

荔浦在第 22 届中国—东盟博览会上签约三个重大项目

总投资近 14 亿元

本报讯（记者刘健 通讯员周俊远）9 月 18 日，在第 22 届中国—东盟博览会签约仪式上，荔浦市成功签约三个重大项目，总投资额达 13.96 亿元，涵盖农产品深加工、人工智能应用和电子信息制造等领域，成果丰硕。

在人工智能+赋能千行百业专场，荔浦市分别签约“人工智能+荔浦芋”全产业链项目、荔浦 AI 服务器及类载板生产项目。“人工智能+荔浦芋”全产业链项目总投资 6 亿元，计划建设 4000 亩智慧农业种植基地，新增两条果蔬深加工生产线，配套

15000 立方米高低温冷库和污水处理等设施；项目还将建设 7000 平方米中试车间、全产业链研发中心、农耕文化体验中心以及占地约 60 亩的职业农民与产业工人实训培训中心；在人工智能应用方面，将构建高质量数据集、智能生产管理系统、智能管理决策系统及算力供给平台，同时新建一二三产融合示范园、育种研发中心和大数据中心。荔浦 AI 服务器及类载板生产项目总投资 6 亿元，其中固定资产投资 4 亿元，流动资金 2 亿元；项目拟租赁 30000 平方米厂房，建设高端 AI 服务器 PCB 和类载板生

产线，引进激光钻孔机、电镀 VCP 线等高精度设备，配套千级洁净车间和 MES 生产信息化管理系统。项目全面达产后，预计可实现年产 AI 服务器 PCB 及类载板 100 万平方米。

在国际合作专场，荔浦市签约荔浦芋综合智能生产项目，总投资 1.96 亿元，分两期建设。一期项目租赁荔浦芋产业科技示范园 15 亩厂房，重点建设智能加工生产车间、数字化生产线、机器人自动化包装分拣物流中心以及 5000 立方米高低温冷库。

近年来，荔浦市坚持“工业强市”发展定位，创新实施招商战略，聚焦光电科技、衣架家居和食品药品三大主导产业，构建起“横向成群、纵向成链”的现代化产业体系，成功助推全市工业企业突破 650 家，规模以上企业 78 家，走出了一条特色县域经济高质量发展之路。此次东博会签约仪式以“AI 唱主角、企业为主体”为主题，荔浦市围绕人工智能合作高地、构建跨区域跨境产业链供应链，推动签约一批标志性合作项目成果。

多部门整治漓江环境 护生态保通航

本报讯（记者唐健扬 通讯员王荣仕 黄晖 陈钊泉）国庆、中秋双节临近。为营造整洁优美的游览环境，近日，桂林漓江风景名胜区生态环境保护综合行政执法支队联合自治区交通运输执法四支队等多部门，在桂磨大桥周边开展“清理水下障碍 保护通航安全”生态环境卫生综合整治行动。

桂磨大桥一带风景秀丽，吸引了众多市民游客，然而随着人流量增大，违规行为频发。部分钓鱼爱好者私自搭建 19 处亲水平台、3 处木质简易棚，还有人私设捕鱼地笼。这些行为破坏生态环境，地笼还易缠绕船舶螺旋桨，影响通航安全。

行动前，执法人员配备大锤、镰刀等作业工具。整治中，各部门协同配合、有序推进，高效完成清理任务。本次行动共拆除违规亲水平台 19 个、木质简易棚 3 处，收缴地笼 7 条，并清理垃圾，恢复沿岸自然景观原貌。

下一步，漓江执法部门将加大漓江干流日常巡查力度，严厉打击破坏生态、影响通航安全的违法违规行为，守护漓江的“生态底色”与“安全底线”，为市民游客打造安全舒适的节日游览环境。

庆祝中国农民丰收节

阳朔县第五届“道山论稻” 农耕文化节启幕

本报讯（记者刘菁 通讯员钟玲丽 李紫梦）近日，阳朔县庆中国农民丰收节系列活动启动仪式暨第五届“道山论稻”农耕文化节正式在阳朔县福利镇道山村启幕。来自美、英、德等国以及国内的嘉宾，与当地村民及游客近 800 人齐聚一堂，体验农耕乐趣，共庆丰收成果。

