山西日报社论

凝聚人心 凝聚共识 凝聚智慧 凝聚力量

——热烈祝贺省政协十三届三次会议胜利闭幕

凝聚共识筑同心，广谋良策创伟业。1月20日，省政协十三届三次会议圆满完成各项议程，在省城太原胜利闭幕。我们对大会的成功表示热烈祝贺！

这是在全省上下奋力谱写中国式现代化山西篇章的重要节点，在推动高质量发展的关键期、深化全方位转型的窗口期，召开的一次十分重要的会议，是一个高举旗帜、民主团结、求真务实、鼓劲奋进的大会。会议期间，省委书记唐登杰、省长金湘军等领导同志出席大会开幕会和闭幕会，参加联组讨论，听取大会发言，与委员共商改革发展大计。广大委员以饱满的政治热情、强烈的责任担当、昂扬的精神状态，认真讨论审议报告和文件，积极建言献策，提出了许多有深度、高质量、接地气的真知灼见，为推进中国式现代化山西实践汇智聚力。会议成功举行，生动展现了委员们胸怀大局、情系民生的履职风采，充分彰显了政协专门协商机构的重要作用和社会主义协商民主的生机活力。

今年是“十四五”规划收官、“十五五”规划谋划之年。坚定扛牢习近平总书记赋予我省的重大使命任务，全面做好今年经济社会发展各项工作，需要充分发挥人民政协专门协商机构作用和统一战线凝聚人心、汇聚力量政治作用，需要包括广大政协委员在内的各方面力量积极参与、协力推动。全省各级政协组织要发扬优良传统，牢记政治责任，坚持党的领导、统一战线、协商民主有机结合，围绕中心、服务大局，充分发挥专门协商机构作用，加强思想政治引领，积极议政建言，更加广泛地为谱写中国式现代化山西篇章凝聚共识和力量。广大政协委员要着力增强政治把握能力、调查研究能力、联系群众能力、合作共事能力，把自身所长同山西发展所需更好结合起来，多谋创新之举、多建睿智之言、多献务实之策，在推进中国式现代化山西实践的宏阔进程中奋勇争先、多作贡献。

一切伟大成就都是接续奋斗的结果，一切伟大事业都需要在继往开来中推进。全省各级政协组织和广大政协委员，要坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻中共二十大和二十届二中、三中全会精神，深入贯彻习近平总书记在庆祝人民政协成立75周年大会上的重要讲话精神和对山西工作的重要讲话重要指示精神，在中共山西省委坚强领导下，发扬优良传统，牢记政治责任，坚持党的领导、统一战线、协商民主有机结合，充分发挥专门协商机构作用，为推进中国式现代化山西实践广泛凝聚人心、凝聚共识、凝聚智慧、凝聚力量。

大道同心、砥砺奋进。全省各级政协组织和广大政协委员，要始终牢记人民政协是政治组织、政协机关是政治机关，始终旗帜鲜明讲政治，扛牢政治责任，把党的领导全面、系统、整体地落实到工作谋划、职能履行、自身建设等全过程、各方面，确保全省政协事业始终沿着正确政治方向前进。要胸怀大局、把握大势、着眼大事，自觉把党政工作取向作为政协工作指向、把党政工作中心作为政协履职重心，聚焦省委十二届九次全会暨省委经济工作会议部署的重点任务，聚焦“十五五”国民经济和社会发展规划纲要编制涉及的重大课题，深入调查研究，深度协商议政，建睿智之言、献务实之策。要多做强信心、聚民心、暖人心、筑同心的工作，带头唱响经济光明论、传递奋斗正能量，扩大“朋友圈”、架起“连心桥”、汇聚“向心力”，持续深化委员履职“服务为民”活动，坚持有事好商量、办事多商量，不断提升共识度、拓展团结面。要加强自身建设，把践行全过程人民民主的平台搭得更大，把专门协商机构建得更好，把建言资政和凝聚共识的工作做得更实，大兴求真务实之风，推动政协工作不断提质增效。

