

守护“有生命的文物”

我市举办《古树名木保护条例》宣传活动

本报讯（记者徐莹波 文/摄）为加强古树名木保护，传播生态文明理念，近日，市林业和园林局在訾洲公园举行《古树名木保护条例》宣传活动。广西师范大学、訾洲公园管理处、榕湖小学等单位的职工、学生，以及游园市民共300多人参加活动。

古树名木是自然界和前人留下的珍贵遗产，具有重要的历史、文化、生态等价值，被誉为“绿色的国宝”“有生命的文物”。为更好地保护古树名木，国务院出台了《古树名木保护条例》，并于3月15日起施行；这是我国首次以行政法规的形式明确古树名木保护管理工作应遵守的行为规范，填补了古树名木保护领域国家层面的法规空白。根据条例规定，古树是指树龄100年以上的树木，不包括人工培育、以生产木材为主要目的的商品林中的树木。名木是指具有重要历史、文化、科学、景观价值或者具有重要纪念意义的树木。

市林园局相关人士介绍，我市古树名木资源丰富，数据显示，全市现有古



▲市民们为古树施肥。

树名木29758株，位居广西各设区市第一，占全区总量的20.7%。其中，一级古树（树龄500年以上）681株，二级古树（树龄300—499年）2303株，三级古树（树龄100—299年）23309株，准古树（树龄80—100年）3455株，名木10株。古树名木品种繁多，共有60科164属290种，主要树种有樟、枫香、枫杨、银杏、木荷、马尾松、南方红豆杉、重阳木、杉木、桂花、榕树等。古树群200个，主要分布在龙胜、恭城、平乐、资源等县，已全部落实挂牌保护。

在活动现场，市林园局设置了宣传展板，展示了条例的核心条款，园林技术人员就条例的内容进行了宣讲，帮助市民更好地理解保护古树名木的重要性。訾洲公园管理处举办了有奖问答活动，向参与活动的学生和市民发放了花卉纪念品，大家还一起为公园里的部分古树施肥。此外，广西师范大学生命科学学院青年志愿者协会还认养了公园里一株树龄达266年的樟树。

用数字赋能 广西中易弘达助力驾培行业绿色高效发展

——访广西中易弘达科技有限责任公司市场总监付鹏

□本报记者唐健扬 文/摄

广西中易弘达科技有限责任公司是一家专注于数字驾培解决方案的专精特新企业，母公司广西弘达企业管理集团有限公司创立于2014年，是一家以文化教育引领驾培行业数字化发展的科技企业。

该公司市场总监付鹏表示，公司的“智慧驾学车”数字化驾培体系在第八届“创客中国”数字化转型中小企业创新创业大赛中荣获专题赛企业组全国一等奖。该体系通过赋能传统驾培行业数

字化转型升级，实现高质量发展，助力行业节能减排、提质增效。同时，打造的蝎空间——校园公共服务平台，为提升大学生综合素质提供了有力支持。

付鹏向记者重点介绍了公司的VR模拟器产品。该模拟器通过真实还原真车体感和考场1：1建模，让学员既能感受真实学车场景，又能看到真实考场情况。结合数字驾培考勘一体化解决方案，实现了线上线下教学的有机结合。学员80%的时间在模拟器上练车，20%的时间在线下练车。以科目二为例，线上有12个学时，线下仅4个学时。

这种教学模式成效显著，在桂林市，学员科目二、科目三的通过率能达到80%以上。目前，公司在全国多地设有门店，其中在桂林电子科技大学、广西师范大学等高校内就有40多家，主要面向大学生群体。

“由于产品深受学生欢迎，通过转介绍，很多学生会带同学一起来学车。目前，公司业务增长迅速，从最初一个月招几十人，到如今一个月能招800至1000人。”付鹏表示，未来广西中易弘达将继续深耕数字驾培领域，不断创新和完善产品与服务，为更多学员提供优质的学车体验。

筑牢水上安全网

多部门开展漓江渡运安全应急演练

本报讯（记者唐健扬 通讯员唐文胜 王荣仕）3月17日上午，为强化渡口渡船安全管理、提升应急救援能力、筑牢漓江水上交通安全防线以保障平稳度汛，桂林漓江海事处联合桂林漓江风景名胜区生态环境保护综合行政执法支队、灵川县交通运输局、大圩镇政府等部门，在大圩渡口开展实战化渡运安全应急演练。

演练现场，两艘执法快艇与一艘渡船严阵以待，各部门人员迅速就位。此次演练遵循“贴近实战，以练为主”原则，设置了渡船消防、落水救生、心肺复苏、船只漏水堵漏、渡船防抗雷雨大风五个应急救援科目。

