

在加快建设现代化太行山水名城长子示范区创新实践中阔步前行

扬帆起帆 风正劲

——长子县全方位推动经济社会高质量发展



七月葱茏，夏风张扬。在长子县丹朱总部经济产业园区，在建的项目工地上，机械轰鸣，决胜正酣……处处涌动着敢为、敢闯、敢干的生机与活力。这是长子县全方位推动高质量发展的一个缩影。

今年以来，长子县紧扣“做好文章、绘好水景图”和“一城三区八园”目标要求，力争全县地区生产总值增长7%左右、固定资产投资增长9.5%、工业增加值增长8%左右、社会消费品零售总额增长8%、一般公共预算收入增长6%、城镇居民人均可支配收入与经济增长同步，农村居民人均可支配收入高于经济增长水平，不断在转型发展上趟新路、开新局，推进质的有效提升和量的合理增长。

靶向发力 集聚产业发展“新动能”
抓项目就是抓发展，谋项目就是谋未来。今年以来，长子县全县上下坚持“项目为王”理念，全力以赴抓经济、千方百计抓发展，播响了大抓项目、抓大项目的冲锋战鼓。

记者走进山西卓联锐科中试研发基地项目建设现场看到，尽管盛夏酷暑闷热，但建筑工人顶着炎炎烈日，开着挖掘机、推土机、运输车来回穿梭，一派奋进拼搏的忙碌景象。该项目相关负责人介绍，项目总投资5500万元，占地26.56亩，总建筑面积1.42万平方米，主要建设结晶工艺中试研发大楼、中试车间、装备研发及制造车间、研发材料库。目前地基部分也已经完成，正在加紧推进标准化厂房建设，预计12月全部完工投入使用。项目达产后，预计可实现年销售收入约5000万元，年利润总额500万元，提供就业岗位100余个。

在长子县宋村新兴产业集聚区冻干食品产业园，工人们正在流水线上熟练地取材、分拣、铺平、装盘、速冻、包装、现场一派热火朝天的景象。随着一期项目基建完成，有4条生产线已投入使用，该项目在不久后将实现年产冻干宠物食品1万吨，可实现销售收入7亿元。

眼下，长子县高新技术产业发展欣欣向荣，新兴产业集群快速发展，快速崛起，推动推动山西中研非晶材料、山西卓联锐科中试研发基地项目、30万吨石灰石脱硫剂等项目开工建设，加快提升加气板材料、中试结晶、锂离子动力电池负极材料等项目投产。节能环保方面，推动德林节能环保工业园、易兴顺煤焦油加工、晋光化工固废一体化利用等项目开工建设，加快推动再生资源循环利用产业园、瑞道丰煤矸石综合利用一期等项目建成投产。数字产业方面，在数字产业化、产业数字化、数据价值化、治理数字化上聚焦发力，推进数实融合，推动数智赋能，加快数智小镇项目投产运营。同时，建强新

能源产业“互补链”。风力发电上，确保晴朗、远景风电项目良好运营，谋划中电建分散式风力发电整县推进项目加快落地，推进风电产业健康持续发展。光伏发电上，推动格盟、漳山2个100MW光伏发电项目全容量并网，延伸光伏产业链条，积极谋划一批光伏设备、电池组件、逆变器生产等项目。水力发电上，加快推进抽水蓄能项目建设，争取早日并网发电。同时，积极构建新型综合能源体系，谋划推进正泰源网荷储一体化、中核共享储能等一批项目尽快落地开工，推动新能源集中统一消纳，全方位提高“风光水火储一体化”水平。

行走于丹朱大地，一批批项目火热推进，一项项工程建设正酣，一个个大项目、好项目在长子落地生根，处处彰显着项目建设的“速度”与“激情”。一个项目就是一个新的增长点，一批项目就是一个新的增长极。截至目前，今年以来，长子县新签约项目86个，新开工项目41个，开工项目计划总投资14.85亿元，固定资产投资项目到位资金1.33亿元。

项目加速推进的背后，则是长子县干部拿出实打实的作风、使出百分之百的干劲，为项目抢时间、赶进度。在合法合规前提下，充分释放政策红利，利用“拿地就开工”“跨省通办”“一件事一次办”“一业一证”“7×24小时政务服务超市”……在服务保障上做“加法”，在项目审批上做“减法”，在延链补链上做“乘法”，在破解难题上做“除法”，奋力跑出招商引资和项目建设的“加速度”。



