大同日报

中共大同市委主管主办

国内统一连续出版物号：CN14—0019

2025年11月 16 星期日 农历乙巳年 九月廿七

今日4版（第17437号）

大同日报社出版

www.dtnews.cn

《求是》杂志发表习近平总书记重要文章

因地制宜发展新质生产力

新华社北京11月15日电　11月16日出版的第22期《求是》杂志将发表中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平的重要文章《因地制宜发展新质生产力》。这是习近平总书记2023年9月至2025年4月期间有关重要论述的节录。

文章强调，新质生产力是创新起主导作用，摆脱传统经济增长方式、生产力发展路径，具有高科技、高效能、高质量特征，符合新发展理念的先进生产力质态。它由技术革命性突破、生产要素创新性配置、产业深度转型升级而催生，以劳动者、劳动资料、劳动对象及其优化组合的跃升为基本内涵，以全要素生产率大幅提升为核心标志，特点是创新，关键在质优，本质是先进生产力。

文章指出，科技创新和产业创新，是发展新质生产力的基本路径。科技创新能够催生新产业、新模式、新动能，是发展新质生产力的核心要素。抓科技创新，要着眼建设现代化产业体系，既多出科技成果，又把科技成果转化为实实在在的生产力。抓产业创新，要守牢实体经济这个根基，坚持推动传统产业改造升级和开辟战略性新兴产业、未来产业新赛道并重。抓科技创新和产业创新融合，要搭建平台、健全体制机制，强化企业创新主体地位，让创新链和产业链无缝对接。

文章指出，要坚决破除影响和制约高质量发展的体制机制弊端，完善与新质生产力更相适应的生产关系。加强新领域新赛道制度供给，（下转第二版）

小黄花的“七十二变”

本报记者　白雪松

在大同广袤的土地上，有一种看似普通却蕴含着巨大能量的植物——黄花。它不仅以独特的风味和营养价值走进了千家万户，更以强大的产业生命力，演绎出令人惊叹的“七十二变”，成为当地乡村振兴和经济腾飞的“金钥匙”。

从田间到餐桌：风味的华丽蜕变

黄花，学名萱草，是一种多年生草本植物。在大同火山群脚下，肥沃的土壤和独特的气候条件孕育出了品质上乘的黄花，其花朵肥大、色泽金黄、花瓣厚实，富含蛋白质、维生素和多种微量元素。每年夏季，金黄色的花海在火山脚下绵延起伏，蔚为壮观，不仅吸引了众多游客，更成为当地农民增收的希望之花。

“今年黄花又丰收啦！以前种玉米，一亩地收入不到1000元；现在种黄花，盛产期一亩地能收入上万元。我把家里的7亩土地全部种上了黄花，赚来的钱为儿子娶了媳妇，还帮他们在城里买了楼房。”云州区唐家堡村村民唐万激动地说。如今，全市黄花种植面积已达26万亩，形成了多个万亩连片种植区。

走进大同的街头巷尾，黄花已经从田间地头悄然走上了人们的餐桌。“传统的干黄花菜经过现代化的加工工艺，去除了杂质，保留了营养，成为市场上备受青睐的干货产品。无论是炖肉、煲汤还是凉拌，干黄花菜都能为菜肴增添独特的风味。”在大同的一家餐饮店里，厨师张师傅正在为客人准备“黄花扣肉”。

如今，黄花被开发成了多种特色美食。在大同的一些餐厅里，一道道以黄花为主材的菜品让人垂涎欲滴。黄花酱、黄花腌菜、黄花炖鸡、黄花炒肉……这些美食不仅保留了黄花的鲜嫩口感，还融合了当地的烹饪技艺，成为大同饮食文化中的一道亮丽风景线。

