

“聚焦乡村e镇”

“流量”变“销量”

云冈区乡村e镇
助力电商产业驶入“快车道”

工作人员正在总结直播中出现的问题（孙露摄）

本报讯（记者 孙露）今年以来，云冈区围绕乡村e镇建设，积极提升电商配套服务，深度融合电子商务，依托抖音平台“云冈特色馆”大力发展电商产业，为辖区特色产品走向千家万户铺设了一条“快车道”。数据显示，在第一阶段运营期，“云冈特色馆”的商品交易总额达到26.7万元，成效显著。

随着短视频和直播电商的崛

起，越来越多的具有地域特色的产品通过互联网走进了千家万户。“云冈特色馆”作为云冈区乡村e镇主导产业及特色产品的传播、销售平台，在抖音平台上展示出独特的魅力，在不到一年的时间内取得了显著成绩，成为助力乡村振兴的新兴力量。

“云冈特色馆”采用自营模式，并通过短视频内容创作、精选联盟及直播带货等多种形式，宣传地域特色产品从源头到精美包装的全过程。同时，结合讲解大同文旅火热背景，吸引了大量粉丝。在直播带货环节，通过主播与粉丝的实时互动，增强了区域公共品牌“实尚云冈”的亲合力与认同感，让“流量”变“销量”，实现了特色产品销售额逐渐增长。目前，店铺主打产品有大同牧同乳业高蛋白纯牛奶、黄花调制乳、酸牛奶等乳制品；华健油脂的压榨一级亚麻籽油、

冷榨亚麻籽油、醇香胡麻油；鑫森牛羊肉等，深受消费者喜爱。

数据显示，在第一阶段运营期，“云冈特色馆”的商品交易总额达到26.7万元，其中达人直播贡献最大，商品交易总额收入占比高达93%，展示了直播作为主要销售渠道的显著优势。从分析来看，直播内容的高互动性和产品的优质特性是推动销售的重要因素，而短视频则起到了有效的引流和品牌传播作用。

下一步，云冈区乡村e镇将通过用户反馈和市场调研，不断优化产品和销售策略，进一步提升用户体验，将云冈区特色产品推向更广阔的市场。例如，短视频内容制作将围绕大同牧同乳业奶源地的自然环境、牧场生态以及牛奶生产全过程，让消费者能直观看到生产企业的真实与用心，提升信任感与购买欲。

建行大同分行
加大减费让利力度

本报讯 在金融业服务实体经济中，减费让利作为关键着力点之一，正逐步显现其深远影响。建行大同分行持续加大减费让利力度，为实体经济注入了强劲动力。

近年来，大同分行坚决落实国家四部委关于减费让利的政策要求，秉持“应减尽减、应降尽降”的原则，不仅针对小微企业和个体工商户，更是主动将减费让利对象扩大至所有企业客户。

近日，该行响应相关部门关于鼓励降低小微企业支付手续费的倡议，对现行的支付手续费优惠政策执行期限进行了延长，为小微企业提供了更加优惠、更加可持续的金融服务。

为了让更多企业了解并享受到减费让利政策，大同分行通过官方网站、官方自媒体、网点价格公示等多种渠道，对减费让利政策进行了全面、深入的公示和宣传。

（赵海楠）

建行大同分行
开展普惠金融业务培训

本报讯 近日，建行大同分行举办普惠金融业务培训会，旨在提升新入职客户经理的服务能力，从而更好地服务于广大小微企业客户。

此次培训会汇聚了近两年新任职的50余名客户经理，他们是大同分行普惠金融服务的新生力量。培训会上，普惠金融服务中心主任以其丰富的经验和深厚的专业知识，从多个维度对普惠金融业务进行了全面而深入的讲解。从客户信息的精准维护，日常业务流程的顺畅操作，到小微企业划型的准确判断；再到各类信贷产品的详细介绍。

随后，业务骨干们纷纷上台，结合自己在实际工作中的经验和案例，对培训内容进行了进一步的补充和深化。这种理论与实践相结合的方式，让新入职的客户经理们受益匪浅，不仅加深了对普惠金融业务的理解，还提升了解决实际问题的能力。

