提升大熊猫栖息地质量 保护野生动植物资源

成都今年完成大熊猫栖息地人工修复1420亩

随机抽检 火石溪点位人工修复情况良好

“这边种的野樱桃，树皮被羊啃了，春季需复种。”“要注意从地面到树冠需要的植被类型变化。”“要加强检测，确定植被的恢复效果。”……走在大邑县火石溪大熊猫栖息地修复项目现场，来自中科院成都生物研究所、中科院水利部成都山地灾害与环境研究所和四川省林业科学研究院的专家边走边看，纷纷提出建议意见。

该项目点位主要是对火石溪因洪灾受损多年未恢复的中重度退化大熊猫栖息地进行修复，总共4个斑块，面积420亩，共设计人工植苗修复、清窝+人工植苗修复、透光清灌+补植乔木3个修复模型。项目为期2年，第3年至第5年为养护期，以此逐步达到栖息地修复的预期目标。

在专家现场验收前，人工修复项目还对工程完成量进行了评估核验。具体而言，包括修复的面积、栽植株树、存活率等。在栽种株数的核实方面，以火石溪点位为例，其按照随机抽样检查的方式进行，每个斑块中随机设置样线和样方，并采用样带调查法抽样调查成活率。

中科院水利部成都山地灾害与环境研究所研究员张远彬告诉记者，从现场情况来看，人工修复项目完成情况较好，在后续的管护期，还需要加强对植被生长干扰因子的小件，并随时检测土壤PH值的变化，使其更适合栽种植物的生长。

为什么需要人工修复？

对于成都片区而言，大熊猫栖息地修复主要是为了恢复退化的大熊猫栖息地、提升大熊猫栖息地质量、保护片区内野生动植物资源。大熊猫栖息地恢复按照自然恢复为主，人工修复为辅的原则开展工作。

人工修复如何开展？

人工修复主要是针对部分重点生态脆弱区，采用封育、造林、低效林改造、林种更新等方式来改善大熊猫栖息地内土地裸露、植被破坏、高密度人工纯林、森林退化等问题。

火石溪大熊猫栖息地

兼顾平衡 坚持自然恢复+人工修复

为加快大熊猫国家公园成都片区构建保护治理大格局，目前，成都管理分局综合运用自然恢复和人工修复两种手段，因地因时制宜、分区分类施策，探索寻找生态保护修复的最佳解决方案。

“自然恢复和人工修复并不是非此即彼的对立关系。采取自然恢复措施，并不是完全放弃顺其自然；采取人工修复措施，并不是忽略生态系统的自然属性。”成都熊猫分局相关负责人介绍，2023年共计在大熊猫栖息地进行修复6万亩，第一季度完成1.4万亩，第二季度完成1.8万亩，第三季度完成1.4万亩，第四季度完成1.4万亩，在都江堰和崇州片区开展了1420亩的人工修复。

据了解，人工修复主要是针对部分重点生态脆弱区，采用封育、造林、低效林改造、林种更新等方式来改善大熊猫栖息地内土地裸露、植被破坏、高密度人工纯林、森林退化等问题。“对于整个大熊猫栖息地修复工作来说起到的是穿针引线、重点修补的作用。”成都熊猫分局相关负责人说。

接下来，成都还将继续坚持以自然恢复为主，人工修复为辅。目前都江堰龙池长河坝、两叉河，崇州巴里坪等点位还同步开展人工修复。上述相关负责人表示，未来还将继续以人工修复带动生态系统自然恢复，并考虑适度结合生态景观效果，恰当融入社区协调发展、自然教育、生态体验等工作需求，促进大熊猫栖息地质量提升、保障生态系统健康稳定、促进可持续利用与价值实现。

成都日报锦观新闻记者 **李菲菲** 文/图

首届烟火成都药膳大赛落幕

良药可口 “味”来成都

大雪渐寒，万物冬藏；人间烟火，有滋有味。

12月10日下午，“首届烟火成都药膳大赛”决赛在东门市井举行。无论是个人组，还是专业组，选手们精心准备，用精湛的厨艺和独特创新的药膳配方，向大家展示了美食的魅力。

烟火气，成都味。从11月14日大赛启动到决赛举行，本次药膳大赛不仅是一次味觉盛宴，也是美食之都与药膳文化的一次融合，更是城市烟火气与中医药文化的一次碰撞。

创新融合 更多人感受药膳魅力

小火烘烤、色泽金黄、蛋香浓郁……一道“玉灵蛋烘糕”成为了决赛现场最受欢迎的单品。作为独特的成都小吃，蛋烘糕是很多成都人儿时的快乐回忆，在市民吴文知的奇思妙想下，蛋烘糕加上药食同源的玉灵膏酱料，就变成了一道创新药膳。

