

## 坚持大团结大联合 共同推进祖国统一进程 《台湾问题与新时代中国统一事业》白皮书引发强烈反响

由国务院台湾事务办公室、国务院新闻办公室发表的《台湾问题与新时代中国统一事业》白皮书，在海峡两岸及港澳地区持续引发强烈反响。

各界人士接受新华社记者采访时表示，海内外中华儿女应团结一致，同一切损害中国主权和领土完

整、企图阻挡祖国统一的势力进行坚决斗争。

### 团结更多台胞 深明大义、奉义而行

台盟中央发表声明表示，台湾自古属于中国，祖国完全统一的进程不可阻挡。作为由生活在祖国大

陆的台湾省人士组成的参政党，台盟将充分发挥亲情乡情直通基层、直达民众的优势，大力宣传中共中央对台大政方针，揭露“台独”势力数典忘祖、分裂国家的罪恶行径，引导更多台湾同胞站在历史正确的一边，壮大反“独”促统力量。

(下转 A08 版)

# 我国多措并举推动轻工业稳健发展

从5部门联合发布《关于推动轻工业高质量发展的指导意见》，到13部门发布《关于促进绿色智能家电消费的若干措施》，一段时间以来，支持轻工业发展的政策频出，涵盖补产业链短板、建绿色产品标准、促绿色消费等方面。在政策助力下，轻工业正努力克服挑战，扎实推进高质量发展。

轻工业关乎人们的衣食住行，是我国国民经济的传统优势产业、重要民生产业。面对疫情等超预期因素带来的挑战，轻工业规模以上工业增加值增长4.6%；规模以上轻工企业营业收入11.4万亿元，同比增长7%；轻工8种重点商品累计出口额2117.4亿美

元，同比增长10%。

“在疫情下，我国轻工业保持较快增长实属不易。”工信部消费品工业司司长何亚琼说，我国轻工产业体系完备，配套能力强，市场化程度高，展现出良好韧性。随着稳增长一揽子政策措施逐步落地生效，轻工业韧性好、发展稳的优势持续显现。

聚焦轻工业发展，我国出台一系列举措：工信部等5部门联合发布《关于推动轻工业高质量发展的指导意见》，从产业链、品牌竞争力、科技创新力等多个维度助力轻工业增品种、提品质、创品牌；商务部等13部门联合发布《关于促进绿色智能家电消费的若干措施》；工信部等4部门联合发布《推进家居产业高质

量发展行动方案》，以高质量供给促进品质消费。

“推动轻工业稳健发展，既是为了提振工业，也是为了促消费。”何亚琼说，要立足于加强政策支撑和措施保障，以市场化手段补齐轻工业发展短板弱项，构建具有更强创新力、更高附加值、更可可持续发展的现代轻工产业体系。

增加升级创新产品。工信部明确，加快构建以企业为主体、市场为导向、政产学研用深度融合的轻工业创新体系，鼓励通过市场化运作建设创新平台型企业。针对造纸、家用电器、日用化学品等行业的薄弱环节，研究制定和发布一批重点领域技术创新路线图。

“到‘十四五’末，力争建成

轻工业重点实验室、工程技术研究中心各150个，形成以优势企业为主体、高校院所统筹协调的创新体系。”中国轻工业联合会会长张崇和在近日举行的中国轻工业百强企业高质量发展高峰论坛上表示。

用标准引领消费升级。不久前，国内厨电品牌方太发布高能气泡洗技术，同时联合中国家用电器研究院发布了洗碗机行业清洗技术团体标准《洗碗机气泡清洗技术规范》，对气泡清洗技术与试验方法进行了规范。

工信部明确提出，围绕产品安全、质量提升、节能环保等方面，加快完善标准，优化推荐性国家标准、行业标准、团体标准供给。张崇和说，要进一步

发挥骨干企业在标准化委员会中的积极作用，研制一批高水平标准，通过先进标准引领轻工业实现品质发展。

做好供需协同。工信部消费品工业司一级巡视员张晓峰说，要推动企业建立健全质量管理体系，提高质量在线监测、在线控制和产品全生命周期质量追溯能力，围绕行业、区域、产品三个维度实施品牌培育工程。

