

# 恭城：1.2 万多亩制种水稻抢收忙



9月27日，恭城瑶族自治县栗木镇上灌村的制种水稻基地，农户正忙着收稻谷。李茂香 摄

本报讯（记者秦丽云 通讯员李茂香）秋天，稻谷飘香。近日，恭城瑶族自治县的1.2万多亩制种水稻进入收割季，金黄色的稻穗在微风中泛起稻浪，构成一幅喜悦的秋收图。

自9月23日起，恭城瑶族自治县恭城镇门楼村、栗木镇上灌村等制种水稻种植基地，就呈现一派秋收的热闹场景。当地粮农们正抢抓农时，开启水稻机械收割作业。秋风裹着稻香吹向田野，送来丰收的味道。收割机在金色的稻田里穿梭，割穗、脱粒、装车一气呵成，将新收的粮食颗粒归仓。

据了解，恭城镇门楼村、栗

木镇上灌村等地收割的水稻品种是制种水稻，收割后用于制作种稻，亩产量约500斤，亩产值能达4000—4500元。相关统计数据显示，今年该县发展制种水稻面积1.2万余亩，可向市场提供优质稻种超600万斤。

近年来，恭城瑶族自治县深入实施“藏粮于地、藏粮于技”战略，把优质稻和制种水稻作为第一主导产业，大力推进高标准农田建设，不断优化耕种模式，集中连片打造“规模化、标准化、品牌化”的高产粮食种植示范区，以实际行动筑牢粮食安全根基。

## 舌尖上的乡村

□本报记者秦丽云

通讯员黄勇丹 胡艺 文/摄

金秋时节，晚稻飘香。在灵川县定江镇法源村，村民们在忙着抢收晚稻之际，都会不约而同地想到同一道美味佳肴——稻香鹅，因为这道佳肴必备的材料之一就是稻草。而刚刚收割、脱粒后的稻草，深藏着稻谷的清香，并将以一种独特的方式，赋予鹅肉以独特的味道。

近期，在灵川县定江镇广袤的农田里，连片的晚稻逐渐变得金黄。低垂的稻穗，又在向秋风轻轻诉说着一年的好“丰景”。法源村“60后”村民秦连发赶着一群鹅，走在稻谷飘香的田间。看着那些大鹅大摇大摆走路的模样，不少路人纷纷称赞“这鹅养得好”。秦连发听着，脸上漾满了笑意。一个酝酿了近一年的计划，将通过这群精心喂养了近一年的大鹅，还有刚收割的晚稻，共同完成。

挑选一只10多斤的肥硕大鹅后，秦连发和家人分头忙碌起来。两个儿媳负责拔毛，妻子秦玉兰负责去稻田抱稻草，秦连发自己则负责准备各种配料。

秦玉兰邀请一位乡亲，前往村后的田野，一块刚收割的稻田里，正晒着金黄的草垛。她俩从草垛中挑选了一番，最终抱出两捆干燥又紧实的稻草。

等稻草放到后院，大鹅已被处理干净。烹制稻香鹅最为关键的步骤将要进行。秦连发先用稻草均匀地包裹着整只鹅，再用火将其熏制。经过10多分钟的熏黑后，鹅肉和稻草在烟与火的交融中，产生出一股独特的香味。抹去稻草灰，再用清水洗净大鹅，鹅肉呈现出稻草的黄色。

切块后的鹅肉装入盆中，其他早已准备妥当的食材、配料等正等待上场。秦连发烧起猛火，趁着热油吱吱作响的功夫，把之前备好的老姜、沙姜、蒜米，还有今年刚晒干的红辣椒倒入锅中，持续翻炒。在配料们就着猛火尽情散发出的香气中，鹅肉被倒入锅中。持续的翻炒，让鹅肉与配料尽情交融。

“其实，稻香鹅的烹饪方法很简单，只要鹅肉好，配料可以很简单。”秦连发说，这是他在过去20多年的生活中总结出的经验。有些配料的选择，秦连发因地制宜，就地取材。例如，自家种、自家晒的红辣椒，还有本村酿制米酒中的头道酒。

