



巩固提升『三农』发展好势头

中央农办有关负责人解读中央一号文件精神

2月3日,2026年中央一号文件向社会公布。这是党的十八大以来,中央连续出台的14个指导“三农”工作的一号文件。

如何更好巩固提升粮食安全保障能力?对过渡期后常态化帮扶有哪些设计安排?怎样加快补上农业农村现代生活条件短板?4日在国新办召开的新闻发布会上,中央财办分管日常工作的副主任、中央农办主任韩文秀,中央财办副主任、中央农办副主任祝卫东深入解读中央一号文件精神。

巩固提升粮食安全保障能力

韩文秀表示,2025年我国人均粮食占有量达到508.9公斤,粮食等重要农产品供给丰富、市场平稳、储备充足。

“虽然粮食连续多年丰产丰收,但供需总体平衡的格局没有改变,且从历史经验来看,粮食生产滑坡容易上坡难,粮食安全这根弦必须始终绷紧。”他说,文件对提升农业综合生产能力和质量效益作出部署。

紧抓粮食生产。持续稳面积、提单产,确保粮食产量稳定在1.4万亿斤左右。由产量主导向产量品质并重转变,促进产销对路、优质优价。

推动产能提升。要加力实施新一轮粮食产能提升行动,全方位夯实粮食生产的根基。严守耕地红线,同时分区分类推进高标准农田建设。还要提升农业科技创新效能。

强化防灾减灾。要把农业防灾减灾体系建设摆在更加突出的位置,提高应对极端天气的能力,确保抗灾夺丰收。

实施过渡期后常态化帮扶

打赢脱贫攻坚战后,经过5年过渡期,脱贫攻坚成果成色更足。韩文秀说,党中央已经明确了今后常态化帮扶的总体要求,文件作出了具体安排,各项配套政策也在抓紧制定出台。重点要把握好四个方面:

一是在帮扶对象上实行动态管理。要合理确定防止返贫致贫对象认定的标准,扎实做好乡村两级常态化监测,健全精准识别和快速响应机制。风险消除之后,实行动态退出,不固化身份标签。

二是在帮扶方式上要突出精准高效。强化开发式帮扶,发挥社会救助兜底保障作用,推动帮扶政策协同集成,着力增强内生动力。

三是在帮扶区域上注重分层分类。把乡村振兴重点帮扶县作为欠发达地区的帮扶单元,分别确定160个国家乡村振兴重点帮扶县和一批省级乡村振兴重点帮扶县,继续从财政、金融、土地、人才等方面给予集中支持。

四是在帮扶政策上要保持总体稳定。在财政投入、金融支持、资源要素配置等方面,保持中央财政常态化帮扶资金规模以及省市两级投入资金规模稳定。

近年来,农民收入稳定增长,城乡居民收入倍差持续缩小。同时要看到,农民增收形势仍然不容乐观。

祝卫东表示,文件把促进农民增收摆在重要位置,从稳定农民务农种粮收益、发展壮大县域富民产业、促进农民工稳岗就业、盘活用好农村闲置资源资产等方面提出了一揽子增收措施,打出一套政策“组合拳”。

加快补上农业农村现代生活条件短板

祝卫东表示,要从本地实际出发,从农民群众急难愁盼出发,因地制宜推进宜居宜业和美乡村建设。

“当前和今后一个时期,农村人口向城镇流动仍然是大趋势,村庄发展仍在分化。”他说,要适应人口变化趋势,统筹优化村镇布局,合理确定建设重点和优先序。要因地制宜完善乡村建设实施机制,分类有序、片区化推进乡村振兴,避免无效投入造成浪费。

祝卫东说,还要提高基础设施完备度、公共服务便利度、人居环境舒适度。因地制宜建设好农村基础设施,解决好农村供水、供电、道路交通等突出短板,有条件的还要升级拓展。

围绕解决农民群众上学、看病、养老等急难愁盼问题,文件提出了相应政策举措。

教育方面,强调稳慎优化农村中小学校和幼儿园布局,实施县域普通高中振兴行动计划,加强县域教师队伍统筹配置;

