

“田秀才”“土专家”讲授致富经

■茂名日报社全媒体记者 梁郁文
通讯员 陈万琼 董天忠

本报讯 今年以来,为破解制约“百县千镇万村高质量发展工程”的人才瓶颈,化州市人力资源和社会保障局立足乡村振兴产业发展需求,深入实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程,稳步推进技能培训工作,为化州高质量发展提供人才支撑。

该局以“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”“乡村工匠”等项目人才培养为抓手,今年以来共完成“粤菜师傅”培训180人次、“南粤家政”工程培训716人次、“农村电商”培训252人次、补贴性职业技能培训

1737人次;组织开展人才沙龙活动6场、人才交流活动7场、15场人才惠民活动、农村电商和乡村工匠培训11场,不断提升“乡村工匠”技能水平和专业素养,促进劳动力就近就地灵活就业。以持续擦亮“粤菜师傅”金字招牌为目标,在成立茂名高凉菜系研究院化州分院的基础,积极开展预制菜工作,动员粤菜师傅实训基地、培训机构开展预制菜粤菜师傅培育;结合化州特色饮食文化,联合融媒体中心,开设高凉菜粤菜学堂化州味道教做菜栏目,通过线上线下的灵活宣传方式,不断打造有韵味、有文化、有故事的“化州好菜”,持续擦亮化州菜金字招牌,促进

粤菜文化传承发展。

同时,以擦亮“温暖人社”服务品牌为依托,组织开展乡村致富带头人、“田秀才”“土专家”开展“我为群众办实事”实践活动。

活动中,乡土人才当“师父”,讲授富经,做好“传帮带”,田间地头现场教学,手把手传授技术,畅通青年干事创业渠道,增加一批新农人,拓展一批新企业,发展一批带头人;通过化州市乡村振兴人才驿站积极组织各镇(街道)乡村振兴人才驿站专业技术人员,以提高镇村两级干部专业知识水平为抓手,有针对性地开展产业政策、果树管理、蔬菜种植、禽畜养殖等方面的培训,着力打造一支土生土长的基层干部队伍。



“南粤家政”工程培训。 通讯员 董天忠 摄

潭头镇举办心肺复苏急救培训 筑牢群众生命安全防线

■记者 张伍 通讯员 李祖民

本报讯 为进一步做好暑假期间学生防溺水工作,做好涉水经营场所急救知识宣传教育工作,日前,高州市潭头镇组织在花田美度假村泳池开展心肺复苏急救专项培训。活动邀请镇卫生院相关的医护人员进行现场授课,镇应急办、公共服务中心、社工站、花田美旅游度假区等有关部门的干部职工共30多人参加了活动。

此次培训注重“实用”和“到位”。授课老师通过“理论讲授+现场演示+实操”的形式,认真讲解基本急救知识、心肺复苏的基本流程、步骤、操作要点,包括胸外按压部位、频率、深度、按压与吹气比例等。讲解过后进行实操,授课老师利用人体模型模拟突发心跳呼吸骤停,详细演示心脏按压、人工呼吸操作等,手把手教学、及时纠正学员不规范的动作。通过授课和现场演示,不仅让参加培训的人员掌握了心肺复苏的操作方法,也让大家进一步认识和了解到心肺复苏的作用与重要性。

培训活动结束后,花田美旅游度假区的负责人方先生表示,心肺复苏急救已经学习过很多次,但是现场由“白大褂”亲自授课的,学到的知识更加专业,更加实用,更加让人安心。

下一步,潭头镇将继续在辖区内开展应急救护知识和技能培训,为广大干部职工和辖区居民提供一个学习急救知识、掌握救护技能的平台。

夜访民情解难题 构筑油茶富民路

■记者 周燕红 通讯员 曾霞

本报讯 结合绿美高州生态建设和东岸镇油茶产业的发展,近日,高州市东岸镇人大以村级联络站为平台,通过以主题接待、夜访民情等形式,为油茶小镇建设搭起“连心桥”。

近年来,东岸镇党委、政府提出调整和优化产业结构,发展“一村一品”特色产业。东坡村党支部结合本村实际以合作社为重点,通过流转撂荒山林地打造油茶示范种植基地。但由于油茶产出周期长、投入成本大、产业链不完整,导致群众反应强烈,种植油茶意愿摇摆。为突破这些问题,该镇由业务相对熟悉、工作相对了解的单位和单位负责人组成“油茶小镇”建设专项小组。专项小组利用晚上休息时间,以“夜访夜谈”拉近干部与群众的距离,提振群众发展油茶的信心和决心,自今年3月以来,落实油茶新增造用地面积1000多亩。

夜访过程中,专项小组与群众聊生活,话油茶,宣传讲解油茶种植自然优势、惠民政策、发展经济效益分析。针对群众反映的问题,广泛集中民智、找出“破题”口,解开群众“心结”。截止到目前,全村共400多户参与了该项目开发。预计油茶丰产后,农户每年每亩可收益2000元以上。

喊破嗓子不如甩开膀子。围绕油茶产业发展,东岸镇人大共开展了“夜访选民”活动12多次,收集群众意见建议30多条。在活动中东岸镇人大把实现好、维护好、发展好群众的最根本利益作为出发点和落脚点,紧盯社会经济发展过程中涉及群众民生的重大问题,让油茶小镇建设更贴民心、更顺民意,也让产业发展走上了“新车道”。