强基提能 打造乡村振兴“新图景”

农为邦本，本固邦宁。今年以来，长子县坚持农业农村优先发展，坚持城乡融合、畅通城乡要素流动，让乡村振兴的梦想照进现实，打造出一幅农业高质高效、乡村宜居宜业、农民富裕富足的新图景。

实施农业“特”“优”战略。全力抓好耕地和种子“两个要害”，实施3.7万亩高标准农田建设，确保全县粮食播种面积稳定在50万亩以上，粮食产量稳定在2亿公斤。持续深化“一县一业”，全力支持以青（尖）椒为主的设施蔬菜种植，出台了一系列强农惠农农扶项目，补贴资金7000余万元。对青（尖）椒服务组织、农业设施、品种研发、金融保险、精深加工、品牌营销等进行全产业链支持，不断扩大种植规模，确保今年发展青（尖）椒面积达到5万亩以上，蔬菜面积达到12万亩，推动形成育苗、种植、加工、仓储、销售、服务为一体的全产业链，全力打造产品品牌，全面提升质量效益。重点抓好鲍店丰源种植园、丹朱万亩优质青尖椒种植、南漳酒村现代农业产业园、南陈苏里产业融合示范园、常棣蔬菜种植园

区等项目，着力创建长子青椒国家现代农业全产业链标准化示范基地，重振“中国青椒之乡”辉煌。培育壮大畜牧养殖，加大对生猪养殖、蛋鸡养殖和牛羊养殖扶持力度，重点抓好温氏畜禽育种、色头卓恒万只肉羊养殖、碾草鑫利源肉牛养殖等项目，构建集饲料生产、智能养殖、屠宰加工、仓储物流于一体的全产业链。推进农产品深加工，全面提升农产品附加值，重点抓好浩润农产品深加工、宋村猪头肉现代工艺标准车间等项目，推动我县从农业大县向农业强县加速转变。

建设宜居宜业和美乡村。统筹乡村三级产业发展、基础设施、公共服务等，深入推进乡村环境综合整治、厕所改造、垃圾治理、污水处理，大力发展乡村特色产业，不断改善农村人居环境。深入实施加快补齐农村基础设施和公共服务短板，健全完善“三治融合”治理体系，加强农村精神文明建设，注重普法教育，推进移风易俗。启动城乡一体化供水工程，提升助力乡村振兴。积极推进乡村“e镇项目建设，完善农村综合服务社、村级惠农服务站，建设现代仓储、物流配送体系，持续提升农村宜居宜业水平。

实干破局 绘就民生幸福“新画卷”

民生无小事，枝叶总关情。长子县坚持以实干为要，以惠民为先，不断加大民生投入，落实一系列暖心举措，持续提升民生幸福质感。

实施积极就业政策，全面推进创新创业，持续抓好仔猪理发、炒饼、猪头肉等特色劳务品牌创建，稳步提高社保待遇，提高社会保障水平。大力改善公共就业环境，继续深化金融服务、住房改造、兜底救助等支持政策，统筹抓好高校毕业生、退役军人、农民工、就业困难人员等重点群体就业，重点做好就业帮扶搬迁后续扶持，确保脱贫低收入人口增速不高于农村人均增速。落实各项强农惠农政策，支持发展一批家庭农场、农民合作社等新型经营主体，努力把小农户服务好、带动好。全面加强农民技能培训，让更多农民懂技术、善经营、会管理，掌握一技之长，拓宽就业门路，促进农民就地增收。充分发挥示范带动作用，积极争取新一轮中央和省市补助资金，培育打造一批乡村振兴示范村和特色产业示范基地，将示范项目串点成线、以点带面，努力为乡村振兴夯实基础。大力发展教育和卫生事业。加快长子一中改扩建和新建小学建设，稳妥推进高中教育优质和义务教育均衡发展；深化医疗改革，加快妇幼综合大楼项目建设，大力推进医疗教育城乡集团化发展，县域医疗水平得到了整体提升。