医疗方面,强调实施医疗卫生强基工程,稳步提高医保基金在县乡村医疗卫生机构使用比例,实施大学生乡村医生专项计划;

养老方面,强调以居家养老为基础,鼓励有条件的地方发展助餐服务、日间照料、康复护理等养老服务。

适应新情况新趋势提升乡村治理效能

“农业农村现代化的过程,往往伴随着农村传统熟人社会、乡土秩序与现代元素整合重构的过程。”韩文秀表示,当前农民的生产生活方式和思想观念发生很大变化,乡村治理的复杂性也明显增加,需要进一步加强党的领导,提高党建引领基层治理效能。文件作出了有针对性的部署。

他说,要抓实建强基层党组织。要选优配强乡镇领导班子,优化村“两委”班子特别是带头人队伍。要为基层减负赋能。

创新完善治理方式。传统的治理资源要与现代治理手段有效结合起来,探索党组织领导的自治法治德治相结合的有效形式。

深入推进农村移风易俗。树立文明新风——弘扬和践行社会主义核心价值观,繁荣乡村文化,形成向上向善的乡村道德风尚;抓移风易俗——发挥党员干部带头作用和村规民约的引导作用,明确约束性规范和倡导性标准。

韩文秀还表示,实现乡村全面振兴,离不开和谐稳定的社会环境。要及时调处化解矛盾纠纷,织密农村公共安全防护网,努力营造稳定安宁的社会环境。(新华社北京2月4日电)

▼ 转版稿件

习近平同美国总统特朗普通电话

(上接1版)双方要按照我们达成的共识,加强对话沟通,妥善管控分歧,拓展务实合作,不以善小而不为,不以恶小而为之,一件事一件事去做,不断积累互信,走出一条正确相处之道,让2026年成为中美两个大国迈向相互尊重、和平共处、合作共赢的一年。

习近平强调,台湾问题是中美关系中最重要、最敏感的问题。台湾是中国的领土,中方必须捍卫国家主权和领土完整,永远不可能让台湾分裂出去。美方务必慎重处理对台军售问题。

特朗普表示,美国和中国都是伟大的国家,中美关系是世界上最重要的双边关系。我同习近平主席有着伟大的关系,我很尊重习近平主席。在我和习近平主席引领下,美中在经贸等领域进行了良好互动。我乐见中国成功,美方愿与中方加强合作,推动两国关系取得新发展。我重视中方在台湾问题上的关切,愿同中方保持沟通,在我任内保持中美关系良好稳定。

黎怀忠转交了越共中央总书记苏林致习近平总书记的复谢函并转达口信,感谢习近平总书记拨冗会见,表示越共十四大开启了越南民族发展新纪元,越方始终将巩固和发展对华关系作为对外政策的头等优先,愿同中方在新的征程上携手并进,以两党两国领导人达成的重要共识为引领,进一步巩固政治基础、物质基础和民意基础,推动越中关系迈上新的台阶,更多造福两国人民。

王毅参加会见。

王毅参加会见。

一只萝卜饺 暖胃更暖心

——记江西省“四个100”非遗导师王富祥

□记者钟雅欢 通讯员肖秀节

赣州工匠

暮色降临,信丰县老城区小吃街渐次热闹,烟火升腾。江西省“四个100”非遗导师、赣州市第三届“赣州工匠”、赣州富鼎记食品有限责任公司负责人王富祥穿过熙攘人群,朝着一处萝卜饺摊位走去。摊位旁,一块“残疾人就业帮扶点”的招牌在烟火中显得格外暖心;摊位上,王富祥的徒弟卢锋英正在麻利地为顾客打包。

“蒸汽要匀。”王富祥凑近察看火候,语气恳切地叮嘱卢锋英,之后又一问及经营上的大小事宜。多年来,王富祥早已习惯这般,时时在徒弟们身边,手把手传技。对他而言,工匠精神不止于方寸作坊,更藏在这市井烟火里,融在代代相传的手艺与情谊中。