近年来，阳朔持续深化乡村振兴，金桔、蜂蜜、沙田柚等获国家地理标志认证，农业品牌效益显著。道山村坚持“自留种、无化肥、无农药”的种植原则，产出的生态稻米品质优良，产值高，效益好，成为阳朔农产品的一块“金字招牌”。此次活动通过农产品产销签约、文艺演出、农事竞赛与市集互动等，让中外友人沉浸式感受中国农耕的文化魅力，全方位展现阳朔农文旅融合发展的创新成果。

记者在现场看到，活动现场处处洋溢着丰收的喜悦。在农产品产销签约仪式上，涵盖农业科技推广、优质稻米订购、村集体经济合作等多个领域，为阳朔农业高质量发展和乡村振兴注入新动力；在“村里有‘歌’”乡土文艺汇演中，演员们用艺术形式展现了阳朔农民的精神风貌；在“村里有‘艺’”文化造梦空间、田间画廊，稻香伴墨香，农民与艺术家共绘丰收之美。将活动推向高潮的，是外国友人与阳朔本地 9 个乡镇代表队共 11 支队伍参加的收割谷比赛、扁担挑粮接力赛。大家沉浸式体验收割的苦与乐，在接力中感受“粒粒皆辛苦”的真谛。现场欢呼声、加油声此起彼伏，热闹非凡。

据悉，阳朔县 2025 年庆祝中国农民丰收节系列活动将持续至 12 月，其间将举办金桔开市、花卉苗木等月度庆丰收特色活动。

2025 年秀峰区金秋招聘会 将于 9 月 29 日举行

本报讯（通讯员李芸）为进一步缓解高校毕业生等青年群体的就业压力，促进人才与岗位的高效对接，秀峰区 2025 年金秋招聘月暨离校未就业高校毕业生等青年招聘会将于 9 月 29 日 17 时在东西巷（正阳门前）举行。届时，50 家不同行业领域的企业将携多个好岗参与招聘。

本次招聘会由秀峰区人力资源和社会保障局主办，以“职引未来 才聚金秋”为主题，旨在为离校未就业高校毕业生等重点就业群体广开就业门路。据悉，当天提供的岗位涉及旅游、餐饮、销售、行政、技术等多个热门领域，以满足不同就业群体的求职需求。

秀峰区人力资源和社会保障局相关负责人表示，希望借助此次招聘会为高校毕业生等青年群体和企业搭建一个高效的沟通平台，切实解决就业难题，促进人才资源的合理配置。同时，用优质岗位让更多青年留桂，为本地企业高质量发展注入新动力。

临桂城管精细化管理 护航东博会

本报讯（通讯员易伟杰）9 月 19 日至 21 日，第 22 届中国—东盟博览会旅游展区在我市举行。活动期间，临桂区城管局以“会场周边零乱象、市容环境零死角、服务保障零缺位”为目标，聚焦桂林国际会展中心及周边三元路、洋田路等核心区域，启动全城市容秩序特级保障模式，用“绣花功夫”为盛会筑牢环境屏障。

前置部署，织密保障网。早在 9 月初，临桂城管局便成立由分管负责人牵头的保障专班，制定保障方案，以会展中心为核心，实行“早 6 点至晚 8 点”双班值守，每日调度城管、环卫、市政等队伍开展联合巡查。针对货车限行管制路段，提前完成主次干道的路缘石修复、井盖平整作业。

靶向整治，聚焦重点清障提质。临桂城管执法队伍以“先劝导后规范”原则开展集中整治，重点清理会展中心周边占道经营、流动兜售等乱象。截至目前，累计纠正疏导流动摊点 30 余起，规范店外经营 20 余家，拖移违停非机动车 150 余辆次，清除“牛皮癣”小广告 12 处。环卫部门联合 3 家外包公司组建专项保洁组，投入 20 名保洁员实行“随脏随扫”，在管制路段增设 30 组分类垃圾桶、8 个勾臂箱，出动洒水车、洗扫车每日开展 6 次全城冲洗。