（赵震佳）

建行大同分行
召开安全生产工作会

本报讯 近日，建行大同分行召开2024年第三次安全生产委员会会议，传达总分行关于消防安全的工作要求，学习了国家金融监督管理总局山西监管局山西省消防救援总队《银行保险机构消防安全管理指南（试行）》文件精神，并对近期消防安全等安全生产工作进行了安排部署。

会议要求，一是要高度重视，压实责任，以“时时放心不下”的责任感和“处处大意不得”的危机感，抓好消防安全等工作。二是及时梳理清点、检查本部及基层网点灭火器等消防器材状态，如有损坏或过期应及时更换；三是提升安全用电意识，杜绝使用大功率电器，做好关键时点的自查、排查工作，确保规定动作做到位；四是通过增强消防安全防范意识，严格行为管理、提升运营能力，为全行高质量发展保驾护航。

（韩政）

时令茶道（20） 小雪

焖一壶“六堡” 品“四绝”茶香

本报记者 牛瑞芳

小雪，是二十四节气中的第20个节气，冬季第2个节气。小雪是反映降水与气温的节气，它是寒潮和强冷空气活动频数较高的节气。小雪节气的到来，意味着天气会越来越冷、降水量渐增。

小雪时节，天气寒凉，这个时节该喝些什么茶呢？谦益泰茶庄负责人马铮建议，焖一壶六堡茶正当其时。

六堡茶属六大茶类中的黑茶类，后发酵工艺茶。产于广西梧州苍梧县的六堡镇，因六堡镇所产的茶在该茶产区品质最佳，故以“六堡”作为这个茶产区茶的名字。“六堡茶选用的是苍梧县群体种，和龙井茶一样，颇讲究地域性，以苍梧六堡镇产出的六堡茶为正统。”采访中，马铮介绍说。

马铮告诉记者，说到黑茶，人们普遍认为它是砖茶或沱茶一类。六堡茶则不一样，其选料精细，做工考究，工艺繁复，称得上是黑茶中的贵族。六堡茶素以“红、浓、陈、醇”四绝著称。其条索长整紧结，汤色红浓，香气陈厚，滋味甘醇可口，有独特的槟榔香气。六堡茶的“贵族气质”使得它在清代嘉庆年间就被列入全国名茶之一。除了香之外，竹篓包装也是六堡茶的一大特色。将

毛茶经过蒸揉后，装篓压实，然后放置阴干处，晾几个星期，通过后发酵使茶紧结成块，即可形成有独特醇陈香味的六堡茶。传统的竹篓包装，有利于茶叶在贮存时内含物质继续转化，使之滋味变醇，汤色加深，陈香显露。

说到“陈”，就不能不提年份的重要性，六堡茶宜久藏，只要年份老就一定好吗？“当然不是了。除了时间的积累，六堡茶的品质还取决于原料、工艺、存储条件。在各方面条件良好的情况下，再经过漫长岁月的陈化，才能转化出与新茶阶段不同的滋味和香气。”马铮说。

六堡茶作为黑茶，它的茶性温和，口感柔滑。新茶有堆味，老茶有仓味。何为堆味？何为仓味？马铮解释说，堆味是茶在发酵过程中产生的味道，类似土腥味、海腥味。仓味是茶叶进入仓库长久存贮之后产生的气味，像久不通风的仓库的味道。新茶泡到中后期会出现花蜜香，老茶泡到中后期会出现很好的陈香甚至药香。味道说完再说功效，马铮说六堡茶具有清热润肺、消暑祛湿，明目清心，帮助消化，消滞去积的功效，即可饱食之后助消化，也可空腹饮之清肠胃。

六堡茶怎么喝？马铮介绍说，

焖泡（又叫闷泡、焗泡）是六堡茶传统的品饮方式，通常用保温性能好的壶（保温杯、暖水壶、陶壶），相对少的投茶量+相对长的浸泡时间，茶水比为1:200，例如600毫升的焖壶注满沸水，约投3g茶叶。

小雪时节，如果下一场雪应该是最浪漫的时候。在温暖的室内，喝着六堡茶，赏着窗外的雪，该是多么惬意。