三十余载坚守匠心,王富祥亲历着、见证着信丰萝卜饺从街头小吃,逐渐蝶变为熠熠生辉的非物质文化遗产。他还让这门老手艺化作一缕微光,照亮残疾人的向阳之路。

饺香飘全国

信丰萝卜饺,是赣南客家人美食杰作之一。饺皮由红薯粉拌制,莹润透亮、柔韧弹牙;内里馅料饱满多汁,味甘鲜香,风味独特。1994年,王富祥15岁时拜师学艺,自此与这份客家美食结下不解之缘。

“别看萝卜饺只是简单的皮包馅,想做出地道风味,每一个环节都很有讲究。”经年累月的实践,王富祥在选料、制皮、调馅的每道工序里,都琢磨出了独到心得。他不愿让这份匠心手艺囿于自家灶台,2000年,他开设了首家“祥老弟萝卜饺店”,正式踏上创业之路。创业初期步履维艰,但凭着对技艺的坚守与一股不服输的韧劲,他咬牙扛过了最难的时光。

命运的转折,源于王富祥带着这份客家风味奔赴更广阔的赛场。他2008年获评赣州市优秀厨师,后晋升为中国烹饪大师。多年来,他携信丰萝卜饺“南征北战”,不仅在海峡两岸烹饪大赛中斩获特等奖,而且在“中国小吃之乡”沙县荣膺代表品牌荣誉。一次次荣誉加身,既是他个人技艺的高光见证,更是信丰萝卜饺从地方小吃走向全国视野的里程碑。



二月四日,宁都县梅江河畔连片梅花迎春绽放,引来市民在花树下驻足打卡、拍照留影,尽情享受春日里的融融暖意与烂漫景致。温雪娇 廖佳琪 摄

“客家年韵·2026赣州新春嘉年华”即将启幕

本报讯(记者刘元元)客家年韵浓,潮玩迎新春。连日来,在赣州全民健身中心前广场,一场以“客家年韵·2026赣州新春嘉年华暨潮玩音乐节”为主题的大型活动正在紧锣密鼓筹备中,工人们在近5万平方米的活动场地进行展架搭建,各项设施将于2月7日前完成。

作为赣州首场集商贸、农业、文旅于一体的大型综合性活动,本次嘉年华以“沉浸式体验+多元消费”为主线,将于2月10日开幕,并持续至3月3日。活动围绕“看、听、玩、吃、买、游”六大维度,打造全方位的春节文化活动,感谢托管项目提供这么好的平台,孩子不仅玩得开心,还学会了新技能。”一名快递员的话语道出了众多新就业群体的心声。

此次黏土绘画活动是赣州市“共青团·伙伴计划”暖新爱心托管项目的特色服务之一,该项目聚焦网约配送员、快递员、网约车司机等新就业群体未成年子女假期看护难的问题,以公益化、机制化、常态化为目标,构建涵盖思想引领、文化传承、美育提升等多元内容的课程体系,为孩子们打造安全、温暖、有意义的假期港湾。

据了解,“共青团·伙伴计划”暖新爱心托管项目是团中央在全国推进的重点试点公益项目,旨在为新就业群体子女等群体提供系统化、常态化的精准关爱服务。章贡区东外街道营角上社区与渡路口社区作为全省首批重点服务站点,在寒假期间开展集中托管服务,持续丰富服务供给,

光环之下,静下心来,王富祥想得更多。要让手艺扎根更深、传承更久!2016年,王富祥创立“祥老弟”品牌,开启了标准化、连锁化发展新征程。随后,他成立食品公司,建立非遗工坊,将这份原本依赖手感与经验的传统技艺,实现了标准化生产转型。从此,信丰萝卜饺不再局限于现做现吃,更以标准化产品模式,走向了更广阔的市场。

如今,“祥老弟”已拥有多家直营店与加盟店,直接创造就业岗位百余个,间接带动就业五百余人。2021年,王富祥被认定为“信丰萝卜饺制作技艺”代表性传承人。他的坚守与创新,让这门客家手艺完成了华丽蜕变,从养家糊口的谋生技艺,成长为带动一方发展的富民产业。

