

# 2023年全州县民生支出37.93亿元

## 占一般公共预算支出的80.96%

本报讯(通讯员邓琳)近日,全州县有关部门发布的数据显示,2023年该县民生支出37.93亿元,占一般公共预算支出的80.96%,在高质量发展中不断提升“民生温度”,增进民生福祉,托起老百姓“稳稳的幸福”。

教育是民生之基。全州县始终把教育作为国之大计,党之大计,摆在优先发展战略

地位。近三年累计投入教育经费3.7亿元,逐步改善全县80余所中小学校教育教学条件,教育教学成果丰硕,2023年清华北大上线7人,全州教育已成为广西教育的亮丽名片和全州品牌。

医疗服务水平创历史新高。2023年,全州县完成县级公立医院、19个乡镇卫生院、274家村卫生室标准化建设。石塘镇

卫生院“优质服务基层行”获全国通报表扬。全县全科医生达285人,每万人口拥有全科医生数排名桂林市第一。

城乡物流体系日臻完善。全州县骏通物流配送中心建成启用,成功创建广西农村客货邮融合发展样板县。社工服务走在全市前列。在全县18个乡镇建立社工服务站,推进系列关爱活动和困难群众服务工作,社工

站建设经验在桂林市作典型发言。

与此同时,全州县开展“红格微治”行动,提升基层治理精细化水平,通过信访“四下基层”、“平安建设”等活动,着力解决群众急难愁盼问题,全方位提升守护人民群众平安的层次和水平,群众的安全感、幸福感和获得感有了显著提高。

## 杨堤乡：加“数”前行 助力乡村振兴

本报讯(记者刘健 通讯员叶文杰 莫凯琳)“这个大屏真是方便了,自从装了这个大屏幕,我在赶集或者路过的时候,都会来看一下有什么招聘信息之类的,好拍下来发给我儿子看,看看有没有什么工作适合他。”近日,村民杨大哥对竖立在阳朔县杨堤乡市政广场的大屏赞不绝口。

杨大哥口中的“大屏幕”就是中国联通数字乡村智慧杨堤显示屏,它是阳朔县首家村级“数字乡村平台”建设中的一个重要项目。“数字乡村平台”作为“数字乡村”发展重点,通过整体推进5G通信网络、平安乡村、智慧农业及重点水域防溺水等项目合作建设工作,将杨堤乡有关乡村振兴方面数据整合,构建了一个全面、系统的乡村发展信息库。

该平台由杨堤乡党委推动,杨堤乡杨堤村驻村工作队牵头搭桥,杨堤村委与后盾单位中国联通阳朔分公司共建。近年来,杨堤村驻村工作队积极推动“数字乡村”建设,除智慧显示屏之外,还协助建设了桂林市首家村级“通信合作社”、防溺水安全监控预警系统等相关项目。特别是防溺水安全监控预警系统,在防溺水工作中发挥重要作用,如果有未成年人靠近河边,监控摄像头就会立即响起警报,提醒、劝导其撤离,并主动向村干部手机APP传送画面、反馈信息。

中国联通阳朔分公司派驻杨堤村工作队队员陆青柏告诉记者:“数字乡村平台能够更好地帮助我们驻村工作队开展工作,很多信息可以在这里实现共享,我们还可以利用这个平台开展一些文化惠民活动,更进一步丰富我们杨堤村民的生活。”

下一步,杨堤村驻村工作队将继续主动融入“数字乡村”建设,以信息化为切入点,全力推动数字共享,有效打通引领群众、服务群众的“神经末梢”,共筑益农富民之路,积极锻造乡村振兴数字新引擎。

## 资源大庄田村：清廉建设 融入乡村创新治理

本报讯(记者刘健 通讯员蒋昇昀)资源县中峰镇大庄田村作为“资水丹霞”田园综合体的核心村,坚持以党建为引领,将清廉建设融入移风易俗、村规民约,走出了一条文旅深度融合、清廉建设融入乡村创新治理的乡村振兴之路。

大庄田村通过构筑基本组织“实体”、基本活动“载体”、基本队伍“个体”三个红色先锋体,把清廉建设融入“三会一课”、主题党日活动中,推动基层党组织政治功能和组织功能进一步提高。与此同时,大庄田村按照“五有标准”要求推广运用“积分制”;按照“五张清单”要求推广运用“清单制”;按照“五大行动”要求推广运用“数字化”。全村12个自然屯24个村民小组1169户4059人参与“积分制”行动中,各村围绕乡村治理的重点任务和突出问题,按美丽乡村、人居环境、移风易俗、家庭和睦、邻里和谐、与人为善、尊老爱幼、公益慈善、乐于奉献等方面设置了一套积分项目,建设了1家“爱心超市”,形成了日常运营机制,将10积分兑换一元钱的兑换机制与寻找十大“最美清廉家庭”行动相结合,以“物质奖励+精神鼓励”的方式,将清廉建设融入乡村创新治理。