从传统到创新：饮品的破界新生

黄花的创新之路并不止于美食。日前，在云州区坊城新村黄花产业园黄花啤酒生产车间，一派繁忙而有序的景象。机器的轰鸣声与工人们的忙碌身影交织成一曲动人的生产乐章。

“我们的黄花啤酒筛选优质黄花与优质麦芽，通过糖化、过滤、煮沸、悬沉等复杂工艺流程加工而成，口感非常好，是市场上的抢手货。”酒厂负责人崔洪源告诉记者，车间每小时能灌装7000瓶啤酒，日均总产量高达12吨，年销售额更是达到3000万元，同时年可消耗干黄花5万公斤。

在大同的一家茶馆里，店员正在向顾客展示如何冲泡黄花茶：“先用热水温杯，再取3克黄花茶，注入热水后焖泡3分钟，这样泡出来的茶汤金黄透亮，口感最佳。”茶馆负责人告诉记者，黄花茶在市场上非常受欢迎。

从食材到良药：价值的科学升华

黄花的药用价值正被不断发掘。它不仅是一种食材，更是一种天然的药材。在中医理论中，黄花具有清热利湿、解毒消肿的功效，常被用于治疗多种疾病。近年来，我市的一些黄花精深加工企业开始挖掘黄花的药用价值，开发出了多种以黄花为原料的保健品。

在大同的一些保健品商店里，可以看到各种以黄花为原料的保健品。“这些保健品以黄花提取物为主要成分，经过科学配方和加工，具有增强免疫力、抗氧化等多种功效。”销售员正在为顾客讲解着黄花保健品的功效。

这些保健品的出现，不仅满足了人们对健康的需求，也为黄花产业发展注入了新的活力。

从分散到集约：产业的智慧升级

小黄花的“七十二变”还体现在其产业的升级和多元化发展上。近年来，大同市以黄花产业为核心，打造了一条完整的产业链，涵盖了种植、加工、销售等多个环节。

在种植环节，引进先进的种植技术和设备，提高黄花的产量和质量；在加工环节，引进一批现代化加工企业，开发出多种以黄花为原料的产品，不仅提高了黄花的附加值，还带动了当地农民的就业和增收；在销售环节，通过线上线下相结合的方式，拓宽黄花销售渠道，将黄花产品推向全国市场，同时通过举办农产品展销会、参加各类展会等方式，提高黄花的知名度和美誉度。

黄花产业的升级发展令人瞩目。在大同三利公司黄花生产加工车间，工人们正在紧张有序地挑选黄花，并将经过精挑细选的黄花打包装箱，准备发往上海。“最近出货量比较大，主要是发往上海和福建等南方市场。”三利公司的销售负责人告诉记者，近年来公司与百胜中国、沃尔玛山姆超市、永辉超市、盒马鲜生、大润发、麦德龙等国内外知名企业保持着长期稳定的供应关系，产品销售网络已辐射全国，远销海外，每年黄花销售产值达5000万元。

从产品到文化：品牌的深度积淀

小黄花的“七十二变”还体现在其文化的传播和推广上。近年来，大同将产业发展与文旅体验深度融合，挖掘“观为名花”的附加价值，以黄花为核心，打造“忘忧小镇”“火山黄花田园综合体”“火山忘忧村”等特色景点，建成火山天路、忘忧农场、大同黄花公园等休闲线路，让游客在欣赏黄花美景的同时，感受其背后的养生文化与人文底蕴。

黄花正在成为大同文化的新载体。每年7月举办的大同黄花丰收活动月已入选“全国100个丰收节庆特色活动”。活动期间，游客不仅可以欣赏万亩黄花盛开的壮观景象，还能参与黄花采摘、黄花美食制作、黄花摄影大赛等特色活动。

在今年国庆中秋假期，以“黄花文化”为主题的忘忧农场黄花博物馆吸引了众多游客前来打卡，成为周边短途游的热门目的地。馆内通过实物、影像、互动装置等多种形式，全面展示黄花的种植历史、药用价值和文化内涵。一批批来此研学的大中小学团队在动手实践和深度体验中感受着传统文化的魅力。

