

经过20年保护繁衍，如今发展到105头——

白水牛保护记

凤冈县融媒体中心 饶云 胡启涌 摄影报道

“目前天气炎热，中午过后就要给牛浇水冲凉，要注意圈栏消毒和圈栏周边卫生……这头牛要驱虫，你看牛的背影有点儿弯曲了……”

7月20日，遵义市凤冈县绥阳镇玛瑙村，凤冈县农业农村局农业技术推广研究员梁正文带着两名徒弟，忙着给村民钱邦强讲解白水牛的养殖注意事项。

看着一旁几头毛色如雪、体态健硕的白水牛正悠闲觅食，梁正文满眼的关注。这份关注，源自白水牛特殊的身份。

“贵州白水牛，在凤冈当地的繁衍历史，可追溯至清朝末年，是极其珍贵的特色地方遗传资源。”梁正文说。

梁正文介绍，贵州白水牛原名凤冈白水牛，是1981年由国家畜禽遗传资源委员会命名的，2011年易名为贵州白水牛，主要生长在凤冈县。

2004年，凤冈畜牧部门在资源普查时，发现白水牛已不足100头。这个数据引起相关部门高度重视，一场白水牛品种抢救性保护战打响。

1999年，毕业于贵州大学动物科学系的梁正文来到凤冈县畜牧局（今凤冈县农业农村局），2006年6月，单位把牵头保护白水牛的工作交到他手上。

接下来的调查中，梁正文发现，随着机械化的普及，农村饲养耕牛户越来越少，白水牛更是难见。

“绝不能让这个珍稀水牛品种绝迹。”梁正文开始向贵州省农业农村厅、国家农业农



梁正文（摸牛头者）给农户传授白水牛养殖知识。

村部申请保护资金，采取补助饲养户的方式。但截至2008年，凤冈县白水牛只剩34头。

2010年，梁正文说服浙江客商陈君华来凤冈投资养白水牛，通过3年多的努力，白水牛发展到63头。

2014年，陈君华因病回乡，委托家人打理牛场，可技术无法委托。这样的情况下，截至2017年，凤冈白水牛只剩32头。

面对现实，梁正文发现集中饲养虽便于管理，但面临近亲繁殖和疾病传播的风

险。

“抢救性保护白水牛，改变饲养方式是当务之急。”梁正文与养殖人员多次交流，向畜牧专家多次请教，2020年12月，将仅有的30多头宝贝疙瘩采取严格体检、按血缘家系分类编号建档后，联系放养条件好的农户养殖，同时争取资金，采取保种场集中养殖和家庭分散养殖两种方式保护。

就这样，有了文章开篇，梁正文与钱邦强的桥段。离开钱邦强家，梁正文一行

又来到钱家祥的白水牛保种场。

晌午时分，保种场里，一群群白水牛正在专属的浴池里“滚水”，欢快地享受着夏日的清凉。

钱家祥受父亲的影响，从事养牛30多年，在梁正文的动员下，2020年12月加入白水牛保种工作。

这几年，钱家祥整合上级保种经费50万元，自己投入150多万元，在当地流转山坡、土地共500多亩，通过“散养+圈养”及草种养畜模式保护白水牛。

“繁育起来的白水牛，虽然不能卖也不能吃，没有经济效益，但看着这些宝贝一年比一年多，国家的稀缺品种资源得到很好的保护，我心里很乐意。”钱家祥说，保种场的白水牛已从最初的20多头发展到现在的60多头。

“贵州白水牛不仅是重要的生物遗传资源，其独特的白毛基因在科研上价值巨大。凤冈的保种工作，为未来开发利用这一特色资源、培育新品种奠定了坚实的种源基础。”凤冈县农业农村局党组书记蔡文军介绍。