“希望通过这次的参赛作品改变大家对药膳的刻板印象，不要觉得药膳就是清淡、味苦，其实也可以做得很好吃。”这是不少选手参加比赛的初衷，无论是个人组还是专业组的选手，都在创新上绞尽脑汁，希望呈现给大家既美味又营养又好看的药膳作品。

成都有着“世界美食之都”的称号，麻辣鲜香的各种滋味让八方来客流连忘返的同时，浓厚的美食文化底蕴也为药膳的发展提供了坚实基础。煎炒、炖煮、汤羹、甜品、饮品等各类美食的烹饪方式也同样成为了药膳创新制作的方法。

本次药膳大赛也明确规定，各位药膳制作者也可以结合节气、时令、体质等进行开发，可以将药食同源食材与现代饮食进行创新融合。鼓励创新，敢于创新，因创新而出彩的一道道药膳作品，如同成都这座城市的特质，海纳百川、兼容并蓄、文化繁荣、万千气象。

烟火气息 幸福就是人人参与

成都作为“中医药之乡”，同时也是世界美食之都，还是一座有着独特烟火气的幸福城市。在如何办赛、对谁办赛上，指导单位和主办方有着一番特别的考量。

“成都是首次举办药膳大赛，我们认为，中医来源于生活，也应该回归生活，回归到市民的身边。”市卫健委中医处相关负责人告诉记者，比起其他城市的药膳大赛主要针对专业机构和行业协会，成都的药膳大赛特别开设了个人组赛道，让广大市民都能参与进来。

决赛时，个人组参赛的市民早早就来到现场，比赛中，亲友团为选手呐喊助威，颁奖时，围观群众和亲友团爆发出阵阵欢呼和掌声，让比赛的氛围感直接拉满……

既有专业组的高水准作品，也有市民充满爱和温情的心意之作；既有从业者同台竞技切磋，也有群众共参与、同欢乐。成都的药膳大赛，何尝不是“成都式幸福”的一种别样注解。

文化传播 民族的就是世界的

以药膳为媒，传承瑰宝、守正创新，药膳大赛举办的背后，是对中医药文化的传承和传播。

今年初，国务院办公厅印发《中医药振兴发展重大工程实施方案》，统筹部署8项重点工作，其中就包括“中医药文化弘扬工程”，方案在开篇明确提出，传承创新发展中医药是新时代中国特色社会主义事业的重要内容，是中华民族伟大复兴的大事。

民族的就是世界的。包括成都在内的多个城市频频举办药膳大赛，主题不同，形式不同，但核心一致、目的一致——促进中医药传承创新发展，助推中国优秀传统文化走向世界。

首届烟火成都药膳大赛的举办，让人看到中医药文化传播的一条“新赛道”。成都中医药界、餐饮界的相关人士表示，通过美食与中医药的融合，可以更好推动中医药文化融入群众生活，对保护传承和传播中医药文化，建设健康中国，推进文化自信自强等将产生积极深远的影响。

成都日报锦观新闻记者 **曹宇阳**

“干撕”韭黄、韭菜酒、韭文化民宿……

种下小韭菜 收获全产业

打卡 和美乡村 领略成都城乡融合新貌

韭菜不断茬，随着品种不断改进，产量和产值都在上涨，盖上干草阻挡阳光，韭菜就变成了韭黄，价格也翻了一两番。靠着这地里的宝贝，郫都区安德街道广福村农民的钱袋子一年一年鼓起来了。近几年，广福村引进专业技术，衍生出民宿、“轰趴”等多种消费业态，广福村越来越时尚，越来越有魅力，村民的生活也更加幸福。

新鲜的韭黄长势喜人

种韭菜 连片种植韭菜（黄）600亩

朱油华拉开田里的遮光布、掀开草帘，新鲜的韭黄长势喜人。他挥舞镰刀，割下韭黄并整齐码放好，又铲些泥土往上盖了一层。他告诉记者，经常刨土，让泥土盖住韭黄根部，韭菜和韭黄才能长得更高。“今天割了明天拿到城里头卖，五点过就要出门。”朱油华给记者介绍起了他的“致富经”，虽然韭黄比韭菜更费工夫，但可以卖到六七块，而韭菜最多就只能卖两块多，所以他更愿意种韭黄。

绿油油的韭菜一眼望不到边，农民两两配合，一个拿竹竿挑起韭菜叶，一个拿锄头把土往根上刨。村民告诉记者，再过一阵就是集中收割时间了，那时景象才壮观，还会吸引不少游客前来。目前，广福村连片种植韭菜（黄）600亩，粮油、蔬菜1260亩，韭菜（黄）年产值1200万元。通过突出“一村一品”，咬住韭菜不放松，贯穿韭菜全产业链，构建出“一链三融”发展格局。