头道酒，指的是酒头，是刚蒸馏时取的一些浓度高、香味物质丰富、刺激感强的酒，一般用于烹饪调味。秦连发说，头道酒选择38度左右最

## 稻香鹅：稻草香里“裹”“香鹅”



佳，度数太高，容易让食材有苦味；度数过低，则激发不出食材中的独特味道。此外，头道酒倒入的时间也有讲究，需要在鹅肉入锅数分钟内倒入，并搅拌均匀。如此独特的烹饪方式，才能将鹅肉的香味一点点逼出。

盖上锅盖，大火猛煮约半个小时后，鹅肉香、稻草以及各种配料的香，融合一起，争相冲出。接着，改小火继续煮20分钟左右。在出锅前约5分钟，秦连发拿出了一瓶桂林豆腐乳，倒少许乳块和汤汁入锅中，厨房中的鹅肉香味越发浓郁。

热气腾腾的稻香鹅出锅，随即被端上了院中树下的大圆桌，客人、家人一起闻香而坐。看着金黄多汁、皮薄肉厚的鹅肉，大家言语中因一道美食的诱惑而显得格外欢腾。碗筷在手，金黄肥美的鹅肉入口，顿感味道醇厚、不柴不腻。与此同时，一股熟悉的稻香随着咀嚼的进行，渐渐在口中弥漫，记忆深处的田园稻香涌上心头，心里又添了一份乐享丰收的欢喜。

看着大家吃得欢喜，秦连发的脸上再次挂满了笑意。曾经，他和妻子每年种植十来亩的水稻，每年都会在稻子丰收的时节，为家人做上一顿稻香鹅，犒劳辛劳了大半年的自己和家人。这些年，他和妻子在村里还经营着一个农家乐，不少食客远道而来，就为品尝一次稻香鹅。像中国所有勤劳的农人一样，秦连发在农田中耕耘、分享稻香鹅这道充满田园气息的佳肴，迎接收获、分享欢喜，品味更令人回味的生活滋味。



▲秦连发赶鹅走在稻田边。

▲刚出锅的稻香鹅，鹅肉金黄味美。

▼秦玉兰和乡亲在稻田里抱稻草。



## 兴坪镇：党员在岗展担当 “志愿红”护航“黄金周”



▲党员志愿者为游客提供饮用水。（兴坪镇人民政府供图）

本报讯（通讯员程明辉）国庆假日期间，在阳朔县兴坪镇，有这样一群人，他们穿着“党员志愿者”字样的“红马甲”坚守在一线岗位上，用热情细致的周到服务，迎接来自五湖四海的游客。

“20元人民币背景取景地是在这里吗？”“我宝宝受伤了，请问有创可贴吗？”……这几天，在兴坪镇“党员先锋服务岗”工作的党员志愿者们，总能听到游客这样询问。

“取景地就在您左手边。”“创可贴这里有，还有碘伏需要吗？”……每个问题，党员志愿者们都耐心地

游客进行解答。

兴坪镇是中国历史文化名镇、全国特色景观旅游名镇，境内有“九马画山”“黄布倒影”等著名景点。作为漓江沿岸最美丽的古镇，“十一”黄金周期间，游客人流如潮、络绎不绝。为了给游客提供更加安全、舒适的旅行体验，兴坪镇党委通过加强志愿者岗前培训，丰富志愿服务内容供给，在兴坪古镇大门、老街、景区景点等游客集中区设立“党员先锋服务岗”，为游客提供疏导车流、路线指引、医疗保障等优质服务，进一步提升志愿服务规范化、精准化、专业化水平。

“此次志愿服务活动，兴坪镇立足自身旅游区位优势，推动‘党建+志愿服务’融合，设置8个‘党员先锋服务岗’，组织80多名党员志愿者参与志愿服务活动，国庆期间全镇共接待游客25万余人次。”兴坪镇党委书记杨礼华介绍。

党建引领，服务优质。党员志愿者们用优质服务赢得了广大游客的点赞。兴坪镇将始终关注游客体验感受，以游客的需求为导向，为游客提供更贴心、全面、周到的志愿服务，通过高质量的服务提升游客“满意指数”。