风雨同舟担使命，凝心聚力谱新篇。全省政协各级组织、各参加单位和广大委员，让我们更加紧密地团结在以习近平同志为核心的中共中央周围，在中共山西省委坚强领导下，坚定信心、锐意进取、团结奋斗，推进政协事业迈上新台阶，为全面完成今年经济社会发展目标任务，奋力谱写中国式现代化山西篇章作出新的更大贡献！

（上接第1版）认真贯彻全面从严治党部署要求，深刻汲取吴存荣涉嫌严重违纪违法的教训，深入开展警示教育，巩固拓展党纪学习教育成果，加强党风廉政建设，永葆清廉本色。进一步深化改革，大力推进专门协商机构建设，健全深度协商互动、意见充分表达、广泛凝聚共识的机制，把践行全过程人民民主的平台搭得更大，把专门协商机构建得更好，把建言资政和凝聚共识的工作做得更实。加强制度化、程序化、规范化建设，不断拓展协商方式，更好发挥专门委员会基础性作用，努力以新理念谋划思路、以新办法解决问题、以新机制推动工作，不断提高协商质量，释放制度效能。建立联系基层制度，加强对市县政协的工作指导，强化求真务实导向，坚持以一流标准、一流状态、一流作风创造一流业绩，推动政协工作不断提质增效，努力把政协机关打造成为模范机关，树立新时代人民政协的新形象。

大会在雄壮的国歌声中闭幕。

在主席台就座的还有罗清宇、陈安丽、贺天才、谢红、王纯、张志川、吴俊清、汤志平、赵红严、杨勤荣、林红玉、张韶华、冯军、杨景海、殷勇，在晋省委原书记王儒林，省政协原主席薛延忠，十二届省政协副主席张瑞鹏、席小军、李武章，省人大常委会秘书长郭海刚、省政府秘书长李秋柱及省政协常委。

住晋十四届全国政协委员，省直各单位和中央驻晋单位主要负责同志，在太原市的省管本科院校主要负责同志，省政府参事室参事、文史馆员，港澳特邀人士，台胞和海外侨胞，不是十三届省政协委员的市委统战部部长，各市政协秘书长，各县（市、区）政协主席等列席闭幕会。

朔州铁警：

加强法治宣传 筑牢春运安全防线

本报讯（通讯员 **李丽**）为全力筑牢春运期间铁路安全防线，近日，朔州车站派出所组建宣传小分队，组织开展“护航春运法治宣传活动”，开展铁路安全教育和相关法律法规宣传。

活动过程中，民警们深入村庄、学校、收购网点等场所，通过提供法律咨询、展示普法宣传展板、发放宣传资料等方式开展宣传教育，截至目前，共深入村庄20个、学校3所，发放宣传资料1000余份，受教育群众3000余名，切实提升了群众自身防护能力及爱路护路意识。

乡村行 看振兴

我市走出乡村全面振兴新路径

本报讯（记者 **刘希军 聂慧丽 贺琼**）我市紧紧围绕农业特优战略，在有机旱作的田野里深耕细作，在设施农业的温室内播种希望……这片广袤的热土不仅承载着丰收的梦想，更开辟出一条具有独特魅力的农业现代化发展之路。

在朔城区神头镇马跳庄村的彩椒种植大棚内，工人师傅正在进行吊绳作业，以确保彩椒能够垂直生长。

隆冬时节大棚外温度已经达到零下十几摄氏度，而室内却绿意盎然、生机勃勃。棚内一株株彩椒苗整齐排列，有的已经结果，已有小搪瓷杯口大小。

马跳庄村光照充足、土壤肥厚，适宜彩椒种植。山西绿创农业开发有限公司瞅准这一有利条件，于2024年7月1日承包租赁了当地闲置的土墙温室大棚园区，并经过改造升级，发展越冬彩椒，带动农民增收。