此外，大同还推出了“黄花宴”美食文化节、“黄花之夜”音乐节等特色活动，将黄花文化与现代生活完美融合。这些活动不仅丰富了当地文化生活，更让黄花成为连接城乡、沟通传统与现代的文化纽带。

小黄花的“七十二变”，不仅是一个产业的奇迹，更是一个关于创新与传承的生动故事。它以独特的魅力和强大的生命力，为大同的乡村振兴和经济发展注入了新的活力。这场“七十二变”远未终结——它将继续以科技为翼、文化为魂，在大同的热土上书写从“一朵花”到“一座城”的产业传奇。

推动高质量发展　深化全方位转型

大同特色菜品吸睛世界中餐非洲大赛

本报讯　（记者　吴华　杨星仪）　11月15日，记者从我市餐饮酒店业协会了解到，在2025世界中餐非洲大赛中，代表大同参赛的山西千禧新世纪餐饮管理有限公司斩获佳绩。

在本次大赛中，参赛选手高文的参赛菜品双味菊花鱼和醋烹鸡斩获特金奖，李淑的参赛菜品金米牛肉粒和醋鱼子麒麟鱼获得金奖。在比赛中，新世纪烤鸭团队不仅以山西老陈醋、大同沙棘、大同小米等大同本土特色食材作为菜品创作元素，而且将晋菜“选料精细、刀工独到、调味醇厚”的烹饪理念也一同带到非洲，让每一道参赛菜品都成为传递大同美食名片的载体。同时，大赛期间举办的“大同黄花”“大同好粮”特优农产品展销会，进一步推动我市特优农产品走出国门，提升品牌知名度和影响力。

作为本次大赛中唯一参赛的地级市代表团，大同代表团不仅为大同餐饮赢得世界级荣誉，更搭建起我市与非洲餐饮贸易交流的桥梁，为“一带一路”背景下的国际美食合作注入新活力。新世纪烤鸭负责人表示：“将持续打造团队凝聚力，将食品安全置于首位，以‘做世界级放心好吃餐厅’为使命，为食客提供更多优质菜品。希望未来可以借助我市餐饮酒店业协会这一平台，带领团队优秀人才与作品，前往世界各地进行学习交流，为大同餐饮发展作出贡献。”市餐饮酒店业协会负责人表示，希望企业坚持守正创新，以匠心精神打磨服务与菜品。同时要发挥行业引领作用，带动更多餐饮企业助力擦亮金招牌，推进我市“国际美食之都”建设。未来协会将继续搭建平台，推动大同餐饮业标准化、品牌化发展，深化国际美食交流合作。

11月15日，市中心血站无偿献血活动走进山西大同大学，广大学生积极响应，踊跃参与，用实际行动诠释了新时代青年的责任与担当。此次无偿献血进校园活动，为我市医疗用血储备提供了坚实保障，缓解了冬季临床用血压力，展现了青年学子热心公益、乐于奉献的良好精神风貌。　本报记者　于宏摄

助力算力产业绿色转型

秦能科技向全世界推介垂直一体化“大同方案”

本报讯　（记者　闫昌）　近日，在《联合国气候变化框架公约》第三十次缔约方大会（COP30）召开期间，秦能科技创始人、首席执行官居静受邀在中国角主题边会上发表主旨演讲，向全世界介绍大同垂直一体化产业方案，阐释算力基础设施产业链垂直一体化整合在算力产业绿色转型中的重要作用。

据了解，自2018年落户我市以来，秦能科技一以贯之推动算力基础设施的垂直整合生态，始终坚持以数字基建为核心向产业上下游延展，聚合持有能源、园区、装备和网络等产业全要素配套能力，致力于打造低成本、易获取、高稳定、低排放的数字基建，实现产业与属地的融合互补、高效资源配置和多方共赢。

