

勤俭节约过佳节

「小份菜」成「新时尚」

本报记者 刘畅

国庆假期，四川省泸州市龙马潭区持续推广实践勤俭节约、反对铺张浪费的理念，发动辖区内各餐馆、酒店积极参与，引导市民理性消费、适量点餐，不少餐馆推出的“半份菜”“小份菜”“组合餐”等新式点餐方式，也成为了行业“新时尚”。

在位于龙马潭区的万达广场四楼餐饮区内，随处可见的“光盘行动”宣传资料被摆放在大门口、柜台、餐桌等醒目位置。据万达广场市场部工作人员白连龙介绍，“自开展‘光盘行动’以来，商场内的商家纷纷在店内显眼位置布置了与节俭主题相关的宣传展台，商场也在大屏上滚动播放‘光盘行动’视频，营造良好的宣传氛围”。

在一家名为蟹恋锅的主题餐厅，入口处玻璃大门上贴着“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的大幅海报，餐馆内的每张桌子上都摆放着“请适量点餐”的消费提示牌，墙上也贴上了“文明用餐”的标语。不仅如此，店内的电视上还不时播放着关于文明用餐的宣传片。

为了践行“光盘行动”，商场内的一些餐厅主动推出“半份菜”“小份菜”。不仅如此，连盘子也变“小”了。

吉布鲁牛排海鲜自助餐厅内的餐盘、杯子有大有小，如果顾客食量较大，取餐时就可以使用较大的盘子，反之则使用较小的盘子。“春节期间，我们闭店了。这次假期更像是‘迟来的春节’，不少顾客提前预订，和家人聚餐。点餐时，我们店的服务员会优先推荐顾客点‘半份菜’‘小份菜’，这样顾客在享受实惠的同时又不用担心因为吃不完而浪费。”守柴炉烤鸭店负责人彭露介绍，“我们还对愿意打包的顾客提供优质服务，免收或少收打包费，鼓励大家树立文明用餐的新理念。”

“能吃多少就拿多少。”10月2日中午，市民陆潇带着女儿在商场内一家自助餐厅用餐，她一边拿起食物，一边给女儿指着宣传标语念着：“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”陆潇说，以往自己在自助餐厅用餐，会先把自己爱吃的都拿一遍，但现在更注意不铺张、不浪费，不管是在家里还是外面用餐都尽量不剩食物。她希望通过言传身教影响孩子，“父母是最好的老师，我希望通过自己的言行让孩子懂得珍惜每餐饭，节约每粒粮”。

推动多种能源协同互补，提升全产业链发展水平——

内蒙古发展现代能源经济初见成效

经济日报·中国经济网记者 陈力

近日，“2020中国·内蒙古现代能源经济发展指数”在北京发布。该指数表明，内蒙古对现代能源经济的探索初见成效。

内蒙古能源资源种类丰富，煤炭、天然气、风能及太阳能等资源均居全国前列。内蒙古自治区副主席艾丽华表示，为做好现代能源经济这篇文章，内蒙古积极推进能源开发由黑变绿，推动多种能源协同互补，提升全产业链发展水平。

在内蒙古，纵横田野的高压线、昼夜旋转的大风车、集中连片的光伏板已成为草原“标配”；煤转电、煤制油、煤制气快速发展，“煤在地上跑”逐步变成“煤从空中走”“煤从管道走”。统计显示，截至今年上半年，全区电力总装



在位于四川省泸州市龙马潭区的万达广场内，一名餐饮店工作人员正在向前来就餐的顾客推荐“小份菜”。
杨高成摄(中经视觉)

珍惜每一粒粮食

本报记者 孙潜彬

国庆假期，辽宁省沈阳市沈北新区稻梦空间景区成了旅游热门景区。电影《我和我的家乡》第5个故事的拍摄地就选在这里。

10月4日，一拨小学生跟着父母一起欣赏上千亩的“稻田画”，并亲身体验水稻的收获过程，孩子们不时发出阵阵惊叹。“收割、脱壳、抛光，从颗粒归仓到入袋封装，一粒稻谷加工