2022年10月，国家农业农村部将贵州白水牛纳入抢救性保护畜禽品种。2023年10月，贵州省农业农村厅将凤冈白水牛纳入遗传资源保护名录。

“贵州白水牛种群数量目前恢复到105头。”梁正文说。他相信，系统性、活态化的保护，将使贵州白水牛重新焕发生机，稀有遗传资源将得到延续。

磨啊磨，工坊面条磨成大产业

普定县融媒体中心 林倚帆

7月22日，安顺市普定县马场镇，何元敏面条加工店的晾干房里，一串串金黄的面条挂在杆子上，满屋皆是麦香。

加工店负责人何元敏和工人把刚生产好的面条挂好后，又取下已经晾干的面送去切段。

“整套工序，要经过磨粉、和面、制皮、轧面、晾晒、切段、包装，最后变成爽滑筋道的马场水磨面。当然，关键就在第一步——磨粉。”何元敏说。

在马场镇，马场水磨面是当地世代相传的骄傲。

马场镇地势平坦，潺潺流过的马场河，水资源充沛，不仅适合种植小麦，自明清起便发展出水磨面工艺。

据了解，当地人河中筑坝，临水建磨房，利用水位高度差产生的动能转动水车，再由水车带动石磨匀速转动，一粒粒金黄的小麦便褪去外壳，变成粉状，散发出浓郁的谷物香味。

2006年，马场水磨面制作工艺被列入安顺市非物质文化遗产代表性项目名录；2018年，马场水磨面被评为“中国特色名优特产”。

“我做面条已有十多年。现在大家更喜欢最朴实最原始的工序，所以我家的水磨面条销路比较可观。”何元敏说。

何元敏介绍，马场水磨面需要用本地产的小麦，反复磨8次，磨至极细密后才能进行下一步面条加工。

由于水磨转速较慢，1分钟转动32圈，属于冷磨，磨面过程中不会受热产生初发酵，小麦的风味物质得以最大程度保留，因此做出的面条富有韧性，久煮不烂，麦香浓郁，深受大众喜爱。

“每天能磨100公斤麦子，生产面粉70公斤左右，一年收入大概10万元。”何元敏说。

与何元敏的全手工制作工艺不同，严万福经营的乾备水磨面工坊内，两台水磨同时磨面，在保留传统水磨工艺的同时，该作坊于十多年前便引进机械进入面条生产制作环节，大幅提高了面条生产效率。

“我们每年收十多万公斤小麦，一年下来工坊产值能达到100多万，有固定工人4到5个。”严万福说。

“现在全镇共有20多家大小作坊生产水磨面，产量在100万公斤以上，产值在1000万元以上，2025年全镇小麦采收面积达6000余亩。”普定县马场镇党委副书记、副镇长张安表示，将继续扩大本地小麦种植面积，达到1万亩以上，争取把水磨面总产量做到250万公斤以上，产值做到3000万元。

历经岁月沉淀，马场水磨面的传统工艺一直延续至今，不仅承载着当地人的乡愁记忆，更成为普定马场响当当的特色产业。如今，马场水磨面已形成集种植、研磨、营销为一体的产业，不仅畅销本地，更通过电商走向全国，成为乡村振兴的特色名片。



花开人来俏

7月25日，贵阳市花溪区青岩镇新关村的向日葵花田中，游客在拍照打卡。近日，新关村的向日葵花田迎来最佳观赏期。层层叠叠盛开的向日葵花海将田野装扮得如诗如画，成为新关的靓丽名片，提升了当地农旅融合发展价值。

乔啟明 摄

在零工市场，零工和雇主智能匹配——

务川打通就业服务“最后一公里”

