

美丽乡村建设“厕所革命”不可少

海南观察

饶思锐

近日，习近平总书记作出重要指示强调，坚持不懈推进“厕所革命”，努力补齐影响群众生活品质短板。党的十八大以来，习近平总书记在国内考察调研过程中，经常会问起农村厕所改造问题，详细询问村民使用的是水厕还是旱厕，在视察村容村貌时也会详细了解相关情况，强调“小厕所、大民生”。(11月29日《海南日报》)

自2010年建设国际旅游岛的初始之年起，海南就在全省范围打响了“公

厕建设战役”，“厕所革命”也成了省委、省政府高度重视的民生实事。近年来，我省在学校厕所、城市公厕、旅游公厕等建设方面做了大量卓有成效的工作，也取得了重大进展，不少地方的公厕甚至建设成了当地的亮点、标志，屡获媒体点赞。如近日，海口、三亚两地的公厕建设就纷纷获得央视点赞。

虽然全省公厕建设取得了较大成效，但也存在着“厕所革命”推进不平衡的问题，这是我们推进“厕所革命”的薄弱环节。笔者曾听到不少朋友抱怨在海南某些农村的如厕经历。如有同事在农村采访时，发现不少村里都没有现代化的公厕，要上厕所就只能借用村民家里的厕所，主客皆很尴尬；有朋友参加农家乐，在田间地头采摘

水果时发现周边并无厕所，要上厕所就只能采用“原生态”的解决方式，十分不文明；还有朋友到农村走亲访友，发现亲友家里的厕所不能使用，要上厕所就只能上村民共有的简易土厕所，里面蝇虫扑面、臭味熏天、垃圾遍地、污水流淌，几无可立足之地，十分不卫生。

我们在农村一次两次如厕尚且如此不便，村民的不便可想而知，这些都是影响群众生活品质的短板。也正是因此，习近平总书记才强调“小厕所、大民生”，才反复关注农村厕所的建设问题。将“厕所革命”逐步从景区扩展到全城、从城市扩展到农村、从数量增加到质量提升，让农村群众用上卫生的厕所应当成为“厕所革命”新的目标方向。

当前，我省一些农村厕所建设、改造主要存在两方面的问题。一方面，农村普遍缺少现代化的公厕。现有的大量公厕还是传统的旱厕，缺少人员管护，公厕卫生状况十分糟糕，不仅影响到环境质量，也影响到村民的生活质量。另一方面，一些村民家中的私厕中看不中用。随着农村经济的发展，不少农民家里也建起了厕所，有了现代化的冲水马桶，可是由于农村污水管网等设施不健全，废水收集循环利用体系没有得到很好的建立，村民家中的私厕解决了“入端”却没有解决“出端”，不少私厕处于半废弃状态。这些都是村民很现实的需求，是极易被忽视的民生细节，也是我们推进农村“厕所革命”、提升群众生活品质的

着力点。

厕所问题是城乡文明建设的重要方面，也是公共服务体系和社会文明的短板。我们推进农村“厕所革命”，既要抓好现代化公厕建设、村民私厕改造工作，也要搞好相关配套设施建设，做好农村公厕的后续管理、维护工作，更要做好村民文明习惯的养成教育，提升村民的卫生意识和文明素质。只有把农村“厕所革命”这项工作作为乡村振兴战略的一项具体工作来推进，作为美丽乡村建设、全域旅游发展的配套工程来建设，系统抓、深入抓，才能使其成为城乡基本公共服务均等化的重要体现，成为村容村貌得改变、环境卫生得改善、民生水平得提高的“民心工程”，最终使广大村民共享美好生活！

南海涛声

保障菜价稳定 需未雨绸缪

邓瑜

随着近期海口菜价逐渐上涨，海口市物价部门也加大了对蔬菜批发市场的监管力度。据媒体报道，日前海口市物价局形成检查组，于夜间到海南凤翔蔬菜批发市场开展暗访调查，并约谈相关商家。

市场经济条件下，蔬菜价格受供求关系或天气原因影响出现波动，当属正常。但如果菜价连续上涨，影响到民生，则应引起重视。为保障广大市民利益，维持菜价稳定，此次物价部门主动出击，明察暗访，严防商家恶意哄抬菜价，这一未雨绸缪之举值得点赞。