研产品 开发韭菜调味品

广福村种植韭菜历史久远，但近些年来，品种不断改进，产量和产值都在上涨。随着产业的发展，村民的思路也打开了，乐于接受创新，也愿意和专家一起试验，这也让他们的收入提高了不少。

以广福村的“金字招牌”——“干撕”韭黄为例，因为不用水洗，湿度小，在常温下可保存7天左右，在冻库里可以保存1个月。但“干撕”韭黄只会用到一部分菜叶，剩余部分就造成了浪费。后来，村里引入了润禾家园项目，将用不到的韭菜叶转化为韭菜调味品等产品，还通过与多个制药研究机构合作，制造出了韭菜酒、韭菜面、韭菜酱等产品。环境好了，收入还增加了，村民们个个打心底里高兴。

造场景 打造韭文化民宿

“那边是我们搞的民宿，这边这个房子，他们周末经常搞‘轰趴’。”村民大哥热情地给记者介绍。这几年，广福村探索实践了集建入市、租赁共享、作价入股、独资投建、集权扩产5大土地经营模式，盘活了全村5个闲置院落资源，引入社会资金1.2亿元，建成租赁共享泥巴小院文创体验园、作价入股韭小二民宿、集建入市保底分红亶爰精品民宿、果趣蔬菜采摘体验园。

村集体独资投建的久福民宿、村民自营的兰妈鸡肉、韭香人家等韭菜美食体验、韭文化民宿服务业态。

同时，广福村通过实施“醉美韭菜田园”塑造、持续推动“两个集中”、游子河生态修复和景观打造、“保姆式”企业服务赋能、韭文化场景营造五大行动，不断夯实韭产业，铸造韭文化，“一畦春韭绿，十里稻花香”《红楼梦》中的名句，在这里成为了现实。

成都日报锦观新闻记者 **杜文婷** 文/图

不断提升学习力领悟力推动力创新力执行力 以更高质量更高水平推动各项工作聚力成效

紧接01版 更高水平推进绿色低碳转型，坚定扛起绿色低碳转型的责任担当，密切跟踪前沿先进技术发现应用，加快推动“四大结构”优化调整，广泛动员社会力量积极参与，努力打造一批近零碳园区、社区、楼宇，形成全社会共同推动绿色发展的良好氛围。更高水平推进开放型经济，充分借鉴成都大运会成功经验、做好“后大运文章”，接续筹备好世园会、世运会等重大赛事展会活动，同时推动外贸稳规模优结构、外资稳存量扩增量，拓展开放通道，打造高能级开放合作平台，放大格局全面提升城市枢纽功能，以高水平对外开放推动高质量发展。更高水平激发市场主体活力，大力营造公平公正市场参与机会，大力优化政策降低企业经营成本，大力优化服务帮助企业纾困解难，打造市场化、法治化、国际化一流营商环境，千方百计地稳定企业信心，切实让各类市场主体轻装上阵、安心发展。要坚定不移促优质强协调，全力以赴推动高品质生活。既要按人口分布定供给，又要以真实需求配资源，统筹好均衡性和可及性，在配置上要坚持以人为本，在运维上要强化功能复合，持续优化基本公服清单管理和动态调整机制，围绕构建全龄友好社会，加快打造科学合理的“15分钟公共服务圈”，最大限度提升公共服务资源使用率和满意度。既要坚持政府主导，又要引入市场力量社会力量，统筹好托底保障和提质扩面，强化政府保障供给的主导责任，积极引导市场主体、社会组织扩大供给，探索创新“市场化主体+商业化运营”“政府投入+居民自治+市场机制”等模式，更好满足市民群众对公共服务的需求。既要物质富足，也要精神富有，统筹好优质文化供给和人的全面发展，更加注重思想引领、文化滋养、精神支撑，弘扬社会主义核心价值观，丰富优质文化产品供给，厚植涵养文化基因，开展形式多样的文明创建活动，构建新时代城市精神人文场景，持续擦亮“三城三都”城市品牌，营造向上向善的城市文化氛围。要坚定不移优管理强服务，全力以赴推动高效能治理。持续优化党建引领社区发展体系，形成“大城众治”的良好格局，用好“微网实格”体系，健全“党建引领、双线融合”治理机制，持续推动工作力量、资源配置和管理服务下沉，以治理的精度保证城市发展的温度。持续提升城市智慧治理水平，构建“大城数治”的有力支撑，以数据质量提升工作质量，以数字基础设施支撑城市智慧运行，以智慧应用场景提升管理服务能力，努力实现敏捷治理、科学治理。持续提升城市安全治理水平，强化“大城善治”的基础保障，加快构建大安全大应急体系，统筹提升风险感知管控、平急两用设施建设和应急救援供给水平，防范化解经济金融、能源资源、公共安全、自然灾害等领域重大风险，着力增强城市安全韧性，建设更高水平的平安成都、法治成都。