成大米要经过至少18道工序。许多孩子第一次知道成熟的水稻是如何变成大米的。”稻梦空间景区负责人赵爱军介绍，在稻田里开辟农事体验课就是让孩子们从小了解种粮的艰辛，知道节约可贵。

“厉行节约、反对浪费”倡议活动在沈阳各个饭店开展起来，不少餐厅都在醒目位置摆放“推广半份菜、准

“光盘”理念入人心

本报记者 杨子佩

国庆假期，河南省鹿邑县的大街小巷五星红旗迎风招展，“中国红”成为主色调，“厉行节约 杜绝浪费”的公益广告格外醒目。

10月4日，从外地赶回来的“90后”小伙陈英豪正在鹿邑县明道宫景区游玩。“去年我们在这里参加集体婚礼，感觉特别有纪念意义。”陈英豪挽着妻子张晴的手说，由于疫情春节没有回来，这次既是以故地重游的方

式庆祝结婚1周年，也是弥补过年没回家的遗憾。

鹿邑县妇联主席郭艳芳介绍，为倡导节俭温馨、向上向善的文明新风，鹿邑县从2016年开始每年举办集体婚礼活动，“今年大家报名更踊跃了，共审核通过60对新人”。

“前几天参加了朋友的婚礼，发现婚宴变化很大。”今年参加集体婚礼的新人之一刘永涛说，“原来包桌都是

各个环节不浪费

本报记者 王金虎 通讯员 秦晓涵

为倡导绿色生活、反对铺张浪费，山东省日照市岚山区积极开展“文明餐桌”“光盘行动”，倡导各餐饮企业设立宣传牌，引导市民转变消费意识，改变行为习惯，养成节约适度、绿色低碳、文明健康的消费方式，营造勤俭节约、文明用餐的良好氛围。

在同庆楼酒店，前台经理李宇表

示，酒店开业以来一直倡导“光盘行动”。国庆节期间，前台提倡顾客打包。

记者在岚山区鲁圣大厦看到，酒店的过道、厨房和用餐房间内，处处张贴着“文明用餐”“光盘行动”等宣传标识，积极引导用餐人员转变消费观念，大力宣传节俭过节的新风尚。“在平时客人点餐的时

候，酒店实行大份菜和小份菜，人数少的时候，我们会主动提醒客人点小份菜，这样价格实惠，又避免浪费。”鲁圣大厦酒店营销部经理李业凤介绍。

“这份小凉菜，是酒店送的！”在鲁圣大厦酒店，一份份免费的菜品让人眼前一亮。酒店自身从采购、加工等各环节主动节约每一粒粮食、每一片菜叶，后厨实行严格的节约考核制度，厨师将摘下来的芹菜叶、香菜根以及胡萝卜段等进行腌制，免费为客人提供可口的小凉菜。

进国家能源集团煤液化二三线开工建设，加快伊泰煤制油、汇能煤制气二期项目建设，加快煤炭地下气化技术中试推广，打造国际一流的现代能源产业集群。

“能源工业增加值在自治区规模以上工业中占比超过一半，能源行业税收、利润占比达60%，能源经济在自治区举足轻重。”据内蒙古自治区能源局局长李理介绍，自治区动态调整了“现代能源经济三年项目储备库”，计划实施1亿元以上能源重大项目92个，总投资4598亿元。2020年，计划完成投资950亿元，其中重大项目以特高压输电通道配套火电、新能源基地、煤制燃料等项目为主，努力为国家能源安全提供坚实保障。

备打包盒”的提示牌，节约粮食从每一餐做起。10月4日中午，沈阳市民唐东升一家在位于浑南区的“七菜馆”举办久违的家庭聚会。唐东升说，这是一次迟到的家庭团聚，孩子春节时被疫情阻隔，不久前终于从国外回来。本想去高档点的大饭店好好庆祝一下，可是孩子觉得“只要家人在一起平平安安就好，家常菜味道就是最爱”。