协同备勤，跨部门联动。针对展会期间货车限行管制，临桂城管局联合交警部门在世纪西路、平桂路等分流点设置联合岗，引导车辆绕行的同时规范非机动车停放秩序。

舌尖上的乡村



▲ 翟振荣正在打板栗。 记者秦丽云 摄



▲ 翟振荣正在处理刚采收的板栗球。 记者秦丽云 摄

平乐板栗鸭：秋日里的滋补佳肴

□本报记者秦丽云

通讯员汪文卿 蒋秋雯 廖伟高

秋季养生，重在滋阴润燥。鸭肉成为众多百姓餐桌上的首选养生食材，板栗鸭更是众多平乐百姓的首选佳肴和过节必备。

秋日午后，阳光依然灼热。庭院后的大板栗树下，却早已藏着一份独属初秋的凉爽。家住平乐县平乐镇长滩新街的翟振荣，一手持竹篮，一手握长竹竿，奔那份凉爽而去。

穿过后院的小路，直通芳草依然萋萋的半山坡。几株树龄约 50 年的板栗树，用满树绿叶撑起一地阴凉。青色的带刺的板栗球在秋风中惬意摇摆，等待着主人把它们采收。

“哐、哐、哐……”数声竹竿敲打声刚过，伴随而至的是板栗球纷纷落地的“啪啪”声。没几分钟的工夫，板栗球就挤满了竹篮。随后，翟振荣迅屋后一开闢处，右手握柴刀，左手拿竹夹子，一敲一夹之间，板栗脱离刺球，变身最新鲜的食材。

“板栗鸭煮得是否美味，板栗的品质很重要。”1988 年出生的翟振荣已有 10 多年的大厨烹饪经验，对于如何烹饪一道让家人和朋友都喜爱的板栗鸭，早已深谙其中秘诀。在平乐县的众多街道和乡村，板栗树是一种常见的绿化树和果树。不过，翟振荣最为青睐的，是一个名为“九家种”的板栗品种，“这个品种属于晚熟板栗，每年农历七月才开始采收，其板栗甜、糯、香，尤为适合做板栗鸭”。

板栗鸭的主角，当然是鸭子。养在后院柿子树下的一群麻鸭，正是肥美之时。一番追赶，一个重约 4 斤、养了近一年的老麻鸭被成功抓捕。

家人宰鸭切肉，翟振荣也不闲着。在他看来，烹饪前先把板栗准备好至关重要。新鲜板栗，冷水下锅。

待水开后，只需煮一分钟左右，即可迅速出锅冷却。冷热交替，再用刀在板栗壳尖部轻划几下，壳便轻松脱落了。

一切准备妥当。厨房的灶台上，猛火，热锅，热油，把刚刚倒入的桂皮、沙姜、八角和香叶中潜藏的香味激发。接着，鸭肉和板栗一起下锅，开启与香料尽情交融的旅程。随后，适量高度酒的加入，助力食盐加速渗入鸭肉，并软化肉中脂肪，增加肉的鲜美之味。

持续数分钟的猛火翻炒过后，大半瓶啤酒下锅，让刚刚还激情四溢的锅中之物变得安静下来。半小时过后，享受过啤酒滋润和酱油调色的鸭肉显得汁水饱满。在出锅前约 5 分钟，翟振荣把切好的子姜、青椒等加入，待鸭肉继续收汁。在装盘前 30 秒，巧手的掌勺人又把一把蒜叶倒入锅中。酱色的鸭，黄色的板栗，配上青青蒜叶，令家人和来客均垂涎不已。

这道普通的佳肴，在翟振荣的生活中却有着并不普通的分量。出

生于临桂区会仙镇的他，在很小的时候就帮着大人做饭菜。从 2008 年至今，靠着不断精进的烹饪技巧，他从餐厅大厨变为数家农家乐的经营者。2019 年，他更是靠着板栗鸭这道佳肴，俘获平乐镇姑娘黄文婷的芳心，从此喜结连理，有了一个幸福美满的家庭。这些年，每年中元节前后，他经营的农家乐都主推板栗鸭，让不少食客慕名而来，也让翟振荣收获一份红火的事业。

看着满锅板栗鸭，记者忍不住大快朵颐。鸭肉，清爽不油腻，滋味浓郁；板栗，肉质紧实，香甜爽糯。特别是边吃边煮时，大颗板栗吸收了更多浓郁的汁水，味道更为醇香。锅中菜渐少，客人腹渐饱，满意写在脸上，称赞挂在嘴边。翟振荣看着院外的板栗树，计划着今年多留一些新鲜板栗速冻起来，以备接下来一整年的所需，让更多的板栗鸭给更多人带去舌尖上的享受。



