



“红色热土”续写双拥新篇章

——安徽宿州市军民携手绘就鱼水情深的生动画卷

◎ 刘春艳 付雪芹 刘晓琼

近年来，安徽省宿州市各级党委政府和驻宿部队持续健全保障体系，加强军地共建，巩固军政军民团结，这片“红色热土”走出了一条新时代双拥之路，连续八次荣获“全国双拥模范城”称号，全市民军携手绘就了一幅幅鱼水情深的生动画卷。

崇军尚武氛围浓

“在这里，既能欣赏新汴河景区的美景，又能学到许多双拥文化知识，真是一举两得……”7月26日，市民张女士在参观宿州市双拥“一廊三园”时赞叹道。

宿州市双拥“一廊三园”（“一廊”是指双拥文化长廊；“三园”是指双拥主题园、国防教育园和红色故事园）是前不久新添的一处红色打卡地，位于宿城新汴河景区北岸。“一廊三园”内，图文并茂的双拥文化展板和道旗，退役的军事武器装备，与宿州紧密联系的红色故事等双拥元素吸引了众多市民前来参观。

宿州市以点带面、层层铺开，指导埇桥区构筑双拥共建示范体系，打造以“三园”“两街”“一路”（道东街道国防文化园、三八街道金园社区双拥文化园、埇桥街道西仙桥社区八一游园；三里湾街道双拥街、西关街道振兴社区双拥文化街；道东街道翠园社区双拥路）为主干的双拥共建示范网络，并创建基层双拥共建点19个、精品双拥文化社区6个，实现辐射全区、带动全市。

关心支持国防和军队建设，是地方党委政府义不容辞的责任。宿州市紧盯部队所需、官兵所盼，结合地方所能、政府所为，用心用情用力为部队办实事、解难题，持续巩固发展坚如磐石的军政军民关系。

针对驻宿部队官兵就医问题，宿州市督导三甲医院与驻地部队签订官兵免费医疗服务协议，并设立军人优先窗口。充分发挥军地会商制度特色，定期了解掌握官兵工作生活情况，有力改善官兵工作生活环境。各地各部门积极与驻宿部队开展双拥共建活动，全市“上下一条线、左右连成片、层层有人抓、事事有人管”的双拥格局日益稳固。

拥军优属出实招

“真切感受到了宿州对双拥工作的重视和对我们随军家属的关心关爱，不论是孩子入学还是家属就业，党委政府都考虑到了，解决了我们的后顾之忧。”在市民政局综合服务中心工作的军嫂陈颖感激地说。

陈颖的丈夫是宿州军分区的一名军官，结婚近20年来，她的脚步也随丈夫的工作变动辗转不停。从萧县到灵璧县，从徐州到宿州，这些年来，陈颖一心扑在家庭上，全身心照顾孩子。如今孩子大了，学习稳定，陈颖也萌生了出去工作的念头。可是，该做些什么呢？就在陈颖犹豫徘徊之际，党委政府送来了好消息。

2022年7月，市双拥办、宿州军分区政治工

作处、市人社局联合发布《2022年度宿州市市直事业单位面向驻宿部队随军家属公开招聘工作人员公告》。得知消息后，陈颖立刻报了名，认真准备考试，并顺利考入市民政局综合服务中心。陈颖非常满意现在的工作生活状态。

关心军人、关爱军属就是关心部队、支持国防建设。多年来，宿州市在落实优抚安置政策上做到了“六个百分之百”，即义务兵家庭优待金和自主就业退役士兵政府补贴金兑现率100%，重点优抚对象参保率100%，重点优抚对象抚恤补助金按月足额发放率100%，重点优抚对象医疗补助落实率100%，驻军子女优先进入重点中小学校就读率100%，为随军未就业军嫂发放生活补助费兑现率100%。

免费乘坐城市公交，免收普通门诊挂号费，减免旅游景区门票……今年4月，宿州市再发拥军优属“大礼包”。市退役军人事务局、市文旅局、市交通局、市卫生健康委、市民政局、市财政局等六部门联合印发《关于进一步加强文化交通医疗养老领域退役军人和其他优抚对象优待工作的通知》，确定了宿州市军人军属、退役军人和其他优抚对象第二批优待目录清单。

拥政爱民显真情

“感谢叔叔阿姨为我们送来图书，我们一定认真阅读、努力学习，长大以后成为对国家有用的人。”埇桥区褚兰镇岗孜小学五年级学

山西朔州市：聆听红色故事 传承红色基因

本报讯(思瑜)为加强红色教育，帮助未成年人“扣好人生第一粒扣子”，8月1日，山西省朔州市新时代文明实践指导中心在老城中心社区组织开展“讲红色故事 渲染红色八月”未成年人主题教育系列活动，聆听红色故事、传承红色基因，培养孩子们成为有理想、有本领、有担当的时代新人。本次活动特邀百岁退伍老兵