务川自治县融媒体中心 何芳

“小朋友们，我们一起玩积木吧。”7月23日，遵义市务川自治县丹砂街道的星屹辅导托管中心，主教老师刘芳正带着孩子们做游戏。

自2024年把家从乡镇搬到县城后，找工作，成了刘芳的当务之急。“前后做过家政，也到餐饮店打过工，但都不是自己喜欢的工作。”刘芳说。

自己有4年乡镇幼儿园的从业经验，为何不从熟悉的事情上着手呢？有了想法后，刘芳开始关注这方面的信息，幸运也随之而来。

近年来，务川自治县针对灵活就业群体，积极搭建零工市场服务平台，通过“线上+线下”双渠道，为求职者提供全方位服务。

偶然的机缘，刘芳在社区得知务川有个零工市场服务平台，便立即在平台登记注册，并附上相关资料。

“没多久，平台就为我匹配上托管中心的工作。”如今，刘芳一边工作一边顾家，她感觉很满意。

“为了不断完善面对求职者的职业规划、岗位匹配及技能提升等多元化服务，今年1月，平台进一步升级功能，推出智能微信小程序。”务川零工市场负责人张议文说。

张议文介绍，依托小程序及大数据分析技术，零工市场进一步整合家政、保洁、维修等民生领域资源，成为连接灵活就业与临时用工的高效平台，实现用工方与求职者的精准匹配，提升了就业对接效率。

升级后的高效，很快就让当时正在装修的务川四季生态山庄享受到。

“期间，需要电工、木工、泥工、粉刷、保洁等不同工种的十余人。”山庄老板钱丽说：“我在小程序上下单，人手很快到位，非常便捷。这事要放在以前，还得人

托人找，不仅耗时还耽误工期。”

吴金典就是当初通过小程序“介绍”到山庄做清洁工作的零工，由于她手脚麻利，清洁效果好，慢慢成为山庄的固定清洁工。

“山庄的清洁不需要全天进行，只在约定的时段来就行。”吴金典介绍，自己在小程序注册零工后，空余时间能灵活接单，工作安排自主且收入稳定。“每个月都有七八单这样的工作，既不累，也让自己过得很充实。”她说。

目前，像刘芳、吴金典一样，在平台注册的零工，已达440余人。

“用工方通过微信小程序下单，零工通过零工端接单，平台日均服务零工30余人次，有效解决了‘零工想干能找到活，雇主有活能找到人’的供需匹配难题，推动零工经济规范发展。”张议文说。

“务川零工市场以公益属性打造就业双向服务平台，既为本地企业招聘提供渠道，也搭建起集生活服务与零工就业于一体的综合平台。”张议文介绍。

不仅如此，在当地就业局牵头下，零工市场还持续开展零工入驻培训。截至目前，已开展培训13期，累计培训零工441人。

“我们通过开展求职与就业推荐、发布招聘信息、针对性提供职业指导、组织求职者入驻培训、协助开展招聘会、开展职业技能培训等举措，为群众提供优质的公共就业服务。”务川自治县就业局副局长郑丹介绍，下一步，将持续强化数据智慧赋能，拓展就业服务广度和深度，提高服务质量水平，创新运营模式，加强资源整合，努力打造成为一个功能完善、服务优质、影响力广泛的灵活就业服务平台。

■ 今日推荐

山间漂流，夏日必冲



夏天正是漂流的最佳季节。贵州漂流以其独特的喀斯特地貌和清澈湍急的河流闻名，漂流线路兼具刺激与风景。沿途可见奇峰怪石、飞瀑流泉，既能感受浪花飞溅的快感，又能领略山水画廊的诗意。炎炎夏日，快到贵州来，给你一个难忘的清凉之旅。



■ 天眼看点

纾困解难让企业健康成长

本报讯（万山区融媒体中心 刘佳佳）7月24日，位于铜仁市万山区仁山街道的顺合（贵州）户外装备有限公司车间内，缝纫、裁剪机械飞速运转。得益于当地惠企政策，该公司生产顺利，每日箱包产量可达3000余个。