“这家菜馆推出的半份菜让我们吃得既实惠又丰盛。盘内剩下不多的菜也都打包带回家了。”唐东升说。

30多个菜，大讲排场，最后剩下半桌子菜。这次朋友的婚宴精选了12道美味又精致的佳肴。因为味道好，菜基本都吃完了，大家的反响也很好。”

不仅在城市，农村婚俗也在悄悄发生变化。鹿邑县高集乡王屯村村民王彬和张秋的婚事简约又喜庆，只宴请了5桌至亲好友，每桌标准是200元。喜宴结束后，新郎携新娘穿着婚纱来到村头公园，在亲戚朋友的见证下种上爱情之树。“我们把新人结婚第一天栽树写入村规民约，形成了人人参与家乡生态环境建设的好传统。”村党支部书记王建力介绍说。

候，酒店实行大份菜和小份菜，人数少的时候，我们会主动提醒客人点小份菜，这样价格实惠，又避免浪费。”鲁圣大厦酒店营销部经理李业凤介绍。

“这份小凉菜，是酒店送的！”在鲁圣大厦酒店，一份份免费的菜品让人眼前一亮。酒店自身从采购、加工等各环节主动节约每一粒粮食、每一片菜叶，后厨实行严格的节约考核制度，厨师将摘下来的芹菜叶、香菜根以及胡萝卜段等进行腌制，免费为客人提供可口的小凉菜。

进国家能源集团煤液化二三线开工建设，加快伊泰煤制油、汇能煤制气二期项目建设，加快煤炭地下气化技术中试推广，打造国际一流的现代能源产业集群。

“能源工业增加值在自治区规模以上工业中占比超过一半，能源行业税收、利润占比达60%，能源经济在自治区举足轻重。”据内蒙古自治区能源局局长李理介绍，自治区动态调整了“现代能源经济三年项目储备库”，计划实施1亿元以上能源重大项目92个，总投资4598亿元。2020年，计划完成投资950亿元，其中重大项目以特高压输电通道配套火电、新能源基地、煤制燃料等项目为主，努力为国家能源安全提供坚实保障。

进国家能源集团煤液化二三线开工建设，加快伊泰煤制油、汇能煤制气二期项目建设，加快煤炭地下气化技术中试推广，打造国际一流的现代能源产业集群。

“能源工业增加值在自治区规模以上工业中占比超过一半，能源行业税收、利润占比达60%，能源经济在自治区举足轻重。”据内蒙古自治区能源局局长李理介绍，自治区动态调整了“现代能源经济三年项目储备库”，计划实施1亿元以上能源重大项目92个，总投资4598亿元。2020年，计划完成投资950亿元，其中重大项目以特高压输电通道配套火电、新能源基地、煤制燃料等项目为主，努力为国家能源安全提供坚实保障。

决战决胜脱贫攻坚·督战未摘帽贫困县

舌尖上的致富路

——新疆喀什地区脱贫攻坚见闻

本报记者 曾诗阳 耿丹丹

在新疆喀什地区伽师县饊文化产业园里，吾帕尔江·卡斯木正把自己15年的打饊手艺传授给徒弟们。只见他右手推着擀面杖，左手快速推动面团转圈，双手默契配合，面团变成了边缘厚、中间薄的圆饼。紧接着，他用饊针在圆饼上扎出漂亮的花纹，撒上一层芝麻，然后将其送入饊坑贴壁烤制。不一会儿，色泽金黄、面香四溢的烤饊就出坑了。