张发来到社区为孩子们讲红色故事。张发用质朴的语言说道：“那个时候日子虽然苦，但是人们都信念坚定、积极向上、爱党爱国，现在我们的国家这么繁荣昌盛，你们更应该珍惜幸福生活，把咱们的优良传统传承下去。”

活动中，还有来自朔州军分区政治工作处的志愿者为孩子们讲述什么

是国防，激发了孩子们对军人的崇敬之情。“新时代朔州好少年”张国琛、田航宇也在活动现场分享了自己阅读过的江姐和左权将军的红色故事。

据了解，朔州市各新时代文明实践阵地自8月1日起持续深入开展未成年人思想教育活动，引领未成年人在实践中学习知识，促进未成年人健康成长和全面发展。

全国精神文明建设
经验·交流征文

片仔癀杯

全国文明单位

漳州片仔癀药业股份有限公司联办

广东潮州市：推行新时代文明实践“积分制”

本报讯(粤文)近日，广东省潮州市文明办印发了《潮州市推行新时代文明实践“积分制”工作方案》(以下简称《方案》)，发挥“积分制”在进一步加强农村精神文明建设，深化拓展乡村文明实践志愿服务中的作用，引导群众践行文明风尚，推动形成文明乡风、良好家风、淳朴民风，助力“百县千镇万村高质量发展工程”。

《方案》坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，以培育和践行社会主义核心价值观为根本。同时，坚持以人为本，引导群众积极参与“积分制”全过程；坚持正面引导，营造人人参加积分的浓厚氛围；坚持稳步推进，探索总结试点经验并逐步推广。

《方案》明确试点村要在今年年底前落实运用“积分制”推进新时代文明实践工作；各县(区)要在2024年年初总结工作经验、亮点成效，召开现场交流会，争取2024年年底在广大乡村全面推广新时代文明实践“积分制”。

《方案》明确了积分管理流程和积分结果运用。管理流程方面，成立由新时代文明实践站负责人担任组长的专项小组，明确依托“潮州市新时代文明实践云平台”进行积分指定申报或自主申报的积分程序。结果运用方面，积分实行年度内累积使用、年底清零、次年重新积分，积分兑换不受时间限制；奖励形式分为兑换服务、物质奖励、精神鼓励和享受有关激励政策。

“加强组织领导，完善工作方案，强化经费保障，创新工作方式，严明工作纪律”是《方案》提出的工作要求，各县(区)要加强协调指导，各村镇要积极探索、大胆创新、强化宣传，确保新时代文明实践逐步“积分制”工作落地落实。

贵州黔西南州：多措并举推进民族特色村寨焕新颜

◎ 陈湘髓

近年来，贵州省黔西南布依族苗族自治州将民族特色村寨建设作为民族团结进步创建、加快民族地区经济发展的有力抓手，强化绿色产业培育、强化特色村寨建设、强化文化底蕴、强化旅游带动发展，促进各民族交往交流交融，铸牢中华民族共同体意识，助推乡村振兴有效发展。

强化绿色产业培育。黔西南州注重在保护自然中寻找发展机遇。充分挖掘自然资源禀赋，按照“一村一品”“一寨一特”的发展思路，赋能强村富民，紧盯绿色产业，打好“生态牌”，推动绿色资源转化为产业优势。普安县联盟村、贞丰县对门山村做好茶文章，因地制宜选择适合当地发展的产业，让群众端上“生态碗”，吃上“生态饭”。

强化特色村寨建设。根据民族特色村寨的实际情况，采取保护与传承发展原则，合理制定总体规划和民居改造规划。围绕民族特色村寨的自然布局、基础设施、特色民居保护等要求，注重保护传统村落的原貌风格，传承历史文化脉络，使民族历史古迹“活”起来。册亨县板万村、安龙县坝盘村的布依族吊脚楼，通过在保护中建设，让民族特色村寨焕发生机的同时，散发出自然古朴的“乡愁”味道。

强化民族文化底蕴。在民族特色村寨建设的同时，重点建设民族文化传播基地，把民族文化长廊、主题公园等建设好。厚植文化底蕴，注重乡村生活中乡土元素的保护。用好民族传统节日二二月二、三月三、六月六、八月八等，通过有底蕴、有故事、有体验、有美景的民族文化活动，深化历久弥新的人文魅力，让民族特色村寨可溯源，留住民族文化记忆，提升民族文化影响力。

强化旅游带动发展。不断发展的旅游业越来越注重文化内涵和个性化体验。望谟县新屯村、贞丰县纳孔村民族特色村寨以其独特的文化、民俗民俗、山水风光、农事体验活动，不断丰富特色文旅产品供给，延伸乡村旅游产业链，发展民族文化研学、农事体验等分享经济、体验经济，助推民族特色旅游转型升级。

