



永定区：保姆式服务 助经济高质量发展

本报记者 宁惠

走进张家界古庸城景区项目，工人们正在进行地面铺砖以及项目装饰、文化符号的植入工序。7月22日，张家界古庸城景区营运负责人戴成桂介绍说：项目已经完成土建工程，景区业态正在装修，4个月后可竣工试营业。

张家界古庸城景区，总投资16.5亿元。项目的修建是为满足现代旅游新取向，完善张家界山岳观光旅游格局，让游客在观光、体验、休闲和康养等方面得到全方位满足。最终实现让游客在张家界多留一晚，从而拉动消费的愿景目标。

项目的建设得益于永定区自然资源局对我们的送法规上门、送政策上门、送点子上门、送技术上门等的支持。戴成桂说一直以来永定区自然资源局不局限于听汇报，而是主动出

击，主动服务，对项目进行无数次的现场办公。通过政策引导、现场策划和规划指导等，使项目在建设合理性及耕地使用上减少弯路和浪费。

一年多来，永定区自然资源局强化管理，开拓创新，坚持节约集约用地，严守耕地红线，科学处理好自然资源保护与经济发展的关系，为永定区经济社会发展做出了积极贡献。今年，该局将努力实现三个2000亩，即根据区高质量发展指挥部应对新冠肺炎疫情提出的2020年完成报批土地2000亩、供应土地2000亩、增减挂钩2000亩，确保实现土地收入15个亿。

目前，永定区拟申报经营性项目23个，总用地面积3705亩。其中符合土地利用总体规划8个，共计面积1677亩，另15个项目已请示省厅同意

调规。2020年计划供地32宗，总面积2340亩。上半年共计完成征地2888.43亩，签定房屋拆迁补偿协议421户，腾房98栋，拆除房屋面积38062平方米。

针对新冠肺炎疫情影响，永定区自然资源局顺应国家土地管理改革新形势，竭尽全力为用地单位做好保障服务。积极推行项目服务一次告知制、限时办结制、主动催办制“三制”管理和领办、代办、帮办“三办”服务机制，推行马上办、高效办。开展用地报批“百日攻坚”行动。认真贯彻落实重点项目建设跟踪、协办、绿卡、容缺、联合会审等八项服务制度，采取盯、守、赶、调、争等一系列超常举措，在去年报地数量创历史新高，报地数量和一次通过率均排全省第一的基础

上，再次刷新报地历史记录。

同时，深化一件事一次办改革，让群众少跑路。截至目前，已有34项事项进驻区政务服务大厅及不动产登记中心，逐步实现不动产登记网上办、掌上办、自助办，全面推进交易、登记、纳税“一窗受理、一站办结”，建立一次告知、一次表单、一次联办、一次送达“全闭环操作规范和事项梳理、告知承诺、容缺受理规范”。加快推进自然资源领域工程建设项目“多规合一”、“多审合一”、“多测合一”改革，协同审批管理，开展“清零即挂地、拿地即开工、交房即交证”攻坚行动。优化办事流程，缩短办事时限。对24大类72小类不动产登记业务精简了相关资料和办事程序，不动产登记时间已全面压缩到5个工作日内。



我市7月猪肉价格上涨

余洁

猪肉出售量的变化

根据奇峰市场一猪肉摊贩李老板的反映，由于近期猪肉货源紧张，成本上涨，导致卖价上涨，其进货量亦有所下降，供应偏紧。在涨价之前，平均一天能卖1.5-2头猪肉，而现在由于猪价的上涨及天气原因，消费量也有所下降，现在一天只能卖出0.5-1头猪，销售量将近下降一半。

上涨的原因及特点

据了解，我市猪肉价格上涨的主要原因是由于供给进一步短缺，本地养猪厂生猪供应量有限，屠宰量不断

下降，目前养猪厂的生猪出栏量都出现下降态势，加之上年猪瘟的影响，从事养殖行业的利润空间并不大，必须进行大规模规范化养殖，但由于生猪养殖的投入产出周期比较长，猪瘟、疫情等因素导致风险较大，今年许多散户退养，母猪减少，养猪厂能出栏的生猪都已出栏，近期进入高温多雨季节，生猪育肥和出栏速度放缓，部分仔猪还未长大不能出栏，6月上旬市场上的猪肉还可以从东北调入，但由于境外新冠病毒疫情的影响，6月下旬开始我市生猪禁止跨省调入，目前生猪只能从省内调入，猪肉的缺口量比较大，从外地调入的货

