



我区着力推进移风易俗 激活乡村振兴内生动力

向绿前行“破”新路 勇挑大梁站排头 扎实稳健推进中国式现代化大丰新实践

本报讯（记者 李文浩）近日，记者走进刘庄镇友谊村党群服务中心，看到党员志愿者在耐心为村民讲解最新的“村规民约”，党群服务中心内配备了诊疗器材、按摩座椅、村邮站点等一系列完备的便民设施，真正实现了便民服务零距离。这是我区加快推进移风易俗、提升乡村治理水平，全面激活乡村振兴内生动力的一个缩影。

“友谊村组建了‘666’服务帮，18名党员志愿者常态化开展为民服务，服务圈里有6名红管家、6支服务队，以及与村民息息相关的生活便利、家政便民、环境保洁、医疗应

急等6项服务内容，确保5分钟内响应村民需求。”刘庄镇宣传委员杨骥非告诉记者，该村坚持党建引领基层治理，通过打造新型农村社区“红色邻里”党建品牌，形成了支部严管党员、党员带动群众的良好格局，重新制定完善“村规民约”，村民民风持续向好，乡风文明蔚然成风。

乡村振兴，乡风文明是保障；文明乡风，移风易俗是关键。我区积极探索移风易俗新路径，培育文明乡风、良好家风、淳朴民风，以文明乡风助推和美乡村建设，着力提升乡村治理水平，全面激活乡村振兴内生动力。移风易俗重在常抓不懈，找准实际推动的具体办法。我区不断完善工作机制，通过建章立制，以规立德促新风。健全管理机

制，将移风易俗纳入村规民约内容，强化村民自治，通过村规民约发挥“软约束”作用，引导村民向上向善。通过“线上+线下”宣传方式，进村入户传递文明新风，推动党的创新理论“飞入寻常百姓家”，让文明新风扑面而来，在潜移默化中引导村民改旧俗、树新风，绘就宜居宜业和美乡村新画卷。

婚姻是家庭的基石，培植婚俗新风是推进移风易俗的重要一环。我区将婚俗改革作为推进移风易俗、助力乡村振兴的重要抓手，坚持婚俗文化和文明新风交织相容，多元化打造文明婚俗礼仪，多方位培育文明婚俗文化，多途径构建文明服务体系，实现美好生活与优秀传统文化的“双向奔赴”。

“我们大力推进婚俗改革，倡导文明新风，在全市率先推行婚姻登记、婚前医学检查和孕前优生健康检查‘一站式’便民服务模式。”区民政

局婚姻登记处主任陈思表示，我区在全省率先开展集体颁证服务、集体婚礼等，依托荷兰花海等周边景区设立户外颁证基地，利用“2·14”“5·20”等高峰登记日，组织新人常态化举办户外集体颁证仪式、集体婚礼，弘扬文明婚俗新风。举办“爱在七夕”“情系军绿”等主题仪式，邀请道德模范、身边好人、军人代表等为新人主婚、证婚、颁证，实现服务理念不断更新、方式方法不断创新、活动内容不断添新，积极引导婚事简办，共倡勤俭文明婚俗。

我区相关负责人表示，下一步，将在加快推进移风易俗、提升乡村治理水平的基础上，进一步引导广大群众树立健康向上的文明理念；学习运用“千万工程”经验，聚力兴业、富民、强村等乡村振兴重点工作，千方百计推动农业增效、农民增收、农民增收，把乡村全面振兴的美好蓝图变为现实。

聚力聚焦全面深化改革 善作善成勇挑新丰重担 ——访新丰镇党委书记陈纪忠

记者 苏友根

“区委十三届九次全会召开后，新丰镇迅速贯彻落实会议精神，认真谋划‘十四五’收官和‘十五五’起步，努力在大丰勇当全省沿海发展新质生产力排头兵新征程上实干争先。”近日，新丰镇党委书记陈纪忠表示。

该镇将提振产业立镇底气。围绕“3456”产业体系，聚焦重点产业的上下游产业链强链补链延链，确保2025年首季招引亿元项目不少于2个。推进富民增收“六种模式”扩面、提质、增效，确保2025年村集体经营性收入村村达80万元，村均达110万元。擦亮生态优镇底色。在更高标准上打好污染防治攻坚战，加速推进仁南、仁北、鼎丰村创成