万山区积极打造营商环境，通过租金减免、公益招聘、组织专业团队送技术等多项举措，不断完善企业服务体系，为中小微企业发展注入强劲动力。

作为集研发设计、智能制造、电商销售于一体的综合性劳动密集型企业，顺合（贵州）户外装备有限公司对专业技术工人需求迫切。

“前段时间，公司得到好几个大单，人手不足的短板马上显露出来。”顺合（贵州）户外装备有限公司副总经理唐文武说。

正在唐文武焦急的时候，万山区相关部门得知这一信息，迅速响应，社区联合就业局、农业农村局等多部门开展公益招聘，推荐社区搬迁群众就业，有效解决了该企业用工难题。

“社区还主动联系机构给工人进行专业技术培训，现在生产是越来越有信心了。”唐文武说。

万山区以贴心服务为企业纾困解难，换来生产车间的火热景象。当日，车间里70余名工人分工明确，裁剪、备料、生产、品检、包装等工作有条不紊推进。“今年以来，我们的销量已突破260万元。”唐文武说。

“接下来，我们将立足职能职责，持续优化营商环境，以更实举措为企业保驾护航，让企业放心投资、舒心经营、安心发展。”万山区工业商务局民营经济股负责人张金桥说。

小手工推动就业大民生

本报讯（纳雍县融媒体中心 杨其飞 李敏）7月26日，毕节市纳雍县鬃岭镇左家营社区手工加工点，居民赵英艳正娴熟地加工产品。“家门口的‘小手工’让我既能照顾家庭、照顾老人，每个月还能赚2000元到3000元的工资，真的很不错。”她说。

今年以来，左家营社区积极对接企业，创新采用“居委会+手工车间+群众”组织方式，为社区就业群体搭建便捷的就业桥梁，让大家不出村寨就能实现增收。

据悉，左家营社区立足实际，聚焦农村大龄劳动力、低技能群体及需兼顾家庭的人群普遍面临的“就业难、稳岗难”问题，将手工加工活作为摆脱困境的重要突破口，探索出了由社区免费提供培训和加工场地，企业负责供应原材料、传授技术，并以每个0.1元的手工费回收成品，群众则按要求完成订单即可获得收入的发展模式，实现“服务零距离、用工零风险、就业零门槛、务工零负担、培训零成本”特色就业服务。

截至目前，左家营社区已帮助40余名群众实现灵活就业，不仅有效缓解了群体的就业压力，更以“小手工”释放出服务“大民生”的强劲动能，取得了良好的社会效益，让群众在家门口稳稳端起了就业饭碗。

移风易俗文明乡风树起来

本报讯（锦屏县融媒体中心 王宏模 黄五柳）“前几天儿子结婚，房族礼每家只收12元，一场酒席下来总共收了1200多元。”7月25日，黔东南州锦屏县大同乡兴合章山村村民杨荣泰翻看礼簿，对现在的文明乡风新事新办感到非常满意。

近年来，兴合章山村“两委”从破解酒席难题入手，探索乡村文明治理新路径，将移风易俗要求纳入村规民约，明确红白事操办标准：红喜12元、白喜20元，宴席规模定范围，让村民们心里有了底。

为此，兴合章山村依托新时代文明实践站，巧妙编织“线上+线下”宣传网，大喇叭响起来、宣传栏立起来，让《锦屏县婚丧移风易俗倡议书》家喻户晓。同时，志愿服务队走村串寨，用“乡音+普通话”在院坝会上把政策讲成“贴心话”，文明新风逐渐在村民心中树立起来。

“儿子的婚礼，不仅自己没了还礼金的负担，大家来祝贺也没了压力，两厢都好。今年以来，我在村里只随了两次礼，一共40元。”杨荣泰说。

兴合章山村党支部书记欧开盛深有感触：“村民们自觉遵守规定，礼金均严格控制在约定范围，大家的经济负担切实减轻，邻里间更团结和睦了。”

如今的兴合章山村，酒席少了攀比、多了真情，村民卸下了沉重的“人情包袱”，乡村风气日益清明，一条乡风文明治理的新路径越走越宽。

本版主编：刘丹丹 本版责编：涂涌 版式设计：蔡桂莉