山西绿创农业开发有限公司负责人符鹏飞介绍，他们这48个大棚每亩可增产6000斤优质彩椒，80亩可增产48万斤左右彩椒，每斤售价按以往的价格应该是10元左右，能实现年销售额达到1100万元。

基于一方水土，开发乡土资源。以马跳庄村温室大棚种植为例的设施农业，可有效提高农产品的产量和质量，且经济效益可观。近年来，我市不断优化产业结构和布局，大力发展以日光温室大棚为主的现代设施农业，不断扩大设施农业规模，保障群众“菜篮子”供应充足。

据市现代农业发展服务中心相关负责人介绍，2024年，全市新建日光温室522亩、钢架大棚2150亩、蔬菜标准化示范园5个、集约化育苗场4个，蔬菜种植25万亩，产量82.76万吨，推动我市设施农业向着规模化、标准化、智能化方向发展。

2024年，我市不断提升稳粮保供能力，压实粮食安全责任，确保粮食作物面积稳定。同时，咬定农牧融合不放松，持续深化雁门关农牧交错带核心区和“北肉”平台主产区建设，为农业高质量发展夯实基础、增添动力。

据市农业农村局负责人介绍，2024年，我市坚定扛起稳粮保供重大政治责任，坚持特优战略，突出发展有机旱作农业。粮食产量历史上首次突破25.9亿斤，单产超过625斤，均创历史新高。应县玉米单产提升示范田，亩产达到2608.9斤，创全省之最。全市各县（市、区）有四个跻身全国粮食产能提升重点县。朔城区、山阴县冬小麦试种成功。一年两收在雁门关外成为现实，雁门粮仓丰殷足实。同时，立足我市资源禀赋和产业基础，进一步加强雁门关农牧交错带核心区和“北肉”平台主产区建设，以肉乳粮菜为主的四大主导产业，推进了农业多元化全链条发展。省级以上农业龙头企业达到186家，学习运用千万工程经验，致力于农牧融合强市建设，走出了乡村全面振兴的朔州路径。2025年，将进一步守牢粮食安全和不发生规模性返贫致贫两条底线，聚力乡村产业发展、乡村建设、乡村治理三个水平提升，坚持“干”字当头，攻坚克难，在建设农牧融合发展强市上，努力实现新的突破。

应县：

悠悠药香开出致富“良方”

本报讯（记者 **赵宏伟 张小菊 朱怡**）黄芪，既是治病救人的良药，也是助力乡村振兴的“良方”。应县立足黄芪资源优势和产业基础，以市场需求为导向，按照绿色有机循环发展理念，努力建设集黄芪种植、加工、仓储、交易于一体的产业链条，做强优势产品品牌，助力黄芪产业高质量发展。

在应县千里马农业开发有限公司的黄芪粗加工车间，一进入到这个小小的房间就可以闻到满满的药香，工人们正在熟练地对黄芪进行修剪，去头去蒂，保留主干，然后按照等级进行严格地分类，每天这里要修剪黄芪1吨左右。该公司职工米贵向记者介绍：“我们负责剪下头，选料中好的做成优等，接下来就做成一等、二等、三等、四等，总共分五等芪，剩下的就卖给养殖场。庄稼地收拾完了，来这里还能干活，还能一天挣100元。”

该公司是一家以黄芪为主，集中药材种植、收购、加工、销售为一体的民营企业，在白马石乡拥有种植基地3万多亩。基地地处恒山山脉中段、北纬39°黄金纬度带，土壤质地独特，高原气候冷凉，日照充分，昼夜温差大，是最适宜黄芪生长的环境，所产黄芪药用和食用价值非常高，2024年通过了天津市药监局GAP延伸检查，进一步拓宽了销售市场。据了解，该公司的2024年销售收入是2100多万元，基本上还是停留在原材料的销售上，也有很多客户向他们定制切片，供不应求，尤其在广州、亳州这些地方，订单特别多。