▲ 刚出锅的板栗鸭，色香味俱全。 记者秦丽云 摄

龙胜泗水鸭酱：鸭肉与酸水奇妙碰撞带来的美味

□本报记者何月

通讯员潘志祥 康庭缘 文/摄

初秋，阳光明媚，山风微凉。步入龙胜各族自治县泗水乡里才村，金黄稻穗在风中摇曳，溪流间的鸭群悠闲戏水。此时节，稻熟谷香，鸭肥毛亮，在这山间的村落里，一道传承多年的传统美食——鸭酱，正随着丰收的脚步，成为家家户户餐桌上最诱人的味道。

1999 年出生的韦彦权在 2022 年返乡创业，年龄不大的他却已是里才村养鸭的一把好手，养出的鸭子直供南宁的餐饮企业，颇受好评。山间的溪流里，韦彦权的鸭群悠然自得，时不时发出“嘎嘎”叫声。“做鸭酱，选鸭是关键。4 个月大的麻鸭肉质鲜嫩，最适合做这道硬菜。”韦彦权挑选出一只好鸭，与家人迅速拔毛放血。他告诉记者，泗水鸭酱的独特之处就在于鸭血的处理上，“我叔叔是做鸭酱的大厨，一会儿就让他来露一手”。

来到韦彦权家，韦大叔已经开始了准备工作。他将宰杀好的鸭子切成大小均匀的块状，老姜切成薄片，锅中倒入菜籽油，待油热后，将鸭块、姜片配合整段的龙脊辣椒一同放入锅中，中大火快速翻炒。在“滋滋”的声响中，鸭肉的油脂逐渐渗出，姜片与辣椒的香味充分释放，厨房被鸭油的香气包裹。待鸭肉表面微微焦黄时，韦大叔往锅中倒入龙脊水酒，酒水漫至鸭肉的二分之一处，放盐调味。很快，酒的醇厚与鸭肉的鲜香交织，随着蒸汽升腾，令人垂涎欲滴。韦大叔盖上锅盖，小火焖烧，让鸭肉在酒的浸润下慢慢吸收香味，变得软烂入味。

鸭酱的又一特色，在于酱汁的制作。韦大叔将收集起来的鸭血倒入提前准备好的薑头酸水中。“这薑头酸水是我们壮族人家的‘宝贝’，自家腌制的薑头酸水酸度柔和，还带着薑头的清香。”韦大叔解释道，鸭血与薑头酸水充分融合后，形成了质地细腻、酸香浓郁的酱汁，这便是“鸭酱”名字的由来，也是这道美食的灵魂所在。

一刻钟后，打开锅盖，一股醇厚的香味扑面而来。此时将提前切好的芋苗段倒入锅中，与鸭肉一同翻炒均匀，倒入酱汁，再次盖上锅盖焖煮。芋苗是秋日里的应季食材，吸满鸭肉的汤汁后，口感软糯香甜，还能中和鸭肉的油腻。待芋苗焖软后，将调好的鸭酱倒入锅中，中火快速翻炒，让每一块鸭肉、每一段芋苗都均匀裹上酱汁。酱汁的酸香与鸭肉的鲜香融合，香味飘出厨房，引得来客围着火塘频频探头，忍不住询问：“啥时候能开吃？”

最后，韦大叔撒入切碎的小葱、紫苏叶、鱼腥草和小米辣，快速翻炒，让这些新鲜食材的清香充分融入菜肴中，再起锅装盘，色泽红亮的鸭酱就做好了。鸭肉鲜嫩多汁，芋苗软糯香甜，酱汁酸香浓郁，再配上紫苏叶的清香、鱼腥草的独特风味，一口下去，多层次的味觉体验在口中迸发，咸、香、酸、辣交织，令人回味无穷。

“每到秋天，家里都会做上几顿鸭酱，一家人围坐在一起，吃着热乎的鸭酱，聊着家常，这就是最幸福的日常。”韦大叔笑着说，如今，随着泗水乡乡村旅游的发展，越来越多的游客来这里品尝这道传统美食，感受鸭肉与酸水交织的奇妙风味。



▲ 水酒炖煮着鸭肉和芋苗，芳香四溢。

▲ 用鸭血和酸水调制的酱汁，是鸭酱的灵魂所在。