## 资源县教育局： 打造特色党建品牌 引领教育高质量发展

本报讯(通讯员莫乔乔 郭金城)近年来,资源实验中学党支部“红烛先锋、铸魂育人”、资源第二小学党支部“初心铸魂、爱心育人”、资源县机关幼儿园党支部“红心向党、倾情幼教”等一批特色党建品牌如雨后春笋般不断涌现,筑牢了党的基层堡垒。

据悉,为引导教育系统党员干部亮明身份树形象、立足岗位强服务、争当先锋做表率,资源县教育局全面贯彻落实《关于建立中小学党组织领导的校长负责制实施意见(试行)》,大力推进学校党组织书记、校长“一肩挑”,创新开展“树形象、强服务、做表率”党建品牌创建活动。在党建品牌创建过程中,各学校党组织结合自身特色,充分挖掘党建品牌内涵优势,将党建品牌打造与党组织建设、阵地建设、队伍建设、团队建设等相互联动促进,推进“微型党课”进课堂、党的政策法规和法律法规进校园,通过抓特色、提品质、创品牌、拓成果,实现党建与教育教学工作深度融合,以高质量党建引领教育高质量发展。

## 高尚镇人大：修复河堤 办实事积极履职解民忧

本报讯(记者刘健 通讯员尹迪)近日,在高尚镇高尚田社区,一台台挖掘机轰鸣不断,工人们搅拌混凝土、敲打石块、垒砌坝坎,高尚田社区水毁河堤修复工程项目正在热火朝天进行中。

据悉,因强降雨影响,高尚田社区河道与龙田村委接壤处的河堤被洪水冲垮,存在极大的安全隐患,看在眼里急在心里,深知治理水患刻不容缓,保护人民群众生命财产安全不容有失的县人大代表张轮华,即刻连同村干部和人大代表石志波、廖开云等人,开展基础性调研工作,摸底河堤情况,并在高尚镇第六届人民代表大会第四次会议上提出《关于对高尚田社区水毁河堤进行维修的建议》。

针对该建议,高尚镇人大严格落实审议建议“马上办”机制,并列为镇人大主席团重点督办件,高尚镇政府迅速行动,落实人大代表建议,安排项目资金,成立高尚田社区水毁河堤修复工程项目,修建河堤长度约25米,高6米,目前已完工投入使用,不仅有效保护了沿河农房和村民聚居点的安全,也让靠近河边的耕地得到了有效保护。

## 舌尖上的乡村

□本报记者秦丽云 文/摄

桂林桂林,绿树成林,桂花自然就是盛产之物。在桂林,不论是市区还是乡村,有一种专以桂花为原材料制作的传统糕点——桂花糕。

在桂林的大街小巷,有不少推着小拖车售卖桂花糕的小摊。而要论历史之悠久,非临桂区中庸镇王家山村杯园制作的桂花糕莫属。

中庸镇王家山村是一个以王氏家族传承为主的古老村庄,“70后”的王保良,就在这里长大。

据王保良介绍,王家祖籍浙江,迁来广西定居王家山后,在当地逐渐繁衍成一个大家族。江浙一带很早就有制作糕点的传统,加之桂林历来也盛行在重大节日祭祀、走亲戚制作糕点作为祭祀及亲属间礼品馈赠等习俗,王家祖辈们便开始尝试结合桂林当地特色和实际需求,不断改良发展从江浙带来的糕点制作技艺。久经摸索和尝试,王家逐步形成了具有家族特色的糕点,桂花糕便是其中之一。

据王家家族史记载:清代咸丰二年(1852年),王程士(1796年-1875年)在家乡带领乡民建设耕作时,刚好是桂花盛开的季节,粘米糯米也是百姓日常制作糕饼使用的食材,王程士就运用家族传承的制糕技艺来制作桂花糕。此后,他将家族制作桂花糕的这个技艺作为营生手段,并以私宅院名“杯园”为记。后因桂花糕现食及鲜的特性,需要走街串巷去贩卖,因此以家族男性成员传承为主,女性为辅,并代代相传。

受祖辈们制作桂花糕的熏陶,王保良自幼便对桂花糕制作产生了浓厚兴趣,并得到父亲在制作技艺上的嫡传。如今,他不仅完全掌握了桂花糕传统制作的全部技艺,还是家族桂花糕制作技艺的第七代传承人。2023年10月,他的桂花糕制作技艺,跻身第九批自治区级非物质文化遗产名录。