从2019年11月份开始，吾帕尔江·卡斯木每天都在饊文化产业园做着熟悉的工作，他的生活也在不知不觉中发生了巨大转变。

“以前自己开小店卖饊，一个月只能挣2000元左右。”吾帕尔江·卡斯木说，自家大女儿患有先天性心脏病，两个儿子身体也不好，一家子因病致贫。为多挣点钱给孩子治病，他每天早出晚归，在饊坑旁一待就是一整天。“没时间陪孩子不说，挣的钱也不算多。”

2019年11月份，伽师县筹措资金8000万元，按照“饊产业+技能培训+扶贫就业+旅游观光”模式，建成了3万平方米的饊文化产业园，听到消息的吾帕尔江·卡斯木马上来到产业园应聘。凭借出色的打饊手艺，他成功入职并很快晋升为师傅。如今，他每个月都能挣4000多元，而且去年便已彻底脱贫。“现在工作环境好，园里还包早午餐，每晚都能准点下班陪孩子，生活好得很！”吾帕尔江·卡斯木说。

在饊文化产业园的直播间里，几位主播正通过镜头展示着奶酥饊、辣皮子饊和玫瑰花饊。“我们积极拓展销路，借助合作的电商平台、快递网点将产品销售到北京、上海、广东等地。”伽师县副县长庞雪琴告诉记者，目前产业园日均饊销量可达30万个，其中，本地市场占六成，剩余的全部销往全国其他省份，成为当地脱贫攻坚的重要支撑。而且，产业园还解决了1200人的就业岗位，其中贫困户近700人，月平均工资达到2500元。

与着力构建全国销售网络的伽师县饊文化产业园不同，位于新疆喀什地区莎车县老城区喀赞其街的喀德尔哈孜烤包子店主要做上门客的生意。

全面建成小康社会 百城千县万村调研行

黄河滩种出“冬枣第一村”

本报记者 张毅 通讯员 单江鹏

初秋刚至，黄河岸边天高云淡。站在陕西省大荔县安仁镇小坡村万亩冬枣产业园的观景楼上，只见逾万亩冬枣大棚连天接地。

“今年市场行情好，粗算下来，全村冬枣产业收入将超1.2亿元。去年，我们的人均收入就有2.5万元了，今年肯定更高。”从昔日“种啥啥不成”的河滩盐碱地到今日名扬四方的“冬枣第一村”，66岁的小坡村党支部书记薛安全感慨万千。

20多年前的的小坡村，除了有约5000亩坡地口粮田之外，其余上万亩都是严重盐碱化的黄河滩地。“渠烂、地断、路不平，辛苦一年没收成，村里有地不能种，外出包地去谋生。”这首顺口溜道尽了当年省级贫困村的艰辛。

1998年，薛安全当选村主任。为带领乡亲们探索一条致富路，他带领村干部先后邀请北京林科院、西北农林科技大学专家，在做好土壤分析和可行性研究后，走出了在黄河滩发展枣产业的“第一步棋”。

“拉一桶水，浇灌一棵苗”是小坡村人创业的艰难写照。薛安全是全村最早承包滩地试种的人。由于地下是苦咸水，枣树成活率很低，他们不得不从3公里外拉水，一桶一桶地用“甜水”冲碱。当年，他家的枣树成活率就超过了八成，亩均收入约为1500元。

大荔县红枣研究院周爱英院长说：“这里的盐碱地pH值达8.5，种别的都不行，但很适合种冬枣。”

为筑牢产业基础，小坡村先后争取来470万元项目资金，实施了引洛河水下滩工程以及渠、电、路等一系列农业设施工程，彻底解决了滩区灌溉问题。

“嘎嘣脆，甜如蜜”，大荔冬枣在市场上广受追捧。但是，每年成熟季节，

店主阿布都卡哈尔·艾尼瓦尔告诉记者，他家连续四代人均靠烤包子为生，已经探索出一整套“制作秘方”。30岁的他一直筹划着把生意做大做强，帮助更多贫困人口就业。

不过，要实现这个理想并不容易。要知道，烤包子店所在的喀赞其街已有150年历史。过去，这里环境差，房屋破，店铺开在这样的街区内，客流量有多小可想而知。

2019年9月份，莎车县启动喀赞其街棚户区改造工作。当地坚持“修旧如旧、保留风貌”的保护性改造原则，按照“一户一设计”方案，打造“一街一景观”“一街一产业”。阿布都卡哈尔·艾尼瓦尔抓住机会，在街道改造过程中将店面翻新升级，原来破旧的土砖房转眼变成了3层小楼房，内部装饰精致不说，经营面积也扩大了1倍多。