在渡船消防环节，模拟渡船突发大火，船员迅速报警并灭火，执法快艇快速靠拢疏散乘客、压制火

势；落水救生时，乘客落水后船员抛下救生圈，执法快艇飞速救援并实施心肺复苏；船只漏水时，船员快速堵漏，各部门配合使船安全靠岸；面对模拟恶劣天气，船员和各部门紧密协作保障渡船安全。整个演练紧张有序，各部门配合默契，充分展现了协同作战与快速反应能力，达到了预期效果。

演练结束后，执法人员全面评估，肯定了各部门高效处置能力，同时指出不足并提出改进办法，提醒船长增强安全意识、提升应急能力。此次演练有效检验了应急预案，提升了应急救援水平。相关执法人员表示，未来将持续加强联动协作，完善应急预案，提高应急处置能力，为漓江水上交通安全保驾护航。

（上接第一版）此外，作为广西城商行中首家使用大模型赋能业务开展的银行，2023年，桂林银行积极探索大模型在银行业的应用场景，并于2024年上半年成功上线大模型中台项目，支撑了“云上乡村”、桂银MO等多个业务场景。

近年来，桂林银行又陆续开发了元宇宙数字人“小漓”、AI智能助手“桂小知”、基于DeepSeek框架技术优化上线“数智魔方”AI应用门户等30余个

大模型应用，通过AI技术为全行各业务系统赋能。据统计，桂林银行大模型中台累计调用次数超40万次，使用大模型技术分析授信审查报告11512份，使用场景涉及内容创作、代码编写、辅助写作、智能授信、乡村金融等领域，业务效率与服务质量显著提升。换言之，人工智能正重塑金融业的业务流程、运营模式等方方面面，并释放出行业新质生产力，以金融的高质量发展推动社会经济的

高质量发展，成为数字金融步入深水区的破局之钥。

如今，打开桂林银行手机

APP，“数字人”小漓会亲切地询问客户需要办理的业务。“对于部分老年客户和视障群体而言，他们可能会遇到手机屏幕上的文字阅读困难的问题，我们的‘数字人’在这个时候就能派上用场，它会以语音引导的方式，亲切地询问客户想要办理的具体业务，并在一系列互动式的问答交流中，智能识别客户需求，自动为客户导航至相应的业务界面，极大地提升了操作便捷性与用户体验。”桂林银行数字银行管理部相关负责人说。

眼下，桂林银行的人工智能的应用场景还在拓展，可以预见的是，人工智能将重塑金融服务的底层逻辑，让服务从“被动响应”转向“主动预判”，例如，当系统捕捉到某区域农业周期波动或民生消费趋势时，AI将自动生成多维度的金融服务预案，客户经理只需结合人文洞察校准方案温度，即可实现“需求未显，服务已至”。这种“AI预判+人机协同”的新范式，正在重新定义金融服务的响应半径与价值深度——从“看见需求”到“预判需求”，从“满足当下”到“共筑未来”。

（上接第一版）据了解，长期以来，饲料级猪油储存行业面临液位监测精度低、温度控制滞后、能耗管理粗放、设备状态不可实时感知等痛点，制约了行业现代化水平的提升。为破解这些行业痛点，叠彩区科技工信局主动牵线搭桥，推动企业与高校科技力量深度融合，依托桂林电子科技大学在智能传感、数据建模、智能预测与边缘计算等领域的科研优势，开展储油罐液位-温度智能监测系统的创新研发，共同研发储油罐液位-温度监测与自适应预测系统。项目建成后，能够实现跨储罐、跨区域的协同管理，助推企业构建智能、高效、安全的数字化储存体系。

力源AGV机器人和“多源AI

智能感知的储油罐液位-温度监测与自适应预测系统开发”项目只是叠彩区运用“人工智能+”赋能企业创新的一个缩影。

据了解，近年来，叠彩区委、区政府紧密围绕企业创新需求，强化政产学研协同创新，用足用好数字化转型政策，加快推动“人工智能+”技术在工业制造、数字经济领域的深度融合。接下来，叠彩区将持续以企业需求为导向、以高校技术创新为支撑、以政府政策引导为保障，加快构建数字经济与传统产业深度融合的创新生态，促进“人工智能+”技术赋能千行百业，不断夯实智能制造、数字经济的科技支撑体系，助推产业数字化升级迈向新高度。