助残铺坦途

随着萝卜饺产业不断壮大,王富祥对它的价值有了更深刻的思考:“一门手艺,若仅囿于厨房一隅、停留在奖牌之上,终究难寻长远生机;若能让手艺走进生活、赋能他人,才能焕发持久的生命力。”

店里员工老张是脱贫户,做得一手地道的萝卜饺,这些年靠手艺让家庭摆脱困境,日子越过越红火。看着老张的变化,王富祥说:“一门实实在在的技艺,真的能撑起一个家,改变一家人的命运。”

念念不忘,必有回响。2024年,王富祥与信丰县残联负责人深入交流后,独具特色的“非遗助残”项目应运而生。“还有许多残疾人,心中怀揣着对生活的向往,渴望掌握一门安身立命的技艺,找到一条属于自己的人生出路。”王富祥的话语,感动了不少人。

项目迅速启动,在相关部门支持下,相关培训班陆续开办。课程务求全面,全方位为学员赋能,让大家既能掌握手艺,又能“玩转”市场。

因病致残的卢锋英,是培训班第二期学员之一。曾经,身体的缺憾让她的就业之路处处受限,生活也蒙上了一层阴霾。如今,站在属于自己的萝卜饺摊位前,她的脸上总是洋溢着自信的笑容:“从第一天上手时的手忙脚乱,到如今能娴熟地蒸出一笼笼香气四溢的萝卜饺,还有不少老顾客专程前来购买!这份靠自己双手挣来的幸福,我觉得格外珍贵。”她动情地说。

在信丰县城城南菜市场的帮扶点,曹爱莲和患有智力障碍的女儿燕燕(化名),正搭档经营着萝卜饺生意,母女俩的身影,成了市场里一道独特的风景。“孩子以前总把自己关在家里,沉默寡言,现在成了我最得力的好帮手,不仅能熟练帮忙打下手,性格也变得开朗自信。”说起女儿的变化,曹爱莲的言语间满是欣慰与感动。

王富祥的帮扶,从未停留在单一的技能教学上。他不仅为学员免费提供定制餐车和摆摊设备,更将帮扶链条向产业链上游延伸,优先从脱贫户、残疾农户手中收购萝卜、红薯粉等原料,形成可持续的“产业造血”模式。

王富祥用实实在在的行动,为残疾人铺就了一条充满希望的增收之路。截至目前,“非遗助残”项目已累计培训150余人次,其中15人实现就业或创业。“江西省自强模范”陈志明参加培训后,将萝卜饺引进自家社区团购平台,让这份美味走进了更多家庭。他感慨道:“小小萝卜饺,不仅揉入了匠心,也包着我们对未来的希望。”

匠心映担当

跟随王富祥多年的徒弟孙志龙,如今肩负起组织培训、配送物料的新工作。在他心中,师父传授的从不止于精湛手艺,更是一份有温度的产业、有社会责任的事业。

2025年,王富祥受聘为江西省“四个100”非遗导师,获评赣州市第三届“赣州工匠”,沉甸甸的荣誉,对他而言更是一份不容推卸的责任。他觉得自己做得还不够,以后要走的路还很长,他正筹划将“非遗助残”模式系统化、标准化,希望联动更多非物质文化遗产代表性传承人,开发适合扶弱助困项目,帮助更多的人增收致富。

“工匠,不仅要技艺有极致追求,更要对社会有一份担当。”这是王富祥对“赣州工匠”的深刻诠释,更是他三十余载深耕不辍、躬身践行的真实写照。

夜色渐浓,“残疾人就业帮扶点”的招牌在夜市中熠熠生辉。王富祥的身后,是一笼笼热气腾腾、香气四溢的萝卜饺,更是一条以匠心为基、用温情铺路的传承之路。小小的饺子,包裹的早已不只是鲜美的馅料,更承载着匠人回馈社会的担当,镌刻着一位非物质文化遗产代表性传承人与“赣州工匠”最质朴的初心。