“下一步，工信部将进一步推动5G和千兆光网为代表的新型基础设施建设，持续在家电家居等领域挖掘一批典型应用场景，释放‘双千兆’网络潜力。”何亚琼表示，还要进一步强化全链条服务保障。

(新华社)

## 南海区委理论学习中心组召开专题学习会 提升文化软实力 赋能经济社会发展

珠江时报讯(记者/柯凌娜 通讯员/张世联)昨日，南海区委理论学习中心组召开专题学习会，深入学习贯彻习近平总书记关于文化建设的重要论述精神，认真贯彻省委文化强省“六大工程”和市委“争当传承岭南广府文脉领头羊”部署要求，进一步统一思想、凝聚共识，深入推进乡村本土文化振兴计划，不断提升南海文化软实力。南海区委书记顾耀辉主持会议。

会上，中山大学历史系教授、博士生导师、中山大学岭南文化研究院执行院长温春来围绕“南海历史与南海之路”作专题报告，深入浅出地阐述了南海的历史，并结合南海实际提出了发展路径和举措建议。

会议指出，区委区政府提出打造“三带三区”文旅发展格局，就是要从古至今对南海的文化脉络、文化资源进行系统梳理，更好地为南海经济社会发展赋能。要深入学习贯彻习近平总书记关于文化建设的重要论述精神，充分认识到南海厚重历史文化的价值，不断增强文化认同、坚定文化自信。

会议强调，发展文化事业对区委区政府中心工作具有十分重要的引领和支撑作用，要加快推动本土文化创造性转化、创新性发展，为现代化活力新南海提供软实力支撑。针对当前南海区文化事业发展存在的对文化资源挖掘利用不够、人才队伍作用发挥不够、文化活动影响力不够、本土文艺题材创作不够、文化跨界碰撞交流力度不够等“五个不够”的问题，要把本土文艺人才队伍的积极性调动起来，把本土文化资源充分利用起来。

会议要求，要全面加强文化能力建设，提升党员干部的文化涵养和美学修养。

## 南海区政协举行第四场月度协商议政会 发挥政协委员作用 支持青年创业就业

珠江时报讯(记者/杨慧 实习生/周绮滢 通讯员/麦盛彬)8月10日，南海区政协第四场月度协商议政会走进南海·青创家，政协委员、专家代表、台港澳及留学青年代表，就提高台港澳及留学青年创业就业服务水平建言献策。

现场，大家围绕台港澳及留学青年的引留、创业就业、生活等话题各抒己见，提出了许多意见建议。相关部门负责人也一一回复，积极互动。

南海区政协主席唐康邦表示，做好台港澳及留学青年创业就业服务工作，是推动全区经济高质量发展的有力举措，要进一步发挥职能优势，鼓励和引导各界别政协委员积极参与到支持青年创业就业工作中来。

南海区常委、区政协党组副书记、区委统战部副部长乔吉飞表示，要发挥台港澳区政协委员的桥梁作用，加强资源互通，一方面多为台港澳及留学青年创业就业服务水平的提升建言献策，另一方面积极将台港澳及海外资金、项目、人才“请进来”，让南海优质产品“走出去”。

(相关报道详见 A03 版)

## 紧跟总书记 奋进新征程

### 南海区常委会召开会议

# 坚定信心迎难而上 千方百计稳住经济大盘

珠江时报讯(记者/黄洁 见习记者/严佳瑶 通讯员/南宣)昨日，南海区常委会召开会议，传达学习习近平总书记重要讲话精神，以及省委常委会、市委常委会会议精神，研究南海区贯彻落实意见。南海区委书记顾耀辉主持会议。

会议要求，要深入学习贯彻习近平总书记在新疆考察时的重要讲话精神，全面落实省委省政府、市委市政府工作部署，大力推进对口援疆和东西部协作工作，为推动区域协调发展、促进共同富裕作出南海贡献。要深入推进民生援疆、产业援疆、

智力援疆、文化润疆、民族交往交流交融等工作，完善与对口地区对接联动机制，巩固脱贫攻坚成果与乡村振兴有效衔接，推动对口援疆综合效益不断提升。要深入推进南海和黔东南州“三江一寨”东西部协作工作，优化完善帮扶举措，深化拓展协作领域，合力打造一批经得起检验的精品合作项目。要引导加强文旅产业规划，深化“南海万人游黔东南活动”，促进两地民间互动交流。