会议指出，要坚持以正确政绩观和科学方法提升工作质效。要强化系统思维，防止工作碎片化，多做协同联动的事，对事关城市发展的重大问题进行深入研究和周密部署，更好协调统筹各领域各方面工作，以一个问题的解决带动整体全局、一个领域问题的解决。要强化辩证思维，防止工作简单化，多做利当前谋长远的事，处理好当前和长远、重点和非重点、表象和本质的关系，防止孤立、静止、片面地看问题，防止解决一个老问题带来一个新问题。要强化求真务实，防止工作形式化，多做惠企利民的事，坚持用事实来说话、拿成果来表明、以实效来检验，结合正在开展的主题教育，全面检视、以上率下、示范整改，锻造忠诚干净担当的干部队伍，推动形成真抓实干、狠抓落实的良好局面。

四川省肿瘤医院天府院区本月开诊

本报讯（成都日报锦观新闻记者 **白洋**）12月11日，记者获悉，四川省肿瘤医院天府院区将于2023年12月21日开诊，开诊当日起连续7个工作日免挂号费。开诊初期，天府院区暂不设急诊，急危重症患者需直接到武侯院区就诊。

四川省肿瘤医院天府院区位于天府新区万安街道茂业路666号，项目占地面积约135亩，规划总建筑面积约26.5万平方米，规划总床位数1300张，分三期建设完成，致力打造包含一流肿瘤诊疗中心、电子科技大学临床肿瘤研究院、癌症康复中心为一体的现代化医院。目前，院区一期、二期项目已建成，包含500张床位。

新津区：急救知识进企业 筑牢安全防护线

博爱成都

本报讯（成都日报锦观新闻记者 **杨升涛**）近日，新津区红十字会在中储粮油脂成都有限公司为全公司109名职工开展红十字救护员专场培训。旨在提高企业职工应对突发事件和意外伤害的应急救护能力，全面普及应急救护知识和技能。

“在现实中触电意外、交通意外、溺水意外时有发生，急救就是一场跟死神的赛跑，掌握急救技能，可以在紧急时刻挽救宝贵的生命，所以学会急救知识对于每个人来说都是有必要的。”课程开始前，授课老师对参训职工是否了解红十字、是否学习过急救技能进行了详细了解。

课程中，授课老师为参训职工们详细讲解了红十字运动知识、应急救护理念，并通过理论讲解和现场模拟演练的方式，对心肺复苏、气道异物梗阻、AED使用和创伤包扎等急救知识和技能进行重点讲解。在实操练习时，对于有动作不规范的学员，授课老师都会耐心地指导，并示范正确的姿势让其纠正。经过严格的考核，109名职工全部通过考核获得红十字救护员证书。

便民服务 成都日报社广告热线 86623932

《成都日报》是成都市委机关报，欢迎刊登各类公告、启事、挂失等分类信息、平面、文字广告。

成都日报便民服务金堂站 028-84922091
地址：金堂县迎宾大道一段388号金堂政务中心
成都日报便民服务大邑站 028-88265223
地址：大邑县晋原镇大邑大道379号大邑政务中心
成都日报便民服务龙泉驿站 028-88450831
地址：龙泉街道北泉路777号
成都日报便民服务双流站 18030870828
地址：东升街道蛟湖北路3号双流政务中心
成都日报便民服务蒲江站 028-88606022
地址：蒲江县鹤山街道工业南路16号蒲江政务中心
成都日报便民服务温江站 028-82718880
地址：温江区东大街118号
成都日报便民服务崇州站 028-82718880
地址：崇州市世纪大道1000号崇州政务中心
雨露春芽广告 13308064232 13880605967
为您服务广告 86511885 86747811

支付宝 登报通 微信

本栏目每日刊出60元/行/天 13字（行）

公 告

●金堂县鑫蜀峰机械设备租赁服务部法人章钟红梅网号5101215061484遗失作废
●成都安森石油天然气开发有限公司会计赵春梅印签章（网号:5101009049078）遗失作废
●大面街办农民用水协会法人私章（法人:唐洪梅、编号:5101129010854）遗失作废
●金堂县卓玛烤肉店的JY25101210087789号食品经营许可证正副本均遗失
●金堂县千渝味餐馆的JY25101210099886号食品经营许可副本遗失

结婚启事

李冀先生与李倩阁女士于公元2023年12月12日喜结连理，愿修百年之好，共赴白头之约。特此登报，敬告亲友，亦作留念。

责任编辑:方芳 编辑:王辉 樊钦明 江清 联系电话:028-86611442(夜间) 美术编辑:肖凤