

牢记殷切嘱托
在推进中国式现代化建设中走在前列 乡村全面振兴·百千万工程

驻梅州市梅县区南口镇工作队： 牵头多方硬核纾困助农 扶稳南龙村稻虾基地发展

近日,梅州市梅县区南口镇南龙村稻虾基地健康可持续发展专题座谈会在南龙村村委会召开。会议由广州市驻南口镇帮扶镇扶村工作队主动倡议、全程牵头,村党支部书记黄芳主持,镇分管领导、镇驻村工作组、村委成员、基地负责人齐聚一堂,直面基地运营痛点、共商发展良策。

驻南口镇工作队以“解难题、促发展、强保障”为核心,靠前服务、精准施策、统筹协调,为南龙村稻虾基地健康平稳、可持续发展保驾护航,为当地乡村产业振兴注入强劲帮扶动能。

■采写:新快报记者 曾贵真 通讯员 陈滨

靶向纾困破难题,筑牢基地稳发展基石

南龙村稻虾基地是当地乡村产业振兴的重点培育项目,2025年9月正式落地运营,签约用地300亩、实际投用210亩,前期累计投入230万元,深耕稻虾轮作生态种养模式,首批投放虾苗1.2万斤,成品虾产量可达虾苗投放量的2.5-3倍,形成了“清塘种稻、收稻养虾”的绿色循环发展格局,是带动村集体增收、村民家门口致富的重要载体。基地在运营中,遭遇水质污染隐患、用工保障不足等难题。

驻南口镇工作队在日常帮扶走访中,敏锐捕捉基地发展困境,第一时间提议召开专题座谈会,搭建政企协同攻坚的沟通平台,以精准帮扶为产业发展破局开路。

座谈会上,基地负责人详细汇报运营现状及亟待解决的突出问题,各参会单位围绕问题症结展开深度研讨。驻南口镇工作队统筹各方资源力量,针对基

地各类难题逐一靶向定策、明确攻坚方向,推动形成“一事一牵头、一责一主体”的系统性纾困方案。针对养殖区域偷盗频发问题,工作队牵头明确多方联动整治机制,指定镇分管领导牵头推进,推动派出所强化夜间巡逻、基地升级智能监控、周边村社开展法治宣传,以“硬举措”筑牢基地运营安全屏障;针对水质污染核心难题,工作队率先发力,此前已协同村委妥善解决基地缺水问题,此次再牵头推动村委聘请专业水利技术人员现场勘察,科学论证修缮水渠、打井取水两种解决方案的可行性,同时推进基地内菜地集约整合、地块置换,从源头斩断污染隐患,守护养殖水体安全;针对用工保障不足问题,工作队指导村经济合作社成立务工筹备组,筛选组建村内专属务工队伍,建立基地用工与村民就业的常态化对接机制,既解基地用工之渴,又为村民搭建家门口就业增收平台,实现产业发展与村民致富“双赢”。



■专题座谈会现场。

前瞻布局促提质,绘就产业兴融合蓝图

着眼基地长远发展,驻南口镇帮扶工作队牵头部署多项产业提质扩容举措,为基地擘画高质量发展长远蓝图。工作队牵头组织镇驻村工作组、村委、基地负责人赴锦湖村、白渡镇凤岭村稻虾基地、畲江稻虾(垂钓)基地开展专题调研,学习先进养殖技术、精细化运营管理经验和农文旅融合发展模式,为基地扩大养殖规模、提升发展质效提供宝贵经验借鉴,其中锦湖村100余亩连片土地兼具生态优良、治安良好、水源充足、政策扶持等多重优势,成为基地规模拓展的优质范例。另外,工作队推动优化土地租赁模式,指导启动司法程序解除二次转租合同,实现村集体直接一手租赁,提升土地资源管理效能,同时牵头助力基地打造“稻虾种养+垂钓休闲+农家乐”农文旅融合发展模

式,推动聘请专业规划设计团队开展整体策划,延伸产业链、提升附加值。

在驻南口镇工作队的统筹推动下,座谈会上敲定7项核心议定事项,涵盖防盗整治、水质治理、用工保障、规模扩大、土地优化、农文旅融合等产业发展关键环节,每项工作均明确牵头单位、配合单位和具体推进要求,形成了分工明确、协同发力、闭环推进的工作格局。推动各方凝聚起发展合力,确保各项纾困举措落地见效、精准惠及企业。

驻南口镇工作队此次系列帮扶举措,是精准落实乡村振兴帮扶要求、做实稳企暖企服务、助力农企融合发展的生动实践。未来,驻南口镇工作队将持续跟进各项工作推进情况,以常态化、精准化帮扶为抓手,持续为南龙村稻虾产业发展赋能添力。

