

高明

把改革发展红利转化为民生幸福指数

羊城晚报讯 记者梁正杰、通讯员杜广辉摄影报道：“十三五”时期，高明区走出了一条“锻长板补短板”的道路，财政支出超七成投向民生领域，切实把改革发展红利转化为民生幸福指数。近年来，高明区坚持以人民为中心的发展思想，在做实社会民生实事中不断提升群众获得感幸福感安全感。

优化教育资源 推进均衡发展

在教育改革力度空前的大背景下，高明回应人口和区域对公办学位的需求，加快优化教育布局，提高教育质量，推进均衡发展，以稳步提升的教学质量托举起群众与日俱增的获得感和幸福感。

“十三五”时期，高明区镇两级共投入约40亿元，新改扩建12所中小学和幼儿园，新增学位约1.5万个，完成18所学校宿舍配套、提升和运动场改造工程，为教育高质量发展提供硬件支撑。扩大优质教育覆盖面，仅靠学位供给还远远不够。从2018年起，高明陆续出台了《佛山市高明区义务教育“现代新优质学校”创建实施方案》等9份文件作为各校创建品牌名校的行动纲领，以改革创新教育教研和课堂建设、构建创新拔尖人才质量跟踪机制等举措，全面提高义务教育质量。

师资队伍建设方面，高明区积

极落实“区管校聘”制度，创新区域教师培养与成长机制，完善激励评价机制，全力打造一支高质量师资队伍队伍。2018年以来，高明共计公开招聘教师400多名，其中研究生以上学历占比达4.7%。

此外，集团化办学也是高明教育提质扩容、优质均衡的重要举措。在领头雁的带领下，高明教育大步追赶。今年高考高明一中考上“双一流”人数大幅增长。与此同时，沧江中学中考也取得新突破，4所成员校获得区教育教学质量优秀奖，教育高质量发展取得阶段性成果。

建设医疗集团 打造高效服务

面对医疗卫生服务水平相对薄弱，群众对优质医疗卫生服务需求不断增强的现实挑战，高明坚持以人民为中心的发展思想，在“十三五”时期大刀阔斧掀开改革大幕。

以医疗集团建设思路，高明加快构建跨区域医疗联合体，满足高明群众医疗需求。

2016年9月，高明区政府与佛山市中医院签订合作协议，通过5年合作帮扶，实现佛山市中医院管理下沉和高明区中医院医疗服务提升。2017年6月，高明区政府与佛山市第一人民医院签订合作协议，区人民医院也搭上医联体发展快车，稳步提速创“三甲”进程。



小洞村不仅乡村环境得到切实改善，当地村民也感受到实实在在的收获

提升环境成色 激发乡村人气

五年来，高明区人民医院“电子病历功能应用水平”获省四级测评，市一医院生殖中心高明分中心落户高明，新生儿科病房进行省级改造，同时学科新技术超40项，填补高明区医疗领域的多个空白。

高明城乡人口分布不均，城市发展不平衡，同样拷问着高明医疗的提质增效。近年来，区人民医院、区中医院分别与镇街卫生院、社区卫生服务中心构建对口帮扶关系，探索建立区镇医联体，助推技术、人才优质医疗资源下沉。同时，开展家庭医生签约服务，逐步形成“双向转诊，基层首诊”的格局。

2018年至2020年，佛山市委、市政府启动革命老区乡村振兴三年特别帮扶计划，安排4.9亿元专项财政资金，用于补齐高明革命老区乡村基础设施和公共服务等方面短板。

经过3年时间的推进，全区393个革命老区村（经济社）建设任务完成，不仅切实改善乡村环境，还给当地村民带来实实在在的获得感。不少村民、乡贤看到居住条件明显好转以后，回流到农村参与村务决策，为高明农村

带来了兴旺人气。

在广泛进行革命老区建设的同时，高明区确定了乡村建设“建示范、抓重点、保基本”的思路，在全区遴选了4个区级乡村振兴示范村、9个乡村振兴重点村加以打造，在实施乡村振兴战略上起到了很好的带动作用。