## 桂花糕：充满桂林气息的传统糕点



▲筛选优质桂花。



▲最后一道工序,点蜜。

9日,王保良在位于象山区的一个工作坊内,向记者展示了桂花糕制作技艺。

摆在桌子上的食材并不复杂,只一小簸箕干桂花,一盆米粉,一碟红糖,一罐桂花秘酱而已。

不过,制作前的各种准备,却颇有些耗时。王保良说,桂花秘酱,也是依靠其家族的传世技艺而制作,不仅需要上好的桂花,而且需加入蜂蜜、冰糖、白糖、桂林高度米酒和秘制中草药等,经过精心制作才能完成。上乘的桂花秘酱,可保存8年而依然保持桂花清香。此外,制作桂花糕的米粉,由粘米粉和糯米粉按照一定比例搭配而成,米必须是龙胜的高山优质稻米。桂花糕的夹层内馅,用金桂桂花干、芝麻粉、花生粉、红糖粉调制。

经过筛桂花、筛米粉、红糖磨粉等环节后,王保良开始制作。只见他拿出一块方形模具摆正,然后拿出一个筛子,把米粉筛入模具中。随着筛子的晃动,洁白的米粉均匀地洒落模具的方格中。“越筛得仔细,米粉就越细腻,蒸熟后的桂花糕口感就越Q弹。”王保良说,筛米粉的过程讲究“又松

又实”,既要让米粉有松弛感,也要保证紧实。要达到这样的效果,米粉至少筛3遍以上。

当模具中的米粉过半,就到了放夹层内馅的环节。王保良把由红糖粉和干桂花搅拌均匀,依次放入方格中。接着,重复筛米粉的动作,直至把模具中的25个方格填满。

接着,就是出模。王保良把模盘的木盖子盖紧,接着麻利地倒扣整个模具。用木棍子一番敲敲打打后,掀开模具,25块桂花糕,整齐地摆在了木盖子上。

当锅里的开水冒出热气,王保良把桂花糕全部放入蒸笼。约莫30分钟后,桂花的香气和米糕的香气冒出,令人垂涎。热气腾腾的桂花糕摆上桌,还得需要一道工序,那就是点蜜。打开桂花秘酱,用小勺子舀出金黄色的花蜜,依次滴到每块桂花糕中央。白玉般的桂花糕,因为这份金黄的点缀,不仅增添了香甜气息,而且模样更为喜人。尝一口,整体口感细腻松软,清香爽口。其中,米香醇厚,桂花蜜酱甜而不腻,令人回味。

看着客人们吃后赞不绝口,王保良笑容灿烂。他告诉记者,小时候,父母在农忙之余,经常受邀制作桂花糕。虽然制作过程很辛苦,但每当听到乡亲们对父母制作技艺的称道,他就很开心。不过,随着自己扛起了传承祖传手艺的使命,还有另一种自豪塞他的心中。那就是,在制作桂花糕的过程中,他一直牢记“杯园”二字中包含的“规矩做事,诚实做人”的祖训。尽管杯园桂花糕的制作讲究,从选料、腌制桂花蜜到制作糕粉、制糕,共36道工序,每道工序都有严格要求,但是他坚持做,并坚持做好,他觉得,这是对先人的交代,也是对后辈的启迪。

一块小小的糕点,因一个家族的传承,充满着历史的韵味和人流流转的温度;又因其能够体现桂林历史和传统文化印记,而成为桂林百姓和外地游客青睐的经典美食。

如今,王保良专门成立了桂林市芋村食品有限公司,以此作为杯园桂花糕制作、生产、展示和传习基地,为广大市民和万千游客,持续分享美味桂花糕。

## 巴江糖环：可以吃的吉祥物



▲老乡亲们一起帮忙做糖环。 莫斌 摄



▲炸糖环,将炸到火候的糖环捞出穿成串。 记者刘菁 摄

□本报记者刘菁 通讯员黎东圆 霍宝新

春节的脚步越来越近,在平乐县大发瑶族乡巴江村,瑶族同胞们早早地就开始为迎接春节做准备,他们会做一种叫做糖环的小吃。对当地人来说,糖环就是可以吃的“吉祥物”,意味着,吃上一个可让来年的日子滋润、甜蜜、幸福。1月4日,记者驱车前往巴江村,去看一看这个可以吃的“吉祥物”。