源有限，导致价格上涨。部分养殖户由于猪源供应偏紧，提高生猪出栏价，从而也导致猪肉价格上涨。

相关对策和建议

在相关政府部门的积极监管下，加强市场供应调节及加大养殖规模，保证市场供应充足；

加强价格监测，密切关注猪肉价格在市场上的变化和波动；

继续稳供保价，防止猪肉价格的上涨引起其他类价格的上涨。

本地猪肉价格上涨

据调查，我市从6月10日开始，猪肉价格迎来了新一轮的上涨，后臀肉均价由6月的50.33元/千克上涨至58.33元/千克，五花肉均价由6月47.67元/千克上涨至55元/千克，排骨均价由6月52.78元/千克上涨至57.33元/千克，腰条肉均价由6月48元/千克上涨至55元/千克，上涨幅度分别达15.8%、15.3%、8.6%、14.5%。



这家店主脾气爆、怼用户，复购率竟还高达70%？

百匠君



物由此诞生。

好水，好料，才能酿出好酒

黄锦春依照祖辈留下的方法酿酒。酿酒的水，选自福建莆田步云村的一眼泉水。这个常住人口不到60人的小村庄，位于武夷山脉中段东侧，是个几乎与世隔绝的村庄。但就是这个村庄，森林覆盖率达到了84%。黄锦春一家三代都在这里，守着这儿的一眼好泉水。酿酒的糯米，也必须是本地的高山稻——荆糯，这里肥沃的黑土地和较大的昼夜温差，令荆糯颗粒饱满，淀粉含量高，是酿酒的最佳选择。

收来的糯米还需要进一步加工，脱粒、洗净、浸泡、沥水、蒸制、淋水、发酵、放水，然后继续酒化发酵。我们也用过外面的有机糯米，但是不知道为什么，酿出来的酒，味道就是差那么点儿。

从每年秋收时节开始酿造，静静等待100-110天，到了次年立春前后，坛子里开始飘出酒香，这时酒化发酵就算结束。但离酿成一坛正宗的客家米酒，还有两个重要步骤——炙酒和窖藏。

炙酒前，先封住坛口，再覆上草皮土坯，在坛子四周拢上谷壳，微火炙烤一天，把酒煮沸，这样既灭菌，也使口感更醇香。

这也是客家米酒区别于江南米酒的重要一点。

经过炙烤灭菌的米酒，即使存放一到两年都不会变酸。再经过酒窖里

的低温发酵，甜味渐渐隐去，各类芳香物质涌出，使得米酒具有独特而迷人的醇香，口感更为微妙。

当鲜花鲜果遇上客家米酒

除了传统的客家米酒，能不能再研发一款度数更低、让不太喝酒的人也能爱上的米酒呢？比如，花果米酒？

鲜花鲜果掺有很多杂菌，酿造容易酸败，低度酒酿制风险高。因此，市面上纯发酵的果酒并不多。但面对秦明的奇思妙想，黄锦春照单全收。

找到黄锦春，我觉得自己很幸运。秦明充满感慨。

市面上的果酒多是泡制酒。因为使用了高度白酒，泡制果酒，入口虽甜，但到了胃里却火辣辣的。

而山村风物 酿制的花果米酒度数低，又具有香甜的花果香气，加之米酒性温，喝下去，整个人都觉得舒畅得很。

秦明将鲜花鲜果与糯米一起发酵酿制，做出真正具有花果香气和客家米酒特色的纯发酵低度数果酒。

花果米酒所用的鲜花鲜果，都是秦明根据不同时令，从花果产地采购回来的。

山村风物 的这款青梅米酒，选用的是云南大理的野生青梅，洗净晾干后，同糯米、酒曲混合发酵。

酒精贯穿青梅果肉，这样酿出的米酒，酸味明显、生津止渴、开胃健脾。青梅米酒只有6度，喝上一口，清淡爽口、入口香甜。

柚子米酒也要特别点名表扬一

下，一开盖就能闻到勾人的柚子香。口感清爽柔润，糯米酒的甜与柚子的酸特别搭！

懂得的小伙伴，抿一小口居然喝出日本柚子利口酒的风味来，还更适口。

在不断创新的过程中，他们坚持把酿酒经验数据化，对水质酸碱度、环境温度、发酵时间等一系列数据进行采集和分析。有了数据以后，酿出来的酒品质更稳定。秦明说。

如今，黄锦春在后方负责酿酒，加上秦明自己，整个团队也才五个人，每天要对接的事情太多，遇上难搞的客户，性格直接的秦明有时难免上火。去年端午，大疆公司委托礼品公司采购山村风物的米酒。急性子的秦明受不了礼品公司冗长的采购流程，合作差点泡汤。