近年来，长子县大力开展基础设施一体化工程，供水、供气、供热、公路等基础设施扩容，为广大群众带来看得见、摸得着的新变化。基层治理能力大幅提升，完成了城乡综合行政执法改革，全力推动殡葬改革，加快推进殡仪馆和县级公墓建设进度，城乡殡葬基础设施建设稳步推进。长子县还常态化开展文明城市创建，不断深化交通秩序整治、社区精细化管理、“丹朱管家”志愿服务、市民素质提升等工作，努力绘就群众满意的民生画卷。

夏日的丹朱大地，花红草绿，一派蓬勃。民之所盼，暖之所及，生态环境更美，民生福祉更实，人民群众获得感更具成色，幸福画卷在丹朱大地持续铺展……

魏慧梅

长子县举办第二届“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”技能大赛公告

为加快我县特色劳务品牌建设，充分发挥技能大赛的引领和导向作用，更好地服务我县全方位高质量发展，按照省委、市委关于特色劳务品牌建设的决策部署和县委、县政府工作要求，决定在我县举办第二届“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”技能大赛，现公告如下：

一、大赛主题及内容
本次大赛的主题是“丹城工匠，竞技远航”。组织长子理发、炒饼、猪头肉从业人员开展竞赛，提高技艺水平，提升“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”品牌的知名度、美誉度和影响力。

二、参赛范围
凡年满16周岁，从事相关专业的长子籍（含原籍）城乡劳动者，不受学历、工作经历限制，均可报名参加。

三、报名时间、地点
2023年6月25日至7月5日，各乡镇、服务中心组织各工种代表队参加比赛，报名人员按照所在地或户籍所在地到各乡镇、服务中心报名，本次大赛不收取报名费，报名采取现场报名方式。

四、大赛时间、地点安排
大赛时间：2023年7月23日至28日
大赛地点：长子县文化广场

五、大赛规则及奖励办法
本次大赛进行实际操作比赛，设竞赛工种个人奖和团体组织奖。“长子理发”“长子炒饼”“长子猪头肉”比赛均按照各工种制定的比赛技术文件进行，比赛期间对参赛选手综合评判，决出名次。

（一）竞赛工种个人奖
每个工种原则上设特等奖1名，奖金10000元；一等奖2名，奖金各5000元；二等奖3名，奖金各3000元；三等奖4名，奖金各1000元；优秀奖10名。每个工种的特等奖授予“长子XX技术状元”荣誉称号；一等奖、二等奖、三等奖分别授予“长子XX技术能手”荣誉称号。

（二）团体组织奖
本次大赛设团体组织一、二、三等奖和优秀组织奖，根据各代表队的参赛工种、参赛人数和获奖情况，综合评出名次，授予相应奖牌。

科普知识——防溺水

溺水急救知识的五个关键的环节：预防、识别、提供漂浮物、脱离水面、现场急救。

- 1. 预防**
①过饱、空腹、酒后、药后，身体不适者避免下水或进行水上活动；②儿童、老年人、残疾人避免单独接近水源；③游泳前应做好热身、适应水温，避免抽筋；④远离激流，按照场所要求穿戴救生衣，避免在自然环境下使用充气式游泳圈，因其容易爆裂；⑤不建议公众使用过度换气的方法进行水下闭气前的准备。如有可能，应从儿童期尽早开始进行游泳训练。
- 2. 识别**
发现溺水者后，应大声呼救，寻求附近人员的帮助，并立即拨打110、120急救，寻求专业人士的援助。
- 3. 提供漂浮物**
在专业救援到来之前，可向遇险者投掷竹竿、衣物、绳索、漂浮物等将遇险者拉回岸上。不推荐多人手拉手下水施救。
- 4. 脱离水面**
若需要人施救，施救者应从背后接近，可用一只手臂从溺水者的腋下插入后握住其双臂的手腕，也可托住头部，用仰泳的方式将其拖回岸边。注意防止被溺水者紧紧抱紧，应缩回自救，待溺水者松手后再行救助。
- 5. 现场急救**
遵循 ABCD 原则，即按照开放气道（airway）、人工呼吸（breathing）、胸外按压（compressions）和除颤（defibrillation）的顺序急救。来源：健康中国