66岁的拜克日·日合曼是这家店30年的老客了，2元一个的烤包子搭配一壶黑茶是他的最爱。“以前这里环境不好，只有我们熟客来吃，现在店里和街上好极了，请外地朋友来用餐也很体面。”拜克日·日合曼说。

“如今，每天客流量涨了3倍至4倍，日均营收由原来的七八千元增至三四万元。”看着收益一天比一天好，阿布都卡哈尔·艾尼瓦尔也兑现了自己的承诺，吸纳了6名贫困人口就业。

类似的变化在喀赞其街还有很多。改造后的喀赞其街不仅改善了群众生活环境，激发了市场活力，还带动了周边商户致富和贫困人口就业，实现了“改造一处、造福一片”的目标。“如今，喀赞其街已经带动就业960人，日均客流量达5万人次，日营业额近百万元。”莎车县莎车镇党委副书记、镇长穆拉提江·帕尔哈提说。

除了烤饊、烤包子，还有伽师的新梅、莎车的乳鸽、叶城的核桃、英吉沙的杏干……这些在本地人眼中再平常不过的舌尖美味，通过“产业+技能+就业”“基地+合作社+农户”“老城改造+商业街+旅游文化”等路径，在喀什地区被赋予了新的意义。“目前，293个贫困村、4个拟摘帽县已具备贫困村出列、贫困县摘帽条件。”喀什地区扶贫开发办公室相关负责人表示。

全面建成小康社会 百城千县万村调研行

黄河滩种出“冬枣第一村”

本报记者 张毅 通讯员 单江鹏

初秋刚至，黄河岸边天高云淡。站在陕西省大荔县安仁镇小坡村万亩冬枣产业园的观景楼上，只见逾万亩冬枣大棚连天接地。

“今年市场行情好，粗算下来，全村冬枣产业收入将超1.2亿元。去年，我们的人均收入就有2.5万元了，今年肯定更高。”从昔日“种啥啥不成”的河滩盐碱地到今日名扬四方的“冬枣第一村”，66岁的小坡村党支部书记薛安全感慨万千。

20多年前的的小坡村，除了有约5000亩坡地口粮田之外，其余上万亩都是严重盐碱化的黄河滩地。“渠烂、地断、路不平，辛苦一年没收成，村里有地不能种，外出包地去谋生。”这首顺口溜道尽了当年省级贫困村的艰辛。

1998年，薛安全当选村主任。为带领乡亲们探索一条致富路，他带领村干部先后邀请北京林科院、西北农林科技大学专家，在做好土壤分析和可行性研究后，走出了在黄河滩发展枣产业的“第一步棋”。

“拉一桶水，浇灌一棵苗”是小坡村人创业的艰难写照。薛安全是全村最早承包滩地试种的人。由于地下是苦咸水，枣树成活率很低，他们不得不从3公里外拉水，一桶一桶地用“甜水”冲碱。当年，他家的枣树成活率就超过了八成，亩均收入约为1500元。

大荔县红枣研究院周爱英院长说：“这里的盐碱地pH值达8.5，种别的都不行，但很适合种冬枣。”

为筑牢产业基础，小坡村先后争取来470万元项目资金，实施了引洛河水下滩工程以及渠、电、路等一系列农业设施工程，彻底解决了滩区灌溉问题。

“嘎嘣脆，甜如蜜”，大荔冬枣在市场上广受追捧。但是，每年成熟季节，