可是，礼品公司找了很多家酒，大疆都不满意。后来大疆那边提出，算了，我们自己直接找山村风物采购。

回忆起这段故事，秦明有些得意：最后，是大疆的人直接找到我，采购了6500瓶酒。

我不会营销，东西好不好，我跟你说一大堆没用，你尝一口就知道了。秦明这样解释。对于自家米酒的品质和味道，秦明足够自信。我一直是做有机农业的，要求高，自己嘴也刁，所以原材料一定要好；在做酒的整个发酵过程中，我们都保证没有人工干预，不添加不催陈，也不做调配酒、不去赶时间。

用心酿酒，市场自然也会给予反馈。山村风物 的网店，在没有做过任何付费营销，甚至没有聘用专职运营人员的情况下，一年却能做到近百万元的销售额，客单价更是高达280元。

在线上，山村风物 也与许多五星级酒店和中餐馆达成了合作。如瑰丽酒店的Country Kitchen、柏悦酒店等等。

也有资本找过来，但秦明和黄锦春并没有接受：酿酒这件事，求不了快。资本一进来，要求我们扩大规模、扩大产量，品质怎么保证？

于他们而言，酿一坛酒，就像做一世人。踏实勤劳虽有笨拙，但求对得起良心。不争不抢，不急不躁，宁可走慢些，也要走远些。这是秦明和黄锦春的态度，也是 山村风物 的精神所在。

来源：吴晓波频道



@时间视频【退伍老兵关烧烤店支援抗洪，顾客暖心留字条：等凯旋定光顾】近日，江苏苏州，退伍老兵李雷和其他几名退伍老兵为了支援抗洪，关掉了合伙开的烧烤店，一行五人自备干粮手套和衣服前往鄱阳抗洪，门上贴条写着“我们抗洪去了，等我们回来”。李雷表示，当时想去抗洪其实并没想太多，就想给孩子做个榜样，几个兄弟一商量就决定了。目前，李雷一行人已回到店里，网友纷纷为他们点赞。

@时间视频【特殊的勋章！抗洪一线消防员因长时间泡在洪水中，身上皮肤出现过敏溃烂】7月23日，安徽淮南，董峰湖行洪区有四个村庄被洪水围困。消防员连续奋战转移被困村民，多名消防员因长时间泡在洪水中，皮肤出现过敏溃烂。一名消防员掀起衣服，后背上一块块的创口看着让人心疼。

@中国企业家杂志【康希诺生物于7月31日发行，将成为科创板“新冠疫苗第一股”】7月26日消息，与陈薇院士团队合作研发新冠疫苗的康希诺生物股份有限公司（下称“康希诺生物”）将于7月31日在科创板发行。该股此前已在港股上市，如今登陆科创板，成为科创板“新冠疫苗第一股”，同时也是第一家 A+H 双资本平台运作模式的疫苗股。

虽然目前发行价还未定，但参照港股价格，截至7月24日收盘，康希诺生物-B (HK.06185) 股价为215港元/股，因此，预计康希诺生物在科创板的发行价有望达200元，或将成为A股史上的超高发行价。

@凤凰网财经【中信证券：任何突发冲击都是新的入场时机，可为下一轮上涨提前布局】e公司讯，中信证券7月26日发布研报指出，从7月中下旬开始，A股市场处于平衡状态中，任何突发冲击都是新的入场时机，投资者可以为下一轮上涨做提前布局。配置上，短期继续建议重点关注在中报季享受高确定性溢价的必选消费、医药龙头以及景气持续改善的可选消费板块，包括汽车、家电和社会服务等。