去年，高明印发实施《佛山市高明区推进农业农村高质量发展壮大村级集体经济若干意见》，用二十条精准有力的举措促进村级集体经济的全面壮大，为高明努力打造“湾区枢纽新门户、临空经济新中心、田园城市新样本”新目标创造更加有利的条件。

顺德容桂扶持餐饮业高质量发展

补贴最高 可达100万元

羊城晚报讯 记者曹月报道：10月25日，记者从顺德区容桂街道办获悉，日前，容桂街道召开餐饮行业发展专题调研会议。据悉，作为中华美食名镇，容桂街道出台扶持政策促进服务业高质量发展，其中对符合条件的餐饮企业最高予以100万元补贴奖励。

新政策新气象

顺德是世界美食之都，容桂餐饮业在顺德美食版图中占有重要位置。据了解，容桂现有9家“中华餐饮名店”，27家限额以上餐饮企业。数据显示，今年1-9月，容桂实现限额以上贸易住宿餐饮业营业额2.3亿元，同比增长19.1%。容桂餐饮业发展势头良好，相关政策的出台有利于促进容桂餐饮业高质量发展。

今年9月，容桂街道出台促进服务业高质量发展的扶持政策，每年安排专项资金1000万元，三年合计3000万元，专门用于工业设计、电子商务等生产性服务业，以及批发零售、住宿餐饮等生活性服务业。针对餐饮行业的发展扶持，包括了鼓励企业扎根壮大、企业落户容桂、企业上规模、稳增长等，扶持金额最高达到100万元。

听取行业意见

此外，本次会议重点围绕餐饮企业的实际经营情况、经营过程中遇到的问题、“小升规”统计入库等方面开展沟通交流。容桂餐饮行业协会、餐饮企业代表积极建言献策、表达心声，容桂街道领导、相关职能部门一一给予回应、答疑解惑。

“酒香也怕巷子深。”容桂街道党工委副书记、办事处主任欧胜军直言，《寻味顺德》播出后顺德美食声名远扬，成为四方食客向往之的美食胜地。他也希望容桂广大餐饮企业转变发展理念，用好用足政策红利，实现上规模稳增长，把企业做大做强做出特色。政企携手、共同努力赋予“中华美食名镇”新的内涵和品牌形象。



鸡煲蟹



腊鸭扎



长寿醋



禾秆盖珍珠

天气转凉，填饱肚子暖暖胃

在三水邂逅一场美食之旅

羊城晚报讯 记者梁正杰、通讯员三宣摄影报道：秋日，三水最适合打卡的地方，可能就是对着熠熠发光的江面，约上三五好友围炉享受美食。

三水的长寿醋，别看它味道有点重，很多三水人可以说是闻着长寿醋的味道长大的。三水长寿醋远近闻名，街头小巷也开了无数家醋店、醋庄。相关资料显示，长寿醋距今已有2000多年的历史，以往三水女性在疲劳时将酿造的米醋直接饮用，作为解暑饮料。

如今，长寿醋已是三水最具特色的传统美食之一。以前多是街边小食，很少有当主食的。而近年来逐渐流行起用长寿醋来开锅，下锅煮醋的配菜、配肉也多样化起来，像排骨、鸡、猪脚、梅菜、番薯等都可以作为长寿醋火锅的配料。

或许刚开始你还是拒绝的，但是尝过的人基本都欲罢不能了。在这凉凉的秋日，来一顿长寿醋火锅，周身舒畅！

作为客家非遗美食，不能不提禾秆盖珍珠，它由禾秆草、绿豆、五花肉，三种简单的食材在烹煮的过程中“各司其职”，互相融合，最终成为了一道回味无穷的美食——禾秆盖珍珠。

禾秆盖珍珠的做法并不算繁杂。首先，选用肥瘦适中的五花肉切块，中间塞进绿豆，再用禾秆草捆扎，让五花肉夹紧里面的绿豆。然后，放进秘制的酱汁内炖煮。

绿豆清热解腻，禾秆草吸油。炖煮中禾草、绿豆的香味融入到五花肉中，一定程度上达到解腻的作用。绿豆易煮老，不好入口，而五花肉析出的油分，恰好让绿豆变得更加香滑。

秋风起，腊鸭扎也来加盟美食行列。从取材来看，“客家腊鸭扎”用到的“腊鸭扎五件宝”——鸭下巴、鸭肝、鸭中翅、鸭膀、腊肉，多是不起眼的边角料，但是节俭持家的白坭客家人却把这些材料放在一起，用独特的技术创造出一道美味。