目前，黔西南州获认定的“中国少数民族特色村寨”有28个，贵州省少数民族特色村寨117个。民族特色村寨促进多产业融合发展，带动各民族群众增收致富，各民族群众的获得感、幸福感稳定上升。



近年来，内蒙古自治区通辽市奈曼旗白音他拉苏木结合独特的自然条件，因地制宜推进特色农业发展，选育荒漠地带特色经济作物，带动更多群众走上致富快车道。目前，白音他拉苏木那木斯来甸子自然村的沙地西瓜迎来丰收季，吸引了各地客商前来收购。图为那木斯来甸子自然村村民帮助客商挑选西瓜。

鲍明全 王建国 摄

以诚待客 以信守业

——记“中国烹饪大师”寇韩林

◎ 本报记者 卢瑶

每天早上，成都新东方大酒店有限公司成都新东方千禧大酒店的中餐总厨寇韩林到店的第一件事就是用棒骨、猪蹄、鸡等食材来熬一锅高汤。“德为先、诚为本，做厨师也要有‘厨德’！”当记者问到他23年来坚持菜品品质的原因时，他用这句话来总结自己的服务理念。

从农村娃到中国烹饪大师，从切菜工到中餐总厨……寇韩林不仅厨艺精湛，还秉承着诚实守信的厨师之道，将安全、健康、美味的菜品提供给千千万万的顾客。

精修厨艺练本领

“做了厨师就不会饿肚子了。”提起自己的厨艺之路，寇韩林笑称做厨师是自己从小的愿望。1983年，寇韩林出生在四川省阆中市的一个小村庄。从小就十分懂事的他，承担了家里的多项劳动。在下厨的过程中，他渐渐地对厨师这个职业有了兴趣。2000年，寇韩林开始在四川省商业服务学校(原四川省饮食技工学校)学习中式烹饪。毕业后，寇韩林又在四川烹饪高等专科学校继续深造，系统学习中式烹饪和厨政管理，不断提升自己的厨师技艺和厨政管理能力。有句行话叫“三分勺工，七分刀工”，熟练的刀工，是优秀厨师必须具备的基本技能。寇韩林

刚开始学厨时，首先练的就是刀工。“切片、切丝、切块的功夫，都是日复一日练出来的。就连磨刀，也有学问。”寇韩林细数起来，要经过粗石一细石一油石三道工序才能磨好菜刀。磨好刀后，就接着练习刀工。“一直到现在，我还是每天都保持着练习刀工的习惯。”因为练习刀工，寇韩林的手免不了被刀割伤。说起这些伤痕，寇韩林只是轻描淡写地表示：“受伤都不算什么，我是真的热爱厨师这个职业，它让我有一种满足感、成功感和喜悦感。为自己热爱的事业奋斗，是不觉得辛苦和委屈的。”

这样的严格要求，让寇韩林不断成长。从打荷切配，到凉菜点心，再到上灶炒菜，寇韩林踏实勤恳、任劳任怨，最终站上了中餐总厨的灶台。

诚信经营求发展

“寇厨，看看今天的菜怎么样。”“好！”每天早上，寇韩林都会在酒店厨房等着验收当天的食材。虽然已经和供应商合作多年，但寇韩林每次都不会掉以轻心，总是严格把控食材的品质。“遇到食材不合格的情况，我会退掉食材，决不将就。”寇韩林表示，要做良心美食，就要坚决保证食品安全。

早在学艺的时候，寇韩林就坚守着诚信经营的理念。“老师傅们告诉我，要想菜做得好，原料一定要货真价实，不能以次充好，糊弄顾客。”在老一辈的言传身教下，诚信经营的理念在寇韩林心中牢牢扎根。

2012年，寇韩林来到成都新东方千禧大酒店工作。购买食材时，他兼顾考虑成本和品质，做到货比三家、优中选优。“平时我们制作的高汤都是真材实料、小火慢炖出来的，不会为了追求美观，在菜品里添加色素及添加剂。”寇韩林说。

在管理方面，寇韩林在自己的“地盘”建立了规范管理制度，大力宣传以诚信经营、文明服务为主要内容的创建“三效”工作，在厨房上下营造优质服务的良好氛围，形成了诚实守信的厨房文化。

除了坚持诚信，做良心菜品外，寇韩林还常常关注顾客的反馈意见，不断探索、改良中餐菜式，推出特色菜品，为顾客带来更多味蕾享受。

诚实做人不忘本

生活中的寇韩林，性格开朗、乐善好施，只要看到身边需要帮助的人，他都会尽自己的最大能力施以援手。“赠人玫瑰，手有余香。”是他信奉并一直坚持的。