我县长子猪头肉、长子小河豆腐制作技艺成功入选第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录

2023年5月，山西省人民政府公布了第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录的通知，我县传统豆腐制作技艺（长子小河豆腐制作技艺）、长子猪头肉制作技艺两项非遗项目入选。

长子猪头肉制作技艺2010年申报为第二批市级非遗项目，2023年申报为省级非物质文化遗产代表性项目，项目编号Ⅷ-114。保护单位为长子县猪头肉餐饮协会。

长子猪头肉源于清末民初，流传已有三代，从选材到烹煮都有一整套独特的制作工艺和在实践中摸索出来的秘方，所以煮出来的头肉及“下水”均色泽鲜红、层次分明，加工出的猪头肉香脆可口，不油腻、耐咀嚼，深受上党人民的欢迎。

长子小河豆腐制作技艺2020年申报为第七批市级非遗项目，2023年申报为省级非物质文化遗产代表性项目，项目编号Ⅷ-49，保护单位为长子县康源豆制品销售有限公司。

长子小河豆腐是长子县唯一一个靠传统传承技艺制作流传下来的农产品，



也是广泛流传在长子县境内的一种独具地方特色的豆制品。长子豆腐制作时，主要生产地区为县城西“西小河”，以黄豆为原料，经多种繁杂工序制成，其最关键的步骤“卤水点豆腐”更是家族祖传秘技，具有很高的食用、药用价值，深受当地群众好评。长子县文化馆



关注健康 GUANZHU JIANKANG 长子县疾控中心 主办

今年夏天，大家都感受到了热浪滚滚。高温天气会使人体自身温度调节系统处于超负荷状态，中暑等热相关疾病高发。人们的情绪波动大，更容易生气、压力大、消极疲惫等不良感觉也会随之而来。由于吃饭没有胃口，休息没有规律，胃肠疾病、心脑血管疾病等的发病风险也会增加。所以在酷暑来临之际，我们有必要做好知识储备，远离那些可以成为常病的消暑误区。

天气一热，很多人就不愿开空调，习惯性地将在室内温度控制在26摄氏度。但实际上，舒适的体感温度取决于人体和环境的动态平衡。环境温度、相对湿度、风

酷热难耐，消暑误区避开了吗？

体感温度也是不同的。单就环境温度的时间段和人体的活动情况而言，晚上的空调温度应较白天提高3-5摄氏度，否则不仅浪费电，还会把人冻醒。另外，长期在空调制造的恒温下生活，机体的温度调节能力、免疫力和抗病能力都会降低，偶尔外出或置于高温环境中，会更易患病。

建议室内白天开空调温度不宜高于10摄氏度为宜。在室内前10分钟外开空调，出门前10分钟关闭空调，并开窗通风。

小。皮肤是会呼吸的。穿得少、露得多，在盛夏烈日之下，不仅不能散热，还会从外界环境中吸收热量。所以，最好的策略是避免长时间暴露在烈日下，穿着遮阳、透气性好的衣物，同时佩戴帽子和太阳镜进行防晒。

为了少出汗，很多人会减少户外活动的强度和时长，以为不动是最安全的。然而，适当的户外活动不仅可以促进血液循环和新陈代谢，增强心肺功能，还能提高机体对高温环境的适应能力。因此，推荐调整户外活动的时间，可以选择清晨或傍晚时段进行适当强度的体育锻炼。

摄氏度时，人体的新陈代谢会显著加快。如果人体处于高温环境中的时间过长，加上运动导致体内热量不断生成又不能及时散发，就容易中暑。

建议夏天运动要适度，即便是进行亲水活动，也要注意适时、适量。

炎炎夏日里，冰棍、冰镇饮品对大家都有着加倍的吸引力。不过，这能解口渴，却不能解“体渴”。而过度依赖冷饮，不仅会使我们身体降温机制受到干扰，也会导致机体自身散热能力下降，还会对肠胃功能产生不良影响，引起腹痛、腹泻等消化系统问题。冰镇西瓜、酸梅汤之类的食品，很多人在夏日里会用来开胃。但从营养的角度看，冰镇西瓜、酸梅汤的营养成分过于单一，缺乏重要的维生素、矿物质和膳食纤维。夏季想要开胃，吃的菜品、时间、方式都有讲究。食凉不伤肚，更需要均衡饮食，特别是增加富含水分、低