黄芪是应县引以为傲的一张农业名片。该公司立足黄芪加工基地建设，不断在延伸产业链条、增加产品附加值上发力，今年将引进全自动化生产线，做好中药材精深加工文章，形成产品多元、功能多样的黄芪产业发展新格局。该公司总经理马晓文说：“公司引进设备，扩大生产，设备是筛选、切片、烘干一套全自动设备，产量从原来300至500公斤到现在能提高到2000公斤，在今年4月将全部安装调试完成，生产出更好的黄芪、做出更好的品质来满足市场，争取产量要达到1000万斤。”

应县种植黄芪已有1500多年历史，全县种植黄芪面积达12万亩。近年来，借助国家将中药材生产列入重点扶持产业的机遇，应县把黄芪产业作为山区农村经济中极具发展潜力的优势产业，把中药材精深加工作为提高产业附加值和效益的重要环节，让一根根黄芪经过产品创新和链条延伸，“长成”一条条产业链，持续成为乡村振兴的致富“良方”。

春节将至 怀仁国潮花馍受追捧

本报讯（通讯员 **王晓丽 唐丽**）随着春节临近，街头巷尾年味渐浓。在怀仁市，国潮花馍成为年货新秀，受广大市民追捧。

“我们制作的这个花馍叫‘招财纳福’，像上边这个柿子代表‘事事如意’，福袋代表‘代代有福’……”这家名为“馒福磊”的花馍店，老板是一对“90后”小夫妻，丈夫张磊是店里的技术担当，负责花馍制作，妻子王小微负责产品介绍和销售。

走进这家热气腾腾的小店，一个个精致好看的花馍，让笔者不禁对花馍的制作过程十足好奇。制作间里，蒸箱、压面机等一系列炊具一应俱全。干净的案板上，张磊一会儿揉、一会儿捏、一会儿剪，不多时一个生动灵巧的醒狮小蛇便做好了。

“颜色用的是水果、蔬菜、红米等天然材料，从发酵、揉面、捏花到蒸制，制作花馍的工序每一步都要讲究精细。”面团在张磊的巧手下，被捏、剪成一个个栩栩如生、形态各异的花馍，着实让人赞不绝口。

花馍不仅是一种美食，更是一种文化的传承和情感的寄托，民间有“过大年，发面蒸花馍”的年俗。近日，为了迎合春节市场需求，他们专门为蛇年春节设计了新春花馍礼盒。

“因为每道工序都是纯手工，蛇年礼盒一天最多做5至6套。”张磊告诉笔者：“进入腊月后，预定春节主题花馍礼盒的人比较多，已经收到30多个春节礼盒订单，还有不少顾客通过网络平台咨

询了解，准备下单。现在大家比较注重仪式感，过年都想图个吉祥如意。”

谈到为什么会开这么一家花馍店时，夫妻俩表示，作为“90后”，他们更懂得年轻人的喜好，又都热爱艺术、喜爱传统文化，在当下国潮风盛行的背景下，就决定在这一领域闯一闯。2024年年初，通过外出学艺和自己的不断摸索创新，有了这么一家独具风格的国潮花馍店。

回忆起第一笔订单，王小微激动地告诉笔者：“是朋友介绍的，330元的‘大单’呢！我们觉得这就是个好的开始。”之后，他们又陆续做了大大小小的几单，收到的好评也越来越多。为了扩大宣传，夫妻俩通过发朋友圈、抖音等网络形式，展示自己花馍的制作工艺和成品，收到大量关注，订单也随之增加。

王小微说：“做花馍半年多了，回头客很多，现在一个月有30多单，大家很喜欢国风元素的东西，所以也比较认可咱们这个国潮馒头，我们也是希望通过自己的双手传承传统文化。目前正在积极地申请非遗，让更多的人了解这门手艺。”

