馈,切实提升老百姓的安全感和满意度。

本次活动中,共发放宣传资料300余份,接受群众咨询50余人。通过本次联合宣传活动,有效增强了广大群众的自我防范意识和法制观念,提高了广大群众参与平安建设活动的积极性和主动性,营造了人人参与平安建设的浓厚氛围,为茶山镇深入推进平安建设工作奠定了良好基础。

## 筑牢反邪防线 共建平安家园

### 茂南官渡街道开展反邪教宣传

■记者 张伍 通讯员 谭小河

本报讯 为进一步深化社会反邪教警示教育,筑牢人民群众识邪防邪的思想防线,增强居民防范和抵制邪教的能力,营造和谐安定的社会环境。日前,茂南区官渡街道在茂南区委政法委的带领下,在官渡小公园开展反邪教宣传教育活动,切实提高广大群众自觉抵制邪教侵蚀的能力。

活动以制作反邪教宣传展版、发放反邪教宣传手册、民警和司法人员现场解答法律法规等形式向居民讲解邪教的本质、邪教的危害和如何识别邪教和邪教的鉴别。同时呼吁居民尊重生命、热爱生活,倡导居民自觉加入反对邪教、破除迷信、崇尚科学、传播文明的行列。

此次活动共派发宣传单300余份、宣传物品50份,让广大群众更加了解有关反邪教法律、法规、政策等相关知识,在他们今后的生活中,能自觉防范和抵制邪教,共建平安和谐家园。

## 茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛十强选手专访

# 叶易泉:厨艺为本 厨德为魂

茂名日报社全媒体记者 李红莲



叶易泉与他制作的菜肴煎焗东岸豆饼。

他总是带着两把刀到课堂上,一把是片刀,一把是西餐主刀。他是一名厨师,也是一名烹饪教师,更是由茂名市嘉豪轩食品有限公司总冠名的市首届“高凉菜大师”评选活动的十强选手,他就是叶易泉。

2006年,年轻的叶易泉前往湛江师范学院就读烹饪与营养专业,因为热爱,毕业后他便开始从事烹饪教育工作,将育才铭记于心,将传承担于肩头。在他看来,厨师和教师只有一字之差,区别在于厨师给顾客提供食物味觉的享受,而教师则给学生提供更多

知识精神的享受。作为一名烹饪教师,叶易泉同时担负起了厨师与教师的双重责任,用汗水浇灌美味,用心血教导每一位学生。

叶易泉说:“当烹饪教师这么久,最高兴的事是看到自己的学生在烹饪领域上从一个学徒成长为大厨,看到他们用烹饪的技能工作、生活、组建家庭。”

厨艺为本,厨德为魂。加入烹饪教育行业后,叶易泉就一直坚持以身作则,他以自己的经历和实践作为教育的基础,让每一位学生把“勤奋、踏实、创新”作为实现人生目

标的阶梯,培养了一代又一代的烹饪精英,培育了一批又一批的高凉美食传承人。

在这十多年烹饪工作当中,叶易泉手上留下的许多烫伤、烧伤以及各种刀伤,无一不是他夯实和钻研厨艺的荣誉见证。推动“粤菜师傅”工程、参加本次“高凉菜大师”评选活动则更是他厨德的一次又一次外化体现。他认为,作为成长于茂名的厨师和烹饪教育工作者,他有责任也有义务为推广茂名饮食业文化,打造高凉菜品牌出力。

在“高凉菜大师”评选

活动的赛场上,叶易泉凭借一道“煎焗高州东岸豆饼”惊艳四座,它将高凉菜的“清、鲜、香、嫩”四字味道要求体现得淋漓尽致。更擅长做意境菜的叶易泉选择做这道简单质朴的美食,只因他来自高州赛区,而“煎焗高州东岸豆饼”是用高州地道食材制作的特色美食。

对于即将开启的“高凉菜大师”评选总决赛,叶易泉表示他已经做好了准备。在采访中这个立志于将高凉菜推广出去的老师傅再次呼吁道:“让我们行动起来,青春无畏,逐梦扬我高凉文化!”

## 茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛十强选手专访

# 林坚:传承创新 做大家都爱吃的高凉菜

茂名日报社全媒体记者 柯燊灵

来自信宜市誉满糖餐饮公司的总厨林坚,凭借菜式“招牌秘制山楂鸭”及出色的表现,成功晋级由茂名市嘉豪轩食品有限公司总冠名的市首届“高凉菜大师”评选总决赛。

林坚表示,进入餐饮行业是年轻时一次偶然机会,遇到广州宾馆招工,发现自己的爱好是烹饪,于是就踏上“厨师”之旅。他曾在香港利苑深造、打磨厨艺两年,厨艺也日益成熟;也曾任在郑州、澳门等多地的美食大赛获得奖项,所烹饪的美食广受食客们的喜爱;他曾在全国多个地区的

酒店里担任行政总厨工作,更加坚定了他对厨师这一职业的热忱。随着近年来,茂名市经济欣欣向荣,饮食业也随之发展壮大,在2015年年底,他受邀到信宜市誉满糖餐饮公司担任行政总厨,直至目前。

一直以来,林坚都坚持在保持食物最原始味道的同时,深挖每道食材的极致味道,他这一想法也贯彻在本次大赛中。他说:“高凉菜是具有茂名、粤西甚至岭南特色的风味菜系,讲究食材新鲜,粗料精制,原汁原味,有信宜怀乡鸡、焗仔鱼、杨桃鸭等特色菜式,深

受食客的欢迎。对于高凉菜,不仅要传承传统美食,更要深挖食材中最本质的味道,不断学习与创新,融入更多的本地特色元素,才可以使得高凉菜发扬光大。”

林坚是一名热爱学习的厨师,他表示:“做好每一道菜,让每一位吃到菜品的人都能感到开心是一位厨师的本职工作。”在本次大赛中,他积极融入了自己的创新意识,在烹饪方法进行尝试与改进,将多年厨艺化为勺下菜肴的亮色。“比赛时,我见识到了不同地方的高凉菜师傅的精湛厨艺和他们独具特色的美食,

对我启发很大,为我今后在高凉菜样式、品色的挖掘和创新提供很多灵感,对厨艺的提升有很大帮助。能够与众多优秀的高凉菜师傅同台竞技,成功进入总决赛,也是对我烹饪水平的一个肯定。”林坚说道。

对于即将开启的茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛,林坚表示,信心满满,充满期待,会继续挑战自我,努力赛出自己的水平与好成绩。同时在传承高凉菜文化中,他会继续坚持呈现出高凉菜食材的本质味道,创新与提升高凉菜技艺,做出大家都爱吃的高凉菜。



林坚与他制作的菜肴招牌秘制山楂鸭。