## 兴安镇举办“欢度国庆”文艺晚会

本报讯（记者刘健 通讯员潘妮）近日，兴安县兴安镇在福在村委举办以“辉煌75载 庆盛世华诞”为主题的国庆文艺晚会，吸引了300余名村民前来观看。

文艺活动在福在文艺队带来的舞蹈《盛世中国》中拉开帷幕，14个节目轮番上演，展现了繁荣美好的节日氛围。《太阳出来喜洋洋》《母亲是中华》《我的祖国》等歌舞节目，诉说了村民们对祖国的深切热爱、对美好生活的礼赞。其中，城西文艺队带来的快板《红色兴安，文明兴安，全民反诈你我同心、同行》用接地气的语言细数电信网络诈骗的常见类型和危害，赢得在场观众的阵阵掌声，全力筑牢反诈防线。村民们纷纷表示，热闹的舞台、丰富的节目，让

他们感受到了国庆节浓厚的气氛。

一直以来，兴安镇利用元旦、春节、端午、中秋等传统节日，积极开展各项文体活动，成功举办2024年粉洞村首届西瓜文化节、朝阳社区元宵文艺晚会、道冠村委“我们的节日·中秋”等系列活动，丰富了群众的精神文化生活。截至目前，共开展公共文化服务活动33场次、举办文艺骨干培训3期、各类理论宣讲活动80余次、文艺活动60余次，人民群众的获得感、幸福感、安全感不断增强。

下一步，兴安镇将持续开展更多形式丰富、群众喜爱的文化活动，满足居民群众日益增长的精神文化需求，营造积极向上、健康文明的生活理念，为建设和美丽乡村提供精神支撑。

## 溶江镇：稻谷黄秋收忙 农机收割效率高

本报讯（记者刘健 通讯员张华）稻谷黄，秋收忙。近日，在兴安县溶江镇车田村1000亩区域性水稻产业中心建设项目水稻生产全程机械化示范基地里，金黄色的稻穗在微风中泛起稻浪，收割机穿梭其中，呈现出一幅热闹的“丰”景图。

伴随着“隆隆”响声，收割机开足马力穿梭在稻田里，金黄的稻谷被“尽收囊中”，收割、脱粒、秸秆粉碎、装车一气呵成，整个过程既省时又省力。“机械化收割省时省力，一小时能收割4亩地。”兴安县溶江镇圆缘家庭农场负责人马光元高兴地说。收割机在田里

忙着，工人们也没闲着，田间收割后，装满稻谷的车辆开往加工厂进行烘干，厂内的自动化机器将烘干的稻谷进行最后的加工。“我们的米天然种植，绿色健康，主要销往广东、湖南等地方。”马光元介绍。

近年来，溶江镇立足资源禀赋，通过“党支部+公司+合作社+农户”模式，采取机械化钵盘育秧、机械化插秧、无人机喷洒生物防治、机械化收割、机械化加工，实现优质稻谷的规模化种植和标准化生产。今年，溶江镇种植水稻10564.47亩，预计产量达1162.09万斤、产值达1754.76万元。

## 苏桥镇：“夜市经济一等你来”主题系列活动带来消费活力

本报讯（记者刘健 通讯员黄荣婷）“天气逐渐凉爽，村民们喜欢外出散步，加上附近的企业多、员工多，距离桂林信息工程学院也不远，所以到现场观看演出的人数多，带动摊位一晚增收约2700元。”近日，永福县苏桥镇金城广场夜宵摊老板覃谈起最近的生意时，开心地说。随着2024年苏桥镇“夜市经济一等你来”主题系列活动成功举办，为该镇带来了经济发展的蓬勃活力。

苏桥镇金城商业广场美食街位于苏桥镇土榕大道北侧，占地48000余平方米，规划了临时便民美食经营摊位32个。为了给大家带来更好的体验，金城商业广场打造了人气游乐区，有彩虹滑梯、碰碰车、射击、蹦床、游戏机等10余种娱乐设施项目，广场内还有电影院、台球室、足浴按摩等，丰富了