张磊和王小微在继承传统花馍造型的基础上融入现代元素，制作出的花馍套盒、花馍中式蛋糕、生肖摆件等产品深受市场欢迎。下一步，他们准备根据不同的节日，设计更多极具特色的花馍造型，比如花束花馍等等，让传统文化焕发新活力。

『艺』起移风易俗贺新春 『台』上文明花开迎佳节

本报讯（记者 **张一波 杨澜 朱怡**）近日，市新时代文明实践中心联合振华中心社区开展“‘艺’起移风易俗贺新春 ‘台’上文明花开迎佳节”文明实践活动，以文艺表演助推移风易俗，让文明新风浸润人心。

活动现场，丰富多彩的节目轮番上演。演出紧扣移风易俗主题，通过独唱、三句半、秧歌舞等群众喜闻乐见的艺术形式潜移默化间教育引导大家孝老爱亲、拒绝铺张浪费、破除陈规陋习，呼吁大家转变婚丧观念、自觉抵制高价彩礼，树立文明新风，为群众献上了一场文化盛宴。振华中心社区居民岑尚极说：“这些节目用特别接地气的方式，讲出了移风易俗的意义。让我明白，过年追求的是团圆和开心，不是面子和排场，让文明新风吹进每个人心里。”另一位该社区的居民栗锡荣在接受记者采访时也说道：“我们通过改编歌曲，用大家熟悉又喜爱的旋律传递文明新风尚，让居民们在欣赏节目的同时，自然而然地接受移风易俗的理念。希望未来能有更多机会，通过文艺形式助力文明建设，让文明之花在社区常开长盛 。”

乐享新春 右玉糖饼又火了

本报讯（记者 **丰慧 张一波**）新春佳节，家家户户张灯结彩，备足了美味佳肴，乐享新春的喜庆与团圆。美味佳肴中，不乏传统美食。在右玉县，松软香甜的右玉糖饼以其独特的风味和制作工艺，成为了节日期间必不可少的美味。

右玉县的一家“老字号”灵芝饼屋糕点铺，铺里人气十足，十分热闹。顾客争相购买传统糕点。

顾客李世清买了一些糖饼和麻叶，她说，在右玉，这些糕点大人小孩儿都喜欢吃，逢年过节走亲戚，也会给亲戚朋友们带一些右玉特产尝一尝。

顾客刘树梅专门从内蒙古过来买糖麻叶、糖饼和麻花。她说，这些产品都挺好。糖饼给人的感觉很酥，里面的糖又很紧实。

右玉糖饼是这家“老字号”的主打产品之一，也是当地群众逢年过节、走亲访友必备的一道特色“年饼”。制作糖饼的张师傅介绍道，右玉糖饼的制作工艺非常讲究，从选材到烙饼，每一步都需要精心细作。

据了解，做糖饼用的是纯胡麻油，味香。大概有四道大工序，从和面、抹油酥、包糖馅儿，然后擀成不同的大小，上饼铛烙，烙成饼温度掌握在200度左右，烙10多分钟，两面都是金黄就能出锅。做糖饼最关键的步骤就是和面，和面的时候水温、油得掌握好，掌握不好，烙出的饼子不松软，口感就不好。

对于右玉人来说，过年吃糖饼，不仅仅是吃一种美食，更是品一种“味道”。香甜的糖饼里承载着家的味道，也承载着人们对美好生活的向往。

右玉县灵芝饼屋负责人马灵芝说，每年过年的时候，右玉有一个说法，反正不割肉也得买几个“翻身”饼子，“翻身”饼子吃起来就团团圆圆、甜甜蜜蜜的，这一年心情都好。咱们的饼子都是真材实料，胡麻油呀、糖呀、面呀，都是用的最好的。

十足的用料、讲究的工艺，娴熟的手法，使得这家“老字号”的糖饼供不应求。据了解，从进入腊月开始，这里就迎来了生产高峰，每天可以消耗30多袋面粉，出炉6000多张糖饼。外皮酥脆、内馅香甜的糖饼，再加上诱人的香气，让人回味无穷。