省宜居宜业和美乡村，为大丰创成省级示范片区聚能增效。兜牢和谐安镇底线。增强“时时放心不下”的责任感，深入开展安全隐患排查整治。聚焦高质量充分就业、“一老一幼”、医疗教育、安居保障等百姓的急难愁盼，兜住兜牢兜牢民生底线，维护社会大局和谐稳定。涵养团队兴镇底蕴。以区委全会精神凝心铸魂，号召全镇上下心往一处想、劲往一处使，确保区委全会各项决策部署在新丰落到实处。严格落实“三个区分开来”，锻造忠诚干净担当的高素质干部队伍。

贯彻落实区委十三届九次全会精神·访谈

南阳镇商会举办座谈会迎新春谋发展

本报讯（通讯员 石昕 董晓娟）近日，南阳镇商会召开“迎新春 谋发展”座谈会，区民企商会及大丰农商行相关领导与该镇30名优秀企业家代表、部分三套班子成员、有关部门负责同志共聚一堂，商谋发展大计，共迎新春佳节。

座谈会上，该镇商会负责人介绍2024年镇商会工作情况及2025年工作思路，表示将发挥好商会的参谋及纽带和表率作用，加强与政府部门和社会各界的联系沟通，尽力去帮助小型、落后型企业解决实际困难。

“我是新南阳人，从来这边租厂房到自建厂房差不多有4年时间，我很喜欢这个地方，觉得这是我的‘风水宝地’。来这的几年，我公司生产销售额逐年有30%的增长，今年我们将以技术的提升助推公司更好发展。”该镇“腾笼引凤”企业埃克美迅（江苏）流体控制系统

有限公司董事长周峰说道。座谈会上，企业家们结合自身公司经营与发展情况以及南阳镇企业未来的发展谈体会、说感想，并就如何进一步做大做强企业，政府如何进一步优化投资发展环境等话题提出了意见和建议。

“2024年全镇全口径工业开票销售收入24亿元，感谢企业家们选择南阳、扎根南阳、发展南阳。希望企业家增强发展信心，找准发展方向，加大科技研发和拓展市场力度，练好安全生产‘基本功’，实现企业绿色可持续发展。”该镇党政领导表示，希望镇商会能更好地服务好会员企业，并在发展过程中及时跟党委政府沟通诉求。各相关部门和挂钩服务企业人员要以服务企业为己任，真心实意为企业发展排忧解难，以实际行动激发企业发展内生动力，有效推动区域高质量发展。



迎新春 共欢乐

图1: 1月16日，临港集团举办2025年迎新春活动，职工们欢聚一堂，包饺子与猜灯谜，在欢声笑语中喜迎新春佳节的到来。

记者 纪毅丰 智文 摄



图2: 近日，省交通执法总队沿海支队在G15大丰服务区邀请书法家写春联、福字，为过往人员送上一份特别的新春礼物。

记者 杨晨 通讯员 周焜 摄



图3: 近日，市民在城区“欢喜集市”选购年货，让年味更浓。

通讯员 陈颖 洛诺 摄

行业首家！天合光能盐城大丰基地 获太阳能管理倡议组织ESG标准认证

本报讯（记者 陆卉）近日，经权威独立认证机构TÜV南德认证，天合光能盐城大丰基地以优异的表现，通过欧洲太阳能协会下属太阳能管理倡议组织（SSI）ESG标准认证，成为行业首家获得此项殊荣的企业。

随着全球对气候变化和可持续发展的重视程度不断提升，光伏行业面临着既要满足能源转型需求又要确保自身生产运营符合环保、社会和治理（ESG）标准的双重压力。太阳能管理倡议组织（SSI）是光伏行业首个致力于供应链可持续与可追溯性的倡议组织。SSI标准由独立评估人员执行，对参与太阳能价值链的企业进行严格的可持续性和ESG评估，确保企业符合可持续尽职调查指令的合规要求。