以传统技艺制作的“客家腊鸭扎”，现在已经是当家菜，深受珠三角及粤港澳地区食客的喜爱。

秋风起蟹儿肥，怎可少了鸡煲蟹？西江给予三水白坭人各式各样的河鲜食材，而他们也用自己的智慧将西江的馈赠烹调成最独特的美味，鸡煲蟹，就是其中一道美食。取材清香鲜嫩的果园走地鸡，搭配满是蟹膏蟹油的毛蟹，这道鸡煲蟹融合着鸡的鲜与蟹的香。

白坭鸡煲蟹的秘密还在于独有的鸡煲蟹汤汁，汤汁为独门秘制酱汁，精明的食客都会捞汤汁拌饭吃！

“辞旧迎新” 向落后厂房“亮剑”

顺德容桂展开马冈村改项目集中拆除行动

羊城晚报讯 记者曹月、通讯员容宣报道：10月25日，记者从顺德区容桂街道办获悉，10月24日上午，容桂街道举行马冈村村改项目集中拆除行动，近100台各类工程车辆向马冈村的连片，为马冈村整合连片发展用地，打破村级工业园“旧世界”，迈向乡村振兴“新世界”卸下包袱。

据了解，此次所拆的工业区是马冈村马中、马北工业区。该项目改造方案于今年4月12日分别以99.74%和99.83%的同意率通过表决。

马中、马北股份社村改项目，自9月6日开展清退工作以来，容桂就成立由办事处主任为组长，相关分管领导为副组长的马冈村改清退拆指挥组，参照村改表决的模式集中进行办公。并先后在各办、所抽调超150名精英骨干组成铁军队伍，用心用情走好企业群众路线，聆听搬迁企业负责人的需要和困难，及时给予帮助。因清退工作专业性强、复杂性强，针对合同、产权归属、历史遗留问题等问题处理，更成立由土发中心专业人员、两委班子、村改铁军组成的“三人小组”，精准向业主、企业主、股份社解答疑难问题，加快

清退进度。

截至目前，马冈工业区内大部分企业已签订拆迁清退协议。清拆现场，40多台各类钩机沿着工业区厂房两侧有序排开，随着清拆命令发出，钩机同时启动。破旧的村级工业园区逐步变身为人文融合的现代化产业新城，马冈村的美好明天指日可待。

此外，针对马冈村村民及企业员工乘坐公交车出行不方便的问题，街道党工委、办事处积极回应群众期盼和企业诉求，多次现场调研，并决定设立公交首末站。经过38个日夜的奋战，顺利于4月30日正式启用白燕公交首末站。在整个征地工作期间，解决村民群众急难愁盼的民情问题达200多条，切实做到群众有求，政府必应。

村级工业园区改造的格局已定，大势已成。据了解，容桂街道党工委、办事处将延续村改焕发的干事创业精气神，奋力书写好村改“下半篇文章”。通过村改释放的空间，服务本地优质企业增资扩产，服务产业转型升级，打造优美的自然生态环境、完善的生产生活配套和优质的城市公共服务；通过村改真正改出一流营商环境，打造湾区品质名城。

读书驿站与乡村振兴相结合

南海里水大步图书馆揭牌

羊城晚报讯 记者张闻、通讯员朱嘉泳、廖玖婷报道：“图书馆不是商业场所，不能考虑经济效益，要讲社会效益，讲究普惠性。”近日，南海区里水镇智慧图书馆建设工作全面启动现场会暨大步图书馆揭幕仪式举行。记者在现场了解到，南海也计划在2022年做到全区290个村（社区）读书驿站建设全覆盖。

当天现场会上，里水镇党工委书记邓永平表示，“智慧图书馆向基层延伸，优化提升全民阅读服务”是南海重点民生实事项目，大步社区将这一工程与乡村振兴战略相结合，为大步社区的村民建成了家门口的智慧图书馆。他希望，大步社区智慧图书馆能够继续做好运营工作，鼓励并督促里水镇其他社区以大步社区为标杆，尽快做到全镇读书驿站全覆盖，让更多的村民享受到高质量的文化服务。

