

中共太原市委十二届九次全体会议举行

(上接03版)以全面从严治党新成效为中国式现代化太原实践提供坚强保障。要以加强党性教育增强“不想”的自觉,坚持用党的创新理论武装头脑,落实新时代廉洁文化建设三年行动计划,深入开展党的光荣传统和优良作风教育,传承弘扬伟大抗战精神,统筹抓好集中性教育和经常性教育,抓好“一把手”、年轻干部、新提拔干部、关键岗位干部的纪律培训,加强对新发展党员、新入职人员的纪律教育,引导党员干部树立正确权力观、政绩观、事业观。要以规范权力运行完善“不能”的条件,不断加强重点领域监督机制改革和制度建设,划清权力边界、厘清权力清单、强化流程控制,斩断利益交换链条;推动做好案件查办“后半篇”文章,举一反三深化专项治理、行业治理、系统治理,坚决堵住腐败的“后门”和“空子”;持续推进纪律监督、监察监督、派驻监督、巡察监督统筹衔接,党内监督和其他监督相互贯通,形成监督合力,使党员干部习惯在受监督和

约束的环境中工作生活。要以从严监督执纪强化“不敢”的震慑,深化整治权力集中、资金密集、资源富集领域腐败,加大新型腐败和隐性腐败查处力度,持续深入推进群众身边不正之风和腐败问题集中整治,健全风腐同查同治机制,坚持贪污受贿、失职渎职一起查,受贿行贿一起查,始终保持惩治腐败高压态势。要扎实推进作风建设常态化长效化,巩固拓展深入贯彻中央八项规定精神学习教育成果,持续完善作风建设常态化长效化制度机制,严肃整治顶风违纪、隐形变异、加重基层负担等“四风”问题,以钉钉子精神抓好为基层减负各项工作,推动党政机关带头过“紧日子”。

全会充分肯定市委十二届八次全会以来市委常委会的工作。一致认为,在省委的坚强领导下,市委常委会坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻落党的二十大的二十届二中、三中全会精神,深入学习贯彻习近平总书记对山西工作

的重要讲话重要指示精神,坚定扛牢重大使命任务,坚持稳中求进工作总基调,完整准确全面贯彻新发展理念,主动服务和融入新发展格局,统筹发展和安全,聚焦加快建设国家区域中心城市,坚定不移推动高质量发展、深化全方位转型,进一步全面深化改革,因地制宜发展新质生产力,巩固和增强经济发展动能,增进民生福祉,保持社会稳定,纵深推进全面从严治党,中国式现代化太原实践迈出坚实步伐。

全会强调,要在感恩奋进中肩负更大使命。坚持把学习好、宣传好、贯彻好习近平总书记考察山西重要讲话重要指示精神作为重大政治责任,引导党员干部群众把感恩之心转化为忠诚之志、维护之行、奋进之力。要在加快转型中迈出更大步伐。一手抓传统产业改造升级,一手抓战略性新兴产业和未来产业的布局培育,强化推动转型的全方位保障,坚定不移把转型发展进行到底。要在勇挑大梁中作出更大贡献。聚焦发挥省会“领头雁”作用、提高首位度、

坚决把龙头扛起来的定位要求,扎实做好项目谋划,用心用力做好民生保障,做深做实中央巡视和生态环保督察反馈问题整改,努力完成全年经济社会发展目标任务。要在昂扬奋斗中展现更大作为。把信心提起来、劲头鼓起来、本领强起来、标杆立起来、作风实起来,树起“以发展论英雄、以实绩评干部”的鲜明导向,努力构建风清气正的政治生态,为推动全市高质量发展和现代化建设提供坚强保障。要把学习宣传贯彻党的二十届四中全会精神作为当前和今后一个时期的一项重大政治任务,高起点、高标准、高质量抓好“十五五”规划编制,力求符合中央及国家战略政策、符合城市发展方向、符合群众期盼,为太原未来五年经济社会发展提供科学指引和战略支撑。

全会号召,全市上下要更加紧密地团结在以习近平总书记为核心的党中央周围,在省委坚强领导下,牢记嘱托、团结奋进,为奋力谱写三晋大地推进中国式现代化新篇章贡献更大力量!