在战略能源布局方面，秦能科技在我市不同区域布局多个超级能源综合体绿色算力基础设施集群，每个集群的算力园区周边20公里标配大规模风光输储，通过土地、建筑、变电站等超大规模资源储备，形成产业垂直能力生态全要素多维支持。

在算电协同架构方面，截至目前，该公司新能源开发储备规模达1.8GW，且以风光同场形式开发，集中式储能配套700MWh。总储备规模以25年项目周期计算，可输出800亿千瓦时绿色电力，项目周期碳减排总量达7000万吨。

在减碳技术创新方面，该公司积极探索余热回收、二氧化碳热泵等技术，收集高价值热能，即通过热泵或换热器将算力园区余热接入市政供热管网，支持生活供暖、温室农业等形态，实现算力基础设施反哺本地社区。同时，该公司还创新性地整合地表水引水配套工程，推动大同算力产业用水全新实践，形成“水库蓄水-公共水厂一次处理-园区水厂综合处理-算力园区二次供水”的环境友好型水资源循环利用。

在产业模式聚合方面，秦能科技在我市通过绿色能源巨量供给、超大规模零碳园区建设等层面的细分能力建设，以垂直生态打造长期可持续的新一代算力产业集群，不仅为我市创造超过千人规模的算力基础设施跨链复合产业人才，且为算力基础设施产业带来可持续的人才流、资金流和产业流。

发展新质生产力　深化全方位转型

学习贯彻党的二十届四中全会精神

凝心铸魂启新程　奋楫争先谱新篇

市直部门传达学习党的二十届四中全会精神

本报讯（记者　田雁　高燕　丁亚琴）　连日来，市科技局、市教育局、市卫健委、市医保局分别召开会议，传达学习党的二十届四中全会精神，结合各自工作实际对贯彻落实全会精神进行部署。

近日，市科技局党组召开会议，学习贯彻党的二十届四中全会精神，结合全市科技工作实际，研究部署具体贯彻落实举措。会议指出，党的二十届四中全会是我国即将完成“十四五”规划目标、迈入全面建设社会主义现代化国家关键阶段召开的重要会议，为新时代科技创新工作指明了方向、提供了遵循。全局上下要将学习宣传贯彻全会精神作为当前和今后一个时期的重大政治任务，深刻领会全会对科技创新的战略定位，准确把握“十四五”时期发展成就与经验启示，切实把思想和行动统一到中央决策部署上来。要立足科技职能职责，聚焦产业升级、民生改善等重点领域，强化关键核心技术攻关，加快科技成果转化应用。要深化科技体制改革，完善科技创新平台，健全科技服务体系，为全市高质量发展注入科技动能。

11月10日，市教育局党组召开会议，传达学习党的二十届四中全会精神，并结合全市教育工作实际，研究部署贯彻落实举措。会议要求，全市教育系统要把学习好宣传好贯彻好党的二十届四中全会精神作为当前和今后一个时期的重大政治任务，加强组织领导，提高政治站位，压实工作责任，把全会精神传达到一线教师、推进到课堂教学、渗透进师生头脑。要准确把握“十五五”时期全市教育面临的形势任务，全面对标中央和省委、市委部署要求，深入了解群众期盼和师生关切，统筹好局部与全局、当前与长远，紧扣重点领域与关键环节，前瞻性、系统性科学谋划事关全市教育长远发展的重大项目、重要举措。要以钉钉子精神对标抓好全会精神贯彻落实，高质量完成全年重点工作任务和“十四五”收官工作，全力推动教育事业不断提升，努力办好人民满意的教育。