“图书馆不是商业场所，不能考虑经济效益，要讲社会效益，讲究普惠性。”南海区图书馆馆长陈渊表示，近年来，南海每年购置图书的费用预算都达到千万元，目前已经形成了以区图书馆、镇街图书馆分馆、读书驿站为主体的区、镇、社区三级图书馆总分馆服务体系，他表示，接下来，南海将在2022年做到全区290个村（社区）读书驿站建设全覆盖。

为满足人民群众日益丰富的精神生活需求，南海区早在2012年就开始探索在社区建设读书驿站延伸服务。2016年，南海区成为省图书馆总分馆建设试点，随即以读书驿站为基层服务点探索总分馆建设的创新思路，全面推进读书驿站建设。目前，南海区共建成读书驿站189间，实现每1.8万人就享有一间公共图书馆。自2017年起，读书驿站到馆人数占总分馆到馆人数的五成以上，流通量也一直占总分馆总流通量五成以上。

2021年7月9日，南海区吹响读书驿站建设全覆盖“号角”，里水镇读书驿站建设正是南海区在读书驿站领域不断探索的一个代表。本次揭幕的大步社区读书驿站融合乡村振兴主题进行搬迁升级，升级后占地167平方米，总建筑面积313

60名红木雕刻精英同台竞技

全国家具职业技能竞赛南海赛区闭幕，10位高手分获金银铜奖

羊城晚报讯 记者张闻、通讯员李芳毅报道：近日，2021年全国行业职业技能竞赛第五届全国家具职业技能竞赛南海赛区“桂城杯”竞赛闭幕。经过理论考试和技能竞赛近3天的角逐，南海10名红木雕刻高手分获金、银、铜奖。其中，吴庆经获得金奖，陈德祥、杨光辉2人分获银奖，黄宗炉等7人分获铜奖。

本届赛事参赛选手60人，均是来自南海红木家具产业的雕刻精英，选手人数与2019年持平。不同的是，本届选手平均年龄42岁，比上届年轻2岁，有9位巾帼选手，比上届多了6位，表明年轻的南海红木家具从业人员正在加快成才涌现，进一步彰显了“南海红木、百年传承”的精神。

桂城作为南海红木家具的集发地，目前已拥有700多家红木家具企业、近2万名从业者，并形成了年产值超30亿元的特色产业链，在亚洲、林岳一带，已建海宜达、林岳红木城、汇林红木城、永安路红木一条街等多个红木家具产业特色街区。

红木文化在桂城有着深厚的底蕴，是桂城全力打造的文化名片之一。红木家具作为红木文化的重要载体，不仅仅是一件家具，更代表了一种文化品位，蕴含着对传统红木文化的无限情怀。

如何为红木文化产业赋能，让其焕发新活力，这是桂城街道一直以来思考的命题。2019年，南海桂城首次承办2019年中国技能大赛第二届全国家具雕刻职业技能竞赛，赢得各界好评。在2019年全国家具职业技能竞赛总决赛上，桂城派出的9名选手，获得1银2铜的好成绩。其中，陈书凤被人社部授予“全国技术能手”；黄宗炉、陈少宁被授予“中国轻工行业技术能手”；4人被授予“中国家具行业技术能手”；2人被授予“中国家具行业工匠之星”，成为7支赛区代表队获奖最多的代表队。从2019年起，桂城通过竞赛发掘和培养技能人才，发扬精雕细琢、精益求精的工匠精神，让红木行业技艺得以进一步传承与发展。

“在刚刚结束的衍生·2021中国（北京）国际红木家具文化博览会上，桂城街道办和南海红木协会均荣获‘中国红木家具突出贡献奖’。”广东省家具协会会长王克表示。2019年、2021年，桂城两度举办全国家具职业技能竞赛广东南海赛区赛事，充分说明桂城街道党工委、办事处对推动红木产业健康发展的高度重视和大力支持；两届南海赛区红木职业技能竞赛的成功举办，充分说明广大的南海红木人对赛事的高度认可和踊跃参与。