头脑品鉴会暖胃又暖心

太原“2025 精品消费月”启幕

本报讯(记者 李静)10月22日,以“精品消费·晋味传承”为主题的太原市“2025精品消费月”系列活动启动,同步举办“百年认一力暖冬养生季”第二届头脑品鉴会,以美食为媒介,推动我市餐饮文化传承与消费提质升级。

精品消费月系列活动涉及“1+3+N”环节,即举办1场启动仪式,开展老字号品鉴、非遗技艺展演、美食文化体

验3大板块活动,组织N场特色促消费活动,全方位展示太原餐饮文化魅力,助力消费提质升级。其中,非遗技艺展演板块包含晋菜非遗技艺展示、面食技艺表演、老字号传统工艺体验等。美食文化体验板块包含寻味老字号打卡活动、美食文化研学游等。

作为消费月系列活动之一,老字号品鉴会成为当日亮点。活动现场,通过

药膳食材展示、文化墙讲解、制作工艺短片展映等方式,全面呈现了头脑作为明末清初傅山先生所创药膳的深厚文化内涵与养生价值。几位晋菜大师与美食评论人、老食客代表组成品鉴团,围绕传统版与创新版头脑的风味特点展开深入交流。同时,厨师团队现场演示制作工艺,邀请观众参与互动,在热气蒸腾中传递出老字号的匠心温度。

据悉,该品鉴会为期一周,现场还设置了群众品鉴区,活动期间每日推出50碗头脑免费供消费者品尝,当天就吸引了众多食客驻足参与。

此次活动由市商务局指导,市烹饪餐饮业协会主办,百年老字号认一力承办,通过“文化+消费”双轮驱动,进一步提升晋菜影响力,激发市场活力,为市民带来一场精彩纷呈的美食文化盛宴。

晋源好“丰”光：稻浪翻金 蟹肥膏满

金秋十月,晋源区晋祠镇野庄村的稻田里,沉甸甸的稻穗压弯了腰,金黄的稻浪随风起伏。就在这片稻浪之下,另一番丰收正热闹上演——稻蟹共生养殖区里,养殖人员缓缓拉起提前布下的地笼,一只只青壳白肚、挥舞着大钳的稻蟹,被迅速地收进桶中。田埂上,笑声阵阵,丰收的喜悦扑面而来。

“今年我们村300亩的稻田中,专门划出110亩开展稻蟹混养,每亩投放了5公斤蟹苗。”野庄村党支部书记郭洋拎起一只张牙舞爪的螃蟹,脸上难掩笑意。他介绍,这些蟹苗经过约150天的生长,如今已膏肥黄满。“起步确实不容易,”他坦言,“由于初期缺乏经验,大约三分之一的螃蟹从护网溜走了。但即便这样,每亩仍能稳定收获10公斤螃蟹,为农户增收六七百元。”

更让郭洋高兴的是,稻蟹共生模式带来了显著的生态效益。“稻因蟹而优,蟹因稻而肥”,在这里得到了完美印证。螃蟹成了稻田的“管理员”,它们捕食害虫、清除杂草,不仅减少了农药的使用,其排泄物还为水稻提供了天然肥料。这种生态循环既改善了稻田水质,提升了晋祠大米的品质与口感,又形成了“米中带蟹鲜,蟹中有稻



晋源区野庄村金黄的稻田

香”的独特风味。

不远处的晋祠镇索村,300亩的金色稻蟹共生养殖区同样迎来丰收。沉甸甸的稻穗与远处青山相映成趣,如诗如画。种植户赵子英有着更长远的打算:“我们紧邻晋祠景区,计划明年推出农文旅融合项目,邀请游客来体验钓蟹摸鱼、制作米饮米酿,让种地也能‘玩’出花样。”她向市民发出诚挚邀请:“第一茬‘稻花香’新米已经收割,现在正是品蟹尝鲜的最好时节!”

而在王郭村,一场别开生面的“稻田直播间”正热闹开播。金色稻浪成为天然背景,主播手持刚出水的肥蟹,热情地与线上观众互动:“大家看,这螃蟹多鲜活!欢迎来我们村,体验从田间到舌尖的乐趣,一起品尝秋天最鲜美的味道!”现捕的螃蟹经过简单清洗、蒸制,香气四溢,隔着屏幕仿佛都能闻到。

据了解,为推广稻蟹共生技术,晋源区农业部门联合省农科院专家团队,在花塔村、王郭村等7个村开展政



共生养殖区里的肥硕稻蟹

策性扶持试验,全区综合种养面积达760亩。通过每亩1000元的政策补贴,以及专业技术人员全程指导,为农户吃下了“定心丸”。

经过一个夏天的精心管护,如今晋源区的这片土地上,已是稻香四溢、满目丰饶。据该区农业部门预计,明年每亩螃蟹产量将提升至15公斤。这片希望的田野上,生态循环农业正为乡村振兴注入源源不断的新动能。

记者 毕晶晶 文/摄