10月24日，市卫健委党组理论学习中心组（扩大）会议召开，专题传达学习党的二十届四中全会精神，安排贯彻落实工作。会议指出，全会是党中央在基本实现社会主义现代化夯实基础、全面发力关键时期召开的一次十分重要的会议。要把学习好贯彻好党的二十届四中全会精神作为当前和今后一个时期的重大政治任务，迅速掀起学习贯彻全会精神的热潮。卫健系统要利用理论学习中心组集体学习、主题党日、“三会一课”等，全面准确地学习全会精神，深刻领会其核心要义、精神实质和实践要求。要全面抓好贯彻落实，深刻理解把握与卫生健康工作密切相关的各项部署要求，深入思考如何将全会精神转化为推动我市卫生健康事业高质量发展的思路举措和实际成效。聚焦“医院看得了病、患者看得起病、群众愿意来看病”改革目标，统筹推进当前各项工作，全力以赴打赢“十四五”收官战，推动全会精神在卫健系统走深走实、落地见效。

10月27日，市医保局党组扩大会召开，会议指出，党的二十届四中全会系统谋划了“十五五”时期经济社会发展主要目标，擘画了未来五年发展的宏伟蓝图，为深入推进中国式现代化指明了前进方向。全市医保系统要迅速把思想和行动统一到党中央决策部署上来，深刻领会全会精神实质，准确把握“十五五”时期经济社会发展的总体要求和重点任务，把学习贯彻全会精神与完成年度目标任务、未来重点工作结合起来，推动医保事业高质量发展。同时，要紧盯2025年重点工作目标任务，以全会精神为指导，扎实做好年底前各项重点工作，持续深入推进医疗保障制度改革，不断完善多层次医疗保障体系，厚植医保新质能力，加大医保数据资源化利用，强化基金运行分析和风险防控，坚决守好人民群众“看病钱”“救命钱”，推动医疗保障更加可感可及，切实提升医保服务均等化、便捷化水平，谋划好“十五五”时期医保领域重点任务，不断增强人民群众的获得感、幸福感、安全感。

我市上榜“2026中国100目的地榜”

本报讯　（记者　陈杰）　日前，携程口碑榜“2026中国100目的地榜”发布，大同凭借爆棚人气与硬核实力，跻身必打卡目的地第53位。

据了解，该榜单是携程依托平台深耕旅游行业的经验沉淀，以及亿级用户的真实出行数据与口碑评价评选而出，其结果兼具数据支撑与市场认可度，为全球旅行者提供极具参考价值的“下一站”出行指南。

2025年的大同文旅市场交出了一份“量质齐升”的亮眼答卷。数据显示，全年文旅热度一路走高。大同文旅的火爆已突破季节限制，形成“春赏黄花、夏避酷暑、秋品古韵、冬戏冰雪”的全时段格局。值得一提的是，大同旅游正从“打卡游”向“深度游”加速转型。深度游是游客出行的主流，其中，京津冀内蒙古核心客源圈占比超六成，“历史震撼”“体验超值”成为游客高频好评。

面对即将到来的冰雪季，我市也备好“热力大餐”，延续全年文旅热度。依托温泉养生与滑雪运动休闲区建设，本地滑雪场升级雪道设施、新增亲子戏雪项目，推出“冰雪+”等多项组合产品，让游客在体验滑雪激情的同时，感受古城游、民俗展演等的独特魅力。

11月15日，大同市“就业援助、温暖过冬”人社就业服务“一对一”结对帮扶活动启动暨专场招聘会在万达广场举行，现场通过“结对帮扶+岗位对接”双措并举，为就业困难人员搭建就业桥梁。此次活动中，市就业创业服务中心组织百名干部职工与就业困难人员结成对子，化身“就业红娘”，提供政策解读、职业指导、技能培训、岗位对接等全流程服务。图为求职者向招聘人员了解岗位信息。　本报记者　于宏摄

就业是最基本的民生　大同在行动

今日　白天：晴间多云，5~6级短时8~9级或以上西北风，最高温度-3℃　夜间：晴，最低温度-16℃

市区空气质量预报：状况，良，首要污染物PM10

责编　杨俊峰　孙　权　刘俊生　版式　杨张军