会议强调，要认真学习贯彻习近平总书记重要讲话精神，切实把思想和行动统一到党中央

对经济形势的分析判断和对经济工作的决策部署上来，坚决扛起南海在稳定经济上的政治责任，保持经济运行在合理区间。要坚持以项目为抓手，围绕创新引领型特色制造业园区和现代服务业产业集聚区建设、传统产业转型升级、新兴产业培育、基础设施建设等重点领域，加强项目谋划和储备，推动更多大项目好项目早开工早建设。要用好用足各类惠企纾困政策，千方百计稳岗拓岗保就业。要全面贯彻上级巡视巡察工作新部署新要求，牢牢把握政治巡察定位，把聚焦点、着力点放到捍卫“两

个确立”、做到“两个维护”上来，放到推动全区中心工作上来，高质量完成巡察工作任务。要强化系统集成抓整改，不断深化以巡促改、以巡促建、以巡促治，确保巡察整改取得实效。

会议要求，要深入学习贯彻习近平总书记在省部级主要领导干部专题研讨班上的重要讲话精神，强化政治忠诚，严守党的政治纪律和政治规矩，全力以赴抓好贯彻落实。要深入宣传习近平总书记重要讲话精神，扎实做好迎接党的二十大宣传工作。要把习近平总书记重要讲话精神作为南海区各级党委(党

组)理论学习和基层党组织“三会一课”重要学习内容，作为区镇党校干部教育培训的重要内容。要壮大主流舆论阵地，充分发挥宣讲团的积极作用，讲好新时代的变革和历史性成就。要对标对表习近平总书记关于广东工作的重要批示精神和省委、市委相关部署，更加坚定地做好改革发展稳定各项工作。要坚定信心、迎难而上，千方百计稳住经济大盘。要坚持以人民为中心的发展思想，加大力度保障和改善民生，不断增强人民群众的获得感幸福感安全感。

# “南三”粤菜名厨 共烹一台“和味”

珠江时报讯(记者/何泳谊 通讯员/卓越冰 摄影报道)昨日，2022年南海粤菜名厨认定暨“南三结对”粤菜师傅培训交流分享会举行，南海三水两地粤菜名厨齐聚一堂，制作、交流和品鉴经典粤菜美食。

此前，南海有约50名厨师参与粤菜名厨评选，经过资料评审、实操考核、结果公示等环节，最终有10人获评“南海粤菜名厨”。昨日现场，南海区人社局为他们颁奖。

广东烹饪名师、中国厨艺大师、中国粤菜十大名厨黄炽华点评此次认定活动说，粤菜师傅们基础功扎实，菜式突出了粤菜特色，器皿运用得当，还选用南海本地食材，“传承不守旧，创新不忘本，参赛选手们将两者完美地结合在一起。”

今年，南海区持续推进“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展。南

海区人社局联合各部门单位及各镇街，围绕“粤菜师傅”人才体系、产业体系、标准体系、文化体系建设，扎实推进各项工作。据统计，2019年至今南海共开展粤菜师傅培训1.2万人，建成省级“粤菜师傅”培训基地2家、市级“粤菜师傅”培训基地1家，省级“粤菜师傅”大师工作室2家，市级“粤菜师傅”大师工作室3家，认定南海区粤菜名厨20名。

昨日，南海区人社局邀请了三水区人社局、三水区旅游餐饮协会进行交流，并协同开展两地粤菜师傅培训，共同推进“粤菜师傅”工程。

上午10时许，南海三水两地粤菜名厨齐聚一堂，纷纷做出“拿手菜”进行交流。一道道粤菜名品新鲜出炉，引得现场观众食指大动。

本次获评“南海粤菜名厨”的郭砚麟，带来粤菜“翡翠



■粤菜师傅在制作美食。

香芥虾球”，让现场评委和观众赞不绝口。他说，这次活动让他认识了更多三水的时令食材，见识到名厨们的烹饪手法，收获满满，他将继续在传

统粤菜做法的基础上，融入创新思维，传承“粤菜师傅”的工匠精神。

接下来，南海区人社局将继续贯彻落实《佛山市南海区 佛

山市三水区结对紧密协作框架协议》精神，不断完善各项政策措施，围绕“粤菜师傅”工程四大体系建设，为两地经济社会高质量发展贡献力量。