非遗花生油“香”“鲜”美味留

茂名日报社全媒体记者 黄宇彬

民以食为天,对中国人来说煎、炒、烹、炸每道菜都离不开一勺喷香的油,在食以鲜为上的广东,油是吊出食材鲜味的关键,而花生油因有独特的香味,广受消费者青睐。

“香”,是大家对花生油的最基本要求。当记者走进杜继雄的广东匠心花生油生产有限公司,花生油的清香迎面而来。据杜老板介绍,制作花生油的过程,每一个步骤都有不容忽略的细节,才能做出“炒菜够味,闻着香,吃着也香”的花生油。

传统的花生油制作技艺主要分为火炒、石碾、火蒸、包饼、排榨、撞榨六道工序,在高州地区已有数百年的历史。而杜继雄和花生油结缘,不但因为受到爷爷和父亲长期从事榨油工作的影响,更因一次偶然回家,被乡下土榨花生油的香味所吸引,令他回忆起童年时花生油的香味。于是,他毅然决定开一家花生油作坊。多

年以来,杜继雄不断的摸索研究,把花生油的品质像艺术品一样去追求,所以油坊榨取的乡下花生油在当地深受乡邻喜爱,产品供不应求。但随着人们对健康的要求越来越高,作坊生产已经不能满足要求。

为了更好地传承并发扬传统花生油的制作技艺,把传统工艺中的破碎、高温蒸、火炒等几个关键点设计成能用电脑控制的流水线,杜继雄设计了一套电控的三联炒锅系统。这是国内第一条这样的生产线,并于2020年获得国家专利。高凉花生油传统制作技艺也于2021年被茂名市人民政府批准纳入茂名市第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录,而杜继雄也被评为高州市非遗项目代表性传承人。

为了让消费者吃上健康的“放心油”,匠心花生油公司严格遵守“入库必检,出厂必检”的制度,花生原材料入



前通过大型电脑色选智能选豆,榨油后需进行黄曲霉素等项目的检验,成品油出厂时必须进行十项严格检验,只有在各项指标合格的情况下,才能出厂,确保每一瓶花生油安全放心的进入大众家中。

杜继雄观察发现传统的粮油店市场已经十分饱和,只能是



茂名日报社全媒体记者 吴昊 摄

于是他带领工厂员工组成直播团队,直播间就设在工厂内,可以让消费者直观看到花生油的生产过程,展现最真实的一面。

有了过硬的品质保证,匠心花生油很快就受到了全国消费者的喜爱,走出了茂名。据了解,自开展直播销售2年多来,已在抖音平台累计销售60余万件花生油。后台资料显示,他的

网店评分中商品体验、服务体验、物流体验均为5分满分,超过100%同行,包括回购率在内的多项花生油销售数据在同类商品销售榜位中位列前茅。

杜继雄说:“获得如此成绩,是对我们产品的肯定,我们不能辜负消费者的认可,更加严格把关产品质量,让更多消费者吃上好油、放心油。”

信宜创文“小景观”提升“微幸福”

■记者 周燕红 通讯员 高干

本报讯 “城市更文明,生活更美好”“文明城市 你我共建”……盛夏的信宜街头,湛蓝的天空,满眼翠绿,绿得让人心醉。一片翠绿中,造型别致、各具特色的街头景观小品,不时引得三五行人驻足欣赏。

“以前的街头、路边看起来比较沉闷。”信宜市民黄先生告诉记

者,“开展创建广东省文明城市以来,街头随处可见各式各样的景观小品,内容积极向上,色彩鲜艳亮丽,看了让人心情大好。”

在信宜市梅岗公园,闲暇时段,不少市民带着孩子散步、玩耍,精致美观的创文景观小品会成为孩子留影纪念的“打卡点”。“造型非常有新意,内容是社会主义核心价值观,正好读给孩子们听。家门口有这样的美景让

人感觉很开心!”梁女士笑着说。

用心造景,意在“化人”。为助力省级文明城市创建工作,信宜市结合本地文化特色,将思想性、艺术性、观赏性相结合,在城区主次干道、商业街区、公益场馆所、公园广场、交通场站、旅游景区和全国、省文明村等点位的显著位置高标准设置了一批构思精巧、造型美观、主题鲜明和寓意丰富的景观小品,巧

妙地融入了社会主义核心价值观、绿色环保、移风易俗、中华传统美德等内容,既扮靓了城市颜值,又提升了城市品质,也成为创建省文明城市的新窗口、新载体、新阵地,有效拓展了道德规范、行为准则、文明公约的宣传领域,为市民群众营造了“处处是景致,边赏景边学习”的浓厚氛围,让文明风尚“沁入人心”。

随处可见的景观小品虽小,

潜移默化的影响却大。居住在信宜城区的退休教师张老伯表示,这些创文景观小品不仅提高了信宜的“颜值”,更提升了信宜城市向上向善的内在“气质”,让社会主义核心价值观和文明城市创建深入人心,形成人人共建共享的生动局面,群众思想道德素质和精神文明水平稳步提升,城市生活品质和城市形象面貌日新月异。

关爱未成年人 公益广告

做亲近大自然 阳光少年

爱我茂名 茂名市文明办 宣