作为晶硅光伏产业链龙头企业，天合光能顺应绿色低碳发展趋势，践

行可持续发展管理理念，主动肩负起对环境、社会及利益相关者的责任，高度重视自身生产经营过程中对环境带来的影响。2023年，天合光能建立“零碳体系”，覆盖“零碳运营—零碳价值链—零碳产品”维度，明确“在2030年全球组织运营层面力争实现碳中和”的决心。刚刚过去的2024年，天合光能捷报频传：7月，公司获得SA8000社会责任管理体系认证；10月，荣获必维集团颁发的绿色供应链引领奖；同时，搭建完善供应链尽职调查体系，进一步强化了供应商的社会责任管理。此次获得SSI的ESG标准认证，充分体现了天合光能在可持续发展方面的卓越能力，不仅彰显了天合光能在ESG领域的领导地位，更体现了其在推动光伏行业可持续发展标准体系建设方面的建设性作用。

七十一家企业获市工程技术研究中心认定

本报讯（记者 周珮珮 通讯员 张开展）近日，市科学技术局公示了2024年度盐城市工程技术研究中心拟认定名单，我区盐城市大丰阿特斯储能科技有限公司、江苏丰山生化科技有限公司、蜂巢能源科技（盐城）有限公司等71家企业榜上有名，新认定数在全市前列。

近年来，我区深入实施创新驱动战略，多措并举推进企业研发机构建设，取得了显著成效。下一步，我区将以科技赋能发展，以创新激发活力，进一步加大培育力度，实施分类指导，强化绩效评价，鼓励支持企业增加研发投入，积极推进高水平研发机构建设，以提高研究开发能力和成果转化能力为目标，不断增强创新动力，提升创新实力，激发创新活力，为产业高质量发展注入强大动能。

让小海香肚“香”飘更远

记者 朱洋

年关将近，朱小兵的香肚迎来了一波销售高峰，有每年都来“囤货”的老客户，也有慕名而来的新朋友，每天的销售量两三千个，最忙的时候，朱小兵一天就睡三四个小时。“小海香肚不仅是一门手艺，更是我们小海土特产的一张名片。”他说，“作为区级非遗小海香肚代表性传承人，我会用心做好每一个香肚，把小海香肚推广出去，走出小海、走出大丰。”

小海镇制作香肚工艺已有100多年历史，经过几代传人的探索和改进，其制作工艺也越来越考究，形成了如今独特的风味和口感。

“我是一个土生土长的小海人，吃着小海香肚长大的，所以学习了小海香肚传统的制作技艺。”7年前，朱小兵创办了香肚加工店，他制作的香肚，用料扎实、形状饱满，吃在嘴里味道鲜美、肥而不腻，一上市就受到了很多人欢迎。

好味道源自好食材。朱小兵的香肚选用当天宰杀的新鲜猪肉，取猪后腿肉和后腿肉按照一定比例混合，加入食盐、酱油、生姜、淀粉、葱等辅料腌制。腌制好的肉灌装到处理过的猪膀胱里，用牙签封口，随后放入卤水中煮制。

“在香肚的制作中，老卤很重要，味道的灵魂就在这老卤中。”关于卤水的用料，朱小兵如数家珍。八角、豆蔻、香叶、花椒等十多种香料精准配比，香料的色泽、

品相都很有讲究，稍有误差，都会影响香肚最后的口感。“成本会相对高一点，但关键是要把口味、品质做得更好。”他说。

为了找到香肚的最佳口感，朱小兵下了不少功夫。肥瘦如何搭配才能既有肉香又不腻口？香料的配比如何调配才能找到肉香和料香的平衡点？火候如何掌控才能做到嫩而不柴、润而不干？朱小兵一遍又一遍地尝试、调整、再尝试。他笑着说：“那阵子我见香肚就害怕，做梦都梦见我在改配方、做香肚。”也正是这种精益求精的态度和坚持不懈的追求，他的香肚才能集色、香、味、汁、润于一体，越吃越香、回味无穷，也让他在小海打响了名气。2022年，朱小兵的香肚被评为省名特优食品小作坊，是盐城香肚品类的唯一一家，他本人也被命名为区级非物质文化遗产项目代表性传承人。



早安·大丰

冬韵丰景

——来大丰港动物园大熊猫馆，捕捉美好瞬间

熊猫蜜生、云儿，两只当之无愧的大丰“顶流”。

邀您扫码：

大丰融媒

智慧大丰

大丰发布