

省十三届人大常委会第二十四次会议召开

楼阳生出席并颁发任命书

本报讯（山西日报记者 杨文）2月20日，省十三届人大常委会第二十四次会议举行第一次、第二次全体会议，完成各项议程后，会议闭幕。省委书记、省人大常委会主任楼阳生出席会议并向通过任命人员颁发任命书。省人大常委会副主任郭迎光主持会议。第一次全体会议，应出席常委会组

成人员62人，出席55人，符合法定人数。通过会议议程后，会议学习讨论省委书记、省人大常委会主任楼阳生在省十三届人大四次会议闭幕会上的讲话、在省十三届人大常委会第二十三次会议上的讲话和省人大常委会党组贯彻落实楼阳生书记近期关于人大工作重要讲话精神的五条重点举措，听取被提

请任命人员供职发言。第二次全体会议，应出席常委会组成人员62人，出席57人，符合法定人数。会议表决通过了人事任免名单，决定任命韦韬为山西省人民政府副省长。会议表决通过了关于接受王利波辞去省人大常委会委员职务请求的决定。楼阳生向通过任命人

员颁发任命书。在省人大常委会主任会议的指导下，新任命人员进行了宪法宣誓。省人大常委会副主任卫小春、岳普煜、李俊明、王纯、张志川出席会议。副省长张复明，省人民检察院检察长杨景海，省监察委员会、省高级人民法院有关负责人列席会议。

市血液中心血液库存不足

呼吁广大市民积极参加无偿献血

本报讯（记者 郝晓炜 通讯员 田蔚然）2月20日市血液中心消息，春节假期，我市共有672名无偿献血者奉献爱心，共捐献全血19.85万毫升，血小板288单位。假期过后，省城各大医院临床用血量增加。目前正值献血淡季，

市血液中心各种血型的血液库存均不足，处于急需状态，特别是O型血液库存量位于警戒线以下。科学证明，适量献血有益身体健康，不仅能加快血液循环，增强造血功能，促进新陈代谢，还能防止血管硬化，提高免疫力，降低心血管疾

病患病风险。市血液中心呼吁广大市民，在身体状况良好的情况下，请积极参加无偿献血。有意组织团体献血的单位，可与市血液中心联系，电话：8304100、8304200，血液中心将提供上门采血服务。

全省累计实施267个BIM试点项目

本报讯（记者 李涛）2月20日，省住建厅通报建筑信息模型（BIM）技术推广应用情况，全省去年累计组织实施BIM试点项目267个，涵盖民用建筑、市政基础设施、工业建筑、道路桥梁、电力、轨道交通等领域。总体来看，全省BIM技术推广应用取得积极成效。

什么是BIM技术？通俗地讲，即建筑信息模型技术，把原本用图纸表达设计的建筑物，用三维模型动态展示，从设计、施工到质量安全管理、进度管控，甚至是物料采购、竣工结算，都能实现精细分析，拥有了这样智慧的数字DNA，建筑物就“活”起来了，既避免可能出现的盲目施工和返工损失，又便于施工全程可视化管理。

其中，太原地铁2号线作为全国首条全线应用全生命周期BIM技术的地铁线路，在建设、运营、管理等各个阶段都用到了这项新技术。简单来说，今后地铁站哪里有了故障需要维护，可调用相关设备的三维数字化数据，马上就能找到症结所在。

下一步，我省将进一步加大这项技术的推进力度。各市将主动靠前服务，积极推动建设、设计、施工等单位积极开展BIM应用，统筹抓好项目跟踪、督促和指导，确保试点范围内的新建项目全部按要求实施。

2月19日0时至24时，我市本地无新增确诊病例

当日核酸检测应检尽检、愿检尽检15337人次

本报讯（记者 郝晓炜）2月20日市疫情防控办发布消息，2月19日0时至24时，我市本地无新增确诊病例，无新增疑似病例，无新增无症状感染者；无新增境外输入确诊病例；无新增密切接触者；当日追踪管理重点地区返（抵）并人员560人；当日核酸检测应检尽检、愿检尽检15337人次。

截至2月19日24时，累计报告新冠肺炎确诊病例21例，已全部治愈出院。累计报告本地疑似病例232例，其中累计排除219例，转确诊13例，现无本地疑似病例。累计报告境外输入确诊病例99例，治愈出院98例，现有境外输入确诊病例1例；累计报告24

例境外输入无症状感染者，其中7例转为确诊病例，治愈出院15例，现有境外输入无症状感染者2例。累计核酸检测应检尽检、愿检尽检2271824人次，其中愿检尽检2167301人次，应检尽检104523人次。累计为重点人群接种新冠疫苗248820剂次。



几代人传承的“老味道” 晋祠桂花元宵热销全国

“一泡、二淘、三晾、磨米、做馅、滚制……十几道工序，一步也不能少。”临近元宵节，晋源区晋祠镇长巷村的韩福元家又热闹了，从事桂花元宵制作50多年了，每到元宵节前总是全家出动，数千个元宵在筐箩跳动，做好的元宵或煮或炸，闻着香吃着甜。

2月20日上午，在韩福元家的磨坊内，3台3米多高的自动石碾机轰隆作响。旋转的石磨一遍遍碾压着晾晒好的糯米，在提升碾米效率的同时，依然使用石磨碾米，保持古法制作。“糯米粉怕热，石碾子凉，保证原汁原味，磨出来的面粉更细，元宵容易煮。”韩福元介绍说，晋祠桂花元宵必须用本地产的优质糯米，粘性高，又筋道，越煮越大，越煮越香。从碾糯米到滚元宵，韩福元已将手工制作的精髓融入自动化设备中，变的是方法，不变的是一代代人对传统味道的坚守。

“来，尝尝我们的馅儿！”在作坊里，韩福元热情地递过来几块手工做的馅料，一口咬下去，香香甜甜。“做馅得靠技术，核桃、芝麻、花生仁等配料怎么加工，玫瑰花和桂花的花浆放多少，都有讲究。”虽然工序复杂又耗时，但当地人对待制作元宵乐此不疲。韩福元的儿子韩伟早早继承了父亲的手艺，边滚元宵边介绍：“馅料少蘸水，放到盛有糯米粉的筐箩里滚，滚一道，过一道水，再滚一道，再过一道水，滚个四五道，圆乎乎的元宵就成了。”如今，晋祠桂花元宵的制作和销售基本都由韩伟来打理。

“不少老太原人要的就是这一口‘老味道’，有的人早已定居南方，仍对晋祠桂花元宵念念不忘。每年都有老顾客托人或通过快递来买元宵。”韩福元笑着说：“咱们的料好、馅儿足，口味自然不会差。”拎起三盒元宵，正准

备离开的张女士说：“我在抖音上看到制作晋祠桂花元宵的视频，觉得味道应该不错，今天特地来买点回去尝尝。”

2017年，韩福元与晋源区制作桂花元宵的同乡协商成立了“太原市晋源区晋祠桂花元宵研究会”。2018年，他制作晋祠桂花元宵的工艺入选太原市非物质文化遗产名录。2019年元宵节期间，作为北方元宵的代表，他还在央视春节特别节目中予以推介。

“以往线下只有2家超市售卖晋祠桂花元宵，今年增加到30家，我们还开通了线上销售渠道，并在抖音、快手上发布小视频予以推广，元宵已卖到北京、深圳、广州、杭州、西安等地，截至目前已经卖了8000多份。”为了让这份“老味道”传得更远，韩伟还有很多想法。

本报记者 郜蓉 琚宏
通讯员 杨润德 崔莉



图片由晋源区新闻中心提供