驻肇庆市永固镇工作队： 永固菌菇牵手客家面条 解锁产业多元发展模式

■工作队调研韶客食品手工面生产车间。



新快报讯 记者方轶报道 为进一步拓宽永固镇食用菌菇销路,助力当地产业发展,近日,佛山市驻肇庆市帮扶工作组永固镇工作队(下称“工作队”)联合怀集县肇怀农业发展有限公司(佛肇商城)负责人邓健裕,前往怀集县韶客食品有限责任公司开展实地调研,共同探讨开发“猴头菇手工面”等特色产品的可行性,为永固镇菌菇产业发展注入新的动力。

怀集县韶客食品有限责任公司在面食领域具有深厚的发展底蕴和良好的市场基础。其创始人李彩连是韶关客家人,自幼传承客家手工面技艺。2017年,她在怀集县开设“荣兴面店”,凭借地道的手工面积累了一定的客户群。2023年,随着市场需求的不断扩大,“荣兴面店”顺势升级为“客家面坊”,引入自动化生产线,在严格坚守手工面品质的前提下,大幅提升了生产效率,实现了“传统风味+现代量产”的双赢。2025年,怀集县韶客食品有限责任公司正式注册成立。2026年,公司成功荣获“怀集味道”区域公用品牌授权,品牌影响力进一步提升。

作为工作队重点帮扶产业之一,永固镇食用菌菇种植基地出产的香菇、猴头菇、茶树菇等菌类品质优良,在绿色、营养方面优势显著。然而,该基地正面临着销路有限的困境,如何打通市场渠道、提升产品销量,成为亟待解决的问题。

调研中,工作队与怀集县韶客食品有限责任公司负责人就产品合作进行了深入探讨。双方一致认为,将永固镇优质猴头菇融入传统手工面,不仅能丰富产品的营养价值,还能赋予手工面独特的地方风味,有望打造出具有市场竞争力的特色产品。经过深入探讨,双方初步达成合作意向,计划尽快推进永固特产猴头菇面的研发、生产与上市工作,带动永固菌菇和客家面成为特色产业。

工作队表示,接下来将持续当好“牵线人”“服务员”,全程跟进合作进展,全力协调解决产品研发、生产、销售过程中遇到的问题,助力永固镇食用菌菇产业打破发展瓶颈、实现提质增效。同时,工作队也将积极探索更多元化的产业融合模式,为永固镇乡村振兴注入新动力。

| 粤桂协作 |

“粤菜师傅”再进忻城 铺就舌尖上致富路



■粤桂协作“粤菜师傅”职业技能培训班在忻城县乡村振兴学院开班。

新快报讯 记者方轶 通讯员李程远报道 近日,由广东省高州市与广西忻城县携手举办的2026年粤桂协作“粤菜师傅”职业技能培训班在忻城县乡村振兴学院正式开班。此次培训为期5天,吸引了来自全县的32名学员参加,包括困难群众、城乡转移就业劳动者及餐饮业从业意向人员等,旨在通过专业技能培训,为当地群众铺就一条舌尖上的致富路。

本次培训是粤桂两地在东西部协作框架下,深化劳务协作、落实民生帮扶的具体实践。开班仪式上,忻城县人社局副局长江贤就表示,希望学员们珍惜这次难得的学习机会,严格遵守纪律,潜心钻研粤菜技艺,做到学以致用,借助“粤菜师傅”这一平台掌握一技之长,为个人增收、家庭致富及本地餐饮产业发展贡献力量。

为确保培训质量,高州市人社局精心选派了两位经验丰富的名厨——中式烹调技师陈东毅和高级中式烹调师陈海华亲临忻城授课。课程设置理论与实践并重,内容丰富、菜品经典,涵盖了香油鸡、酸菜鱼、柠檬猪手、松子鱼、梅菜扣肉等二十余道深受市场欢迎的

高凉特色菜及经典粤菜。培训采用“理论精讲+实操实训”的立体化教学模式,从食材挑选、刀工火候到调味摆盘,师傅们手把手教学,确保每位学员都能听得懂、学得会、用得上。

值得一提的是,本次培训班的学员招募重点面向农村劳动力、易地搬迁群众及低收入群体,切实将技能帮扶惠及基层。为减轻学员负担,培训期间,困难群众学员还可享受每天50元的生活补助。培训结束后,将为考核合格的学员统一颁发培训合格证书。忻城县粤桂协作办公室将联合人社部门,积极对接本地餐饮企业、农家乐等用人单位,推荐学员就业,并支持有条件的学员自主创业,真正实现“培训一人、就业一人、致富一户”的目标,让粤菜技艺成为忻城群众增收致富的新引擎。

忻城县人社局方面表示,将继续借助粤桂协作平台,在驻广西来宾忻城县工作组的大力支持下,精准对接群众需求与市场需要,开展更多形式多样的职业技能培训,为巩固拓展脱贫攻坚成果、全面推进乡村振兴提供坚实的人才支撑。