大发瑶族乡位于平乐县西南方,是该县唯一的少数民族乡,巴江村就在集镇不远处。在驱车前往巴江村的路上,沿途环绕着桂江水涨形成的河谷湾,生动地诠释了车行青山绿水中,一静一动,组成了瑶乡的美景。制作糖环的手艺人卢发仁就住在这里。

到达巴江村,沿着小径穿过一片竹林,步行约2分钟,就到了手艺人卢发仁的家:一栋二层小楼,院子里码放着柴火,一

张摆满糖环的油亮圆桌摆在院子里,卢发仁正在准备食材制作糖环。“我们家祖祖辈辈都会做糖环,我的手艺就是从我们祖上传下来的。”

一盆糯米粉,一碟白砂糖,一碗黑芝麻,一壶山泉水,再配上一双巧手,便能将这糖环制作出来。卢发仁将浸泡了一夜的糯米,打成糯米粉。随后拿出一个簸箕,取小部分糯米粉摊开,放入事先烧开的山泉水进行揉粉,糯米粉与水结合后,就出现了一个团状物,他们把这个团状物叫作“粑娘”。

接下来便是“揣粑娘”,即将糯米粉与水充分混合在一起。“这个很要力气的,力道的掌握很重要。”卢发仁告诉记者,“揣粑娘”时若力度过重,“粑娘”就容易发硬,若力度过轻,“粑娘”就混合不充分,容易掉粉,会导致之后的工序难以进行,影响糖环的质量。

卢发仁一边“揣粑娘”,一边放入适量的白砂糖,待“粑娘”软硬适度后,放入

开水中煮熟、捞出。为了让白糖的甜味充分融入到“粑娘”内,需要把煮熟的“粑娘”重新放入锅内用小火和白糖进行复煮,并且不停地翻动“粑娘”。不一会,与白糖相融的“粑娘”被卢发仁放回装满糯米粉的簸箕内继续揉搓,同时加入黑芝麻进行点缀。接着,重复“揣粑娘”,并且在揉搓过程中,需要把“粑娘”慢慢地搓成条状,然后将条状面团切成约2指宽的面饼,接着用擀面杖擀成薄饼,就可以剪饼了。

“剪饼也有讲究的,从剪下的第一刀就要注意粗细,下剪刀之后,要一气呵成中间不断。”卢发仁的爱人陆元成告诉记者,这也寓意着幸福绵长。虽然听起来好像很难,但这可难不倒从小就耳濡目染的陆大姐,只见她拿起面饼,一条均匀的“面条”就出现了。一人剪饼,一人做糖环,就是最好的分工。卢发仁拿出几个印着花的模具,和老乡亲们坐在一起,一边拉

家常一边制作糖环。“这个叫做糖环印,等一下就是沿着纹路捏成形就可以了,我们这边人人都会做。”卢发仁一边说着一边拿起剪好的“面条”,顺着糖环印的纹路继续糖环,记者发现“面条”缠绕过的地方无一重复,卢发仁告诉记者,这就寓意着人生顺利顺利,不走回头路。不一会,在老乡们的帮助下,一个个内里有“五角星”的糖环就做好了。

接下来就可以开始炸糖环了,首先要控制炸糖环的油的温度。“大概有七成热就行了,不然下了会糊。”接着他将糖环沿着锅边下入油锅,然后用筷子不停翻动锅内的糖环,让每一个糖环都受热均匀,不一会,糖环炸至金黄色,就可以穿在竹竿上沥油,此时只需要静待糖环自然冷却,即可倒入盘中方便食用。

炸过的糖环金灿灿的,散发出油香,当中点缀的芝麻也分布得恰到好处。轻轻咬上一口,酥脆香甜,芝麻香气扑鼻。

“家里来了客人,都会拿糖环出来招待客人。配上油茶,这是必须吃的。”卢发仁告诉记者,糖环其实有着悠久的历史。在古代,中原地区的糖环是用面粉制作而成,后来到了巴江,则改为用糯米粉制作。在古代,糖环的形状是圆形的,后来到了巴江,形状也发生了相应的改变,形状跟中国结相似,内里还有一个漂亮的“五角星”。

制作糖环看起来十分简单,实际上却极需耐心和日积月累的经验。2018年糖环制作技艺已被列入桂林市级非物质文化遗产名录。2019年,卢发仁也成为桂林市级非物质文化遗产代表性项目糖环制作技艺的代表性传承人。现如今,卢发仁不仅靠着祖传的手艺开起了制作糖环的作坊,还注册了“巴江卢氏糖环”品牌,产品远销全国各地,年销量可达1万多盒,年收入可达20万元,他也靠着好手艺成为了巴江当地的致富带头人。