走进大余县南安镇新余村梅关食品厂,看到车间里热气腾腾、香气四溢。十口大锅依次排开,工人们麻利地翻动着锅中金黄酥脆的花生包,香气扑鼻而来。“眼下正是备年货的旺季,我们开足马力生产,每天产出1000公斤各类特色食品。”食品厂负责人李升一边查看油温一边介绍。

在保留老手艺的同时,工厂也将柴火灶升级为智能电灶,实现了精准控温。生产效率提升20%,口感更稳,劳动强度也降低了。“老味道还是离不开老师傅,他们都是厂里的‘宝’。”李升感慨。这些老师傅多是周边村民,如今食品厂已带动周边数十名村民稳定增收。

近年来,大余县积极推进绿色食品产业现代化,实施“增品种、提品质、创品牌”战略,着力培育特色食品产业。一批承载乡愁的老味道,正焕发新生,成为群众增收、县域发展的新引擎。

大余客家小吃香飘万家

本报讯(朱春伟 叶相发)近日,笔者走进大余县南安镇新余村梅关食品厂,看到车间里热气腾腾、香气四溢。十口大锅依次排开,工人们麻利地翻动着锅中金黄酥脆的花生包,香气扑鼻而来。“眼下正是备年货的旺季,我们开足马力生产,每天产出1000公斤各类特色食品。”食品厂负责人李升一边查看油温一边介绍。

在保留老手艺的同时,工厂也将柴火灶升级为智能电灶,实现了精准控温。生产效率提升20%,口感更稳,劳动强度也降低了。“老味道还是离不开老师傅,他们都是厂里的‘宝’。”李升感慨。这些老师傅多是周边村民,如今食品厂已带动周边数十名村民稳定增收。

近年来,大余县积极推进绿色食品产业现代化,实施“增品种、提品质、创品牌”战略,着力培育特色食品产业。一批承载乡愁的老味道,正焕发新生,成为群众增收、县域发展的新引擎。

我市“共青团·伙伴计划”暖新爱心托管项目启动

本报讯(吴其青)2月2日下午,章贡区东外街道营角上社区暖意融融,一场主题为“黏土造趣·指尖捏出冬日童话”黏土绘画活动在这里开展。30余名来自新就业群体家庭的孩子,在志愿者的悉心指导下,学习了黏土基础造型技法,并通过色彩搭配与细节装饰,用双手赋予黏土生命力。“平时工作忙,没时间陪孩子参加这类手工活动,感谢托管项目提供这么好的平台,孩子不仅玩得开心,还学会了新技能。”一名快递员的话语道出了众多新就业群体的心声。

此次黏土绘画活动是赣州市“共青团·伙伴计划”暖新爱心托管项目的特色服务之一,该项目聚焦网约配送员、快递员、网约车司机等新就业群体未成年子女假期看护难的问题,以公益化、机制化、常态化为目标,构建涵盖思想引领、文化传承、美育提升等多元内容的课程体系,为孩子们打造安全、温暖、有意义的假期港湾。

据了解,“共青团·伙伴计划”暖新爱心托管项目是团中央在全国推进的重点试点公益项目,旨在为新就业群体子女等群体提供系统化、常态化的精准关爱服务。章贡区东外街道营角上社区与渡路口社区作为全省首批重点服务站点,在寒假期间开展集中托管服务,持续丰富服务供给,

借助各类趣味实践活动,让孩子们在动手实践中锤炼本领、提升综合素质,感受社区关怀与社会温暖。

团市委相关负责人表示,接下来市有关方面将持续深化暖新爱心托管项目服务内涵,推出更多贴合新就业群体子女需求的优质服务,切实解决新就业群体假期子女看护难的问题,为青少年健康成长保驾护航。同时,在现有试点基础上总结经验、优化服务流程,稳步推进一批市级服务站点建设,推动暖新托管服务惠及更多新就业群体子女,让爱心与温暖持续传递。