群众、员工及学生的夜间生活。

据了解，苏桥镇举办“夜市经济一等你来”主题系列活动，旨在通过“福燕还巢”招商行动，不断充实、壮大苏桥镇以金城商业广场为中心，辐射苏城至大溪河桥头一带的夜市经济集聚街区，为企业员工、大学生、村民提供一个集“食、游、购、住、体、展、演”于一体的休闲活动场所，进一步让苏桥的夜晚“亮”起来、让企业员工“嗨”起来、让群众生活“乐”起来，聚力把金城商业广场打造成苏桥夜市经济中心。

火热的“夜市经济”成为推动苏桥镇经济增长的新引擎。苏桥镇党委书记黄克品介绍，苏桥镇将持续开展“夜市经济一等你来”主题系列活动至年底，不断创新活动模式，在促消费、聚人气、稳就业上下功夫，持久释放经济活动，推动“美丽乡村”向“美丽经济”转变。

## 溶江镇：森林防灭火常抓不懈 筑牢森林“防火墙”

本报讯（记者刘健 通讯员杨斌余小丽）近日，兴安县溶江镇邀请县应急管理局专家对森林消防半专业队伍以及由退役军人、青年干部组成的应急突击队共100余人开展森林防灭火技能培训。

此次培训采取理论辅导与实操训练相结合的形式，对集训队员进行全面的专业知识辅导与训练技术指导。理论培训中，县应急管理局专家围绕森林火灾的成因、特点、危害及预防措施进行了深入浅出的授课，全方位讲解了各类政策法规、常见火情的灭火与自救方法，

以及森林防火的各项规章制度和各类人员职责，并结合案例分析，让参训人员深刻认识到科学防火、快速响应的重要性。

此外，由一批转业退役军人组成的“森林防灭火突击队”今年在溶江镇正式成立。这支突击队由政府部门37名在职工作人员组成，他们曾是保家卫国的钢铁长城，如今，他们将这份忠诚与勇敢转化为守护绿水青山的坚定力量。“森林防灭火突击队”的成立，不仅增强了溶江镇森林防火能力，更彰显了退役军人在地方建设中的重要作用。

## 临桂城管积极守护群众“舌尖上的安全”

本报讯（通讯员苏操）餐饮店产生的厨余垃圾包括食物残余、油脂、餐具清洗废水等，如处理不当，将会对食品安全、环境保护造成多方面的影响。为进一步规范临桂区餐厨垃圾收运处置管理，促进餐厨垃圾无害化处理和资源化利用，切实保障人民群众身体健康和食品安全，临桂城管携手桂林蓝德再生能源有限责任公司，一起解决辖区厨余垃圾分类收运工作难题。

临桂城管做了大量的普法宣传工作，辖区的绝大部分小型餐饮店铺支持集中收运处理厨余垃圾，截至国庆前共走访57家中大型产废单位，新签订收运合同36家，目前共签约166家，收运95家。其中21家餐饮企业抱有侥幸心理，以各种理由搪塞、拒绝签订收运合同，临桂城管本着宣传为主、处罚为辅的原则，逐一对此21家餐饮企业

宣传厨余垃圾无害化处理的知识，在处理厨余垃圾时应使用符合标准的收集容器存放厨余废弃物，将厨余废弃物与非厨余废弃物分类收集、单独存放，交由符合规定的单位或者个人收集、运输、处置，不要私自将厨余废弃物排入雨水管道、污水排水管道和公共厕所，并告知非法处理厨余废弃物的危害和相关的法律后果。

经过多次与餐饮经营户沟通，未交材料的大中型商户从原有610家下降至444家，下降幅度达27.2%。下一步，临桂城管将继续加大厨余垃圾管理工作的监管力度，要求餐饮经营户按照指定地点投放经营活动产生的厨余垃圾的规定，将厨余垃圾交由依法取得厨余垃圾收运、处置许可的企业收集、运输，实现厨余垃圾的规范化、常态化管理。