农行桂林分行

全力支持推进春耕



▲为做好今年的春耕生产，农行广西桂林分行发放惠农e贷、商户e贷、商户贷等贷款约3亿元，支持农民购买农药化肥、饲料、小农机、农具、种子等，全面拉开春耕序幕。图为广西龙胜各族自治县龙脊镇金坑梯田村民潘先生在耕田。（伍文婧 摄）

舌尖上的乡村

□本报记者秦丽云 李忠波 刘青

通讯员黄勇丹 郑素萍 文/摄

什么样的美食，能一口咬出春天滋味？什么样的美食，会成为人们春日“新宠”？在灵川县灵田镇会林村委水埠村的村民黄朝燕看来，答案必然是青团。

和煦的春风，让田野里热闹起来了。一棵棵嫩嫩的艾草，欢欢喜喜地长满了田间、地头、路边和山坡。春季食鲜，青团是必选。而制作青团的首选食材，正是艾草。

3月21日上午，“80后”黄朝燕和村里“60后”长辈秦桂英挎着篮子出了门。头一天，两人就约好，要一起采摘艾草做青团。

村头的一片林子里，艾草长得最为鲜嫩。黄朝燕二人麻利地采摘着每一株艾草最尖端的嫩芽，很快就装满了一大篮子。在村子一棵大古树下的小溪旁，两人就着清清的山泉水，把艾叶清洗干净。

勤劳又能干的黄朝燕，是村里有名的美食家。这些年来，清明前后采摘艾叶，制作青团，已成了她的春季工作“标配”。“新鲜采摘的艾叶，尽量把梗部去掉一些，避免口感粗糙；艾叶放入开水里焯烫去除苦味之前，记得往水里加一点碱粉，保护艾叶本身的青绿色；而在水开时要放一勺猪油，能达到提香的作用……”关于制作青团的心得，她早就积攒了一大堆。

焯烫完毕的艾叶，被立马放入一大锅冷水中冷却。接着，黄朝燕把冷却后的艾叶和着一些清水，全部倒入破壁机。机器转动，两分钟的工夫，艾叶变成了绿油油的艾叶汁。

在黄朝燕忙碌的同时，秦桂英阿姨也一直在忙着准备馅料。当日早上挖回来的春笋，被切成了小笋丁；肥瘦相间的五花肉，被切成了肉末；菜园里刚采摘的蒜苗，还有刚腌制好的酸白菜，都被切细，备用。此外，一块散发着豆香的水豆腐，还有几两小河虾干，均被

春日“新宠”青团：一口咬出春天滋味



▲刚出锅的青团。

摆上桌子备用。众多食材准备妥当，开始翻炒。先是把五花肉末煎得油香四溢，再把小笋丁倒入翻炒，接着是放入油炸过的小河虾。当肉、笋和小河虾均在锅中享受油炸、翻炒的快意时，黄朝燕把水豆腐用手一捏，拌入锅中。很快，豆腐碎开始痛快地吸收锅中的油汁，让整锅馅料不再如先前那般油腻。在翻炒的过程中，盐、辣椒粉、生抽等依次放入，满屋飘香。在出锅前，蒜苗倒入，馅料就此翻炒完毕。

在等待馅料冷却的过程中，黄朝燕二人合力揉搓粉团。数斤糯米粉倒入大盆中，浓郁的艾叶汁缓缓倒入糯米粉中。随着揉搓的进行，糯米粉由白色变为浅绿，再变为绿色，甚好看。

揉好的糯米粉团，被细分出大小均匀的小粉团。小粉团在巧手们的揉捏下，形成一个窝状，再填入香喷喷

的馅料，然后被捏紧、收口，安放在了一片柚子叶上。待柚子叶铺满蒸锅，意味着可以开始蒸青团了。

黄朝燕告诉记者，一般是冷水开蒸比较容易把握火候。蒸青团，大火蒸15分钟左右最佳，如果时间过短，青团未熟；过久，青团就容易变形，甚至露馅。

精准把握火候的人，在开蒸后第15分钟掀开了蒸锅。一个个绿油油又圆润可爱的青团就呈现在记者眼前。那种充满活力的绿色，叫人觉得春天的绿意都集中到这个小团子上了。而它们散发出的那种朴素的香气，让人心旷神怡的同时又分外安心。顾不得青团还有些烫嘴，记者轻轻咬了一口，其外皮绵柔细腻，内馅滋味浓郁、香味醇厚。如果说，笋是山的味道，虾是海的味道，艾叶则是大地的味道。当大地的味道把山的味道和海的



▲制作青团。



▲艾叶放入开水里焯烫。