@中国网【可可西里藏羚羊回迁】7月25日，青海省生态环境厅的科研人员依靠青海“生态之窗”远程网络视频观测系统，成功捕捉到可可西里地区藏羚羊回迁画面，画面中大约40只雌性藏羚羊带领3只藏羚羊幼仔陆续通过青藏公路3002公里处、青藏铁路五道梁北大桥。根据三江源国家公园管理局长江源园可可西里管理处统计，预计今年藏羚羊回迁将在9月初结束，回迁藏羚羊数量仍有望继续增加。

@时间视频【安徽小伙为灾区捐水后把自己也捐了：在这里感觉生活有激情】7月24日，来自安徽马鞍山的王雪峰看到巢湖汛情严重，就自费买了432瓶水，驾车前往捐赠。来到巢湖后，看到上到60岁老人下到10岁孩童都在为抗洪努力，看得他特别感动，于是便自愿留下来做志愿者。王雪峰称，在这里感觉生活特别有激情。

@创业家传媒【宗庆后回应对电商态度大转变：并不全部反对，反感烧钱买流量】娃哈哈集团董事长宗庆后在《财新时间》节目中回应 对电商态度转变。他表示自己其实并不反对电商，而是对它的烧钱买流量比较反感，把实体经济全冲杀掉了，对电商有些不好的做法有意见，并不是全部反对电商。

@央视财经【高温达39℃！辽宁上千万亩农作物受旱】最近，辽宁多地持续高温，辽宁省气象灾害监测预警中心发布了辽宁西部地区的高温预警，其中，部分辽宁西部气温高达39℃，当地出现严重旱情。受到持续的高温影响，辽宁西部出现了旱情，截至7月25日，辽宁作物受旱面积1158.7万亩，其中重旱478.0万亩、特旱122.2万亩，有0.61万人出现饮水困难。辽宁中部盘锦、营口水稻已经累计调水3亿立方米，目前旱情仍在持续发展。



@南都周刊【注意！用银针鉴别毒蘑菇不靠谱】云南曲靖一男子在公路上转圈圈，昆明一女子躺在病床上看到小精灵。近日，多地频现野生菌中毒致幻事件，中毒者最小仅几个月。食用野生菌中毒，严重者可致休克或死亡。

鲜艳有毒反之无毒，银针试毒，生虫无毒 这些鉴别方法都不靠谱！提醒：不擅自采食野生菌！

@财新网【个人出借出售收款码、银行卡参与跨境赌博，或涉刑责】有关人士介绍，跨境赌博主要是网络赌博，赌博网站一般设在东南亚缅甸、菲律宾等，危害很大；特别是疫情期间，有些人居家时间过长，收入下降、生活困顿，在赌徒心理的推动下，通过 跑分平台 等参与跨境赌博有蔓延之势。

@创业最前线【警惕，杀猪盘再现，女子网上交友被骗89万元，团伙感情诈骗遍布160个省市】今年3月31日，警方接到黑龙江虎林市居民罗女士报案，今年1月初，她在网恋认识了一名陌生男子，短短一个月时间内两人确定了男女朋友关系。不久后，这名男子就说，要从国外汇款270万美元给罗女士。他说要来这和我一起生活，让我做点买卖，接触了一段时间后，他就以各种海关税、检查费、反洗钱税让我陆续汇钱。等我汇了89万以后，就联系不上他了。警方经过侦查确定，这个诈骗团伙共15人。经查，该犯罪团伙共实施诈骗100余起，涉及全国160个省市，涉案金额达1000余万元，目前，此案还在进一步侦办中。

@财经网【热销韩国调味品铁粉含量超标，韩国2款问题调味品流入中国】韩国消费者院近日对网上热销的胡椒粉、桂皮粉、孜然粉等20种调味品进行了检测，发现14种产品的铁粉含量超标，最高超过安全标准的18倍。韩国法律规定，流通食品的铁粉等金属性异物含量每公斤不得超过10毫克，被检测的调味品七成不符合这一规定。其中，至少有两款黑胡椒产品在中国国内电商平台有销售。铁粉等异物进入体内，在消化过程中会引发肠胃和肝脏等器官的损伤，长期残留在体内，还会导致免疫力下降等。

据 新浪微博

版权说明：本版未署名稿件均来源于网络或自媒体微信平台，有部分无法查到原作者姓名和地址。感谢原作者的辛苦创作。如转载涉及版权等问题，请作者与我们联系，我们将第一时间处理。感谢！联系邮箱 349773531@qq.com。