小菜价反映大民生，抓好“菜篮子”建设、稳定菜价是政府保障民生的一件大事。曾几何时，海南菜价高企备受百姓诟病，一些摊贩台风涨价、暴雨涨价、寒潮涨价更成为惯例，倘若节假日恰逢恶劣天气，“天价菜”“菜比肉贵”情况便成为常态。去年，为了维护菜价稳定，保障民生需求，我省出台了“菜十条”政策，采取了扩大蔬菜基地种植面积、减少流通环节、坚决打击各类型“菜霸”及欺行霸市行为等措施，并严格落实“菜篮子”市长负责制，使菜价“淡定”，百姓欢颜。

保持菜价稳定在合理水平，是一道考验管理者智慧的民生必答题，相关部门既要建立长效机制，也要加强日常监管。这既需要相关管理人员做到实处，深入基层，对蔬菜价格进行实时监测，掌握最新行情动态，防止菜价暴涨的情况再次出现；也需要相关管理部门未雨绸缪，谋事在前，在加强监管的同时，提前制定好各项应对措施，做好充足的应急预案，一旦发现问题，及时调控保障，在菜价大幅波动前实施干预调节，确保菜价“翻不起大浪”。

利民之事，丝发必兴。菜价涨跌事关全省人民的日常生活，此次物价部门主动出击，在菜价大幅暴涨之前，提前介入谋划，将影响降到最低，是以“人民为中心”服务理念的最好体现。菜价问题永远没有过去式，我们期待这种谋事在前的服务理念能够更多地出现在城市的治理管理工作中，进而让城市更美好，让人民更幸福！

本版言论只代表作者个人观点
投稿邮箱：hnrblpl@163.com

拔掉“萝卜”莫“坑”公平

新华时评

叶昊鸣

又到一年就业季，确保就业市场公平公正成为求职者的重点关切。人社部近日印发《事业单位公开招聘违纪违规行为处理规定》，对招聘单位存在擅自组织公开招聘，或设置与岗位无关的指向性或者限制性条件等违纪违规行为的，直接负责的主管人员和其他直接责任人员也将面临相关处分。拔掉求职者中的“萝卜”、埋上挖好的“坑”，方能还就业市场以公平。

对“萝卜招聘”，大众痛恨已久。近期，笔试成绩第一却惨遭淘汰的事件屡有出现，疑似“萝卜招聘”的魅影闪动，再次引发舆论关注。

公务员招录经过多年完善，形成了“逢进必考”的选拔模式。同样具有“公家”性质的事业单位在选拔时往往看重人才的专业技术性，手中握有更大的用人自主权，进而容易成为违规用人的“隐患区”。细数近年来被曝光

的“萝卜招聘”事件，不难发现求职者被“坑”的背后隐匿的权钱交易、贪污腐败等利益链条。

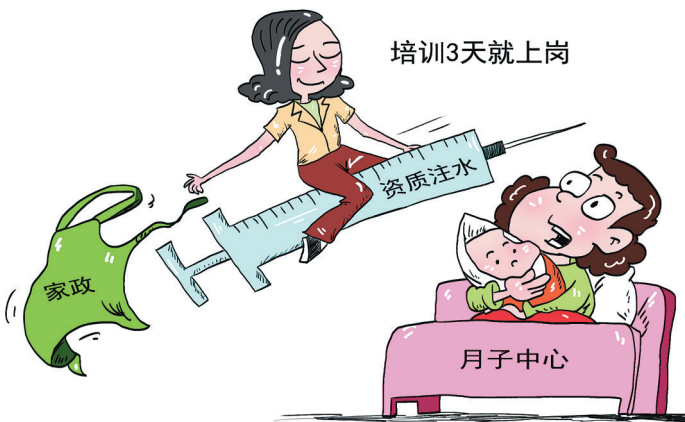
“拔出萝卜带出泥”打准了“萝卜招聘”的“七寸”。规定将问责明确延伸至违规工作人员所在的单位及其直接主管人员和责任人员。一人违规，连带问责，违规成本的提升，将在招聘单位各个层面产生强大约束力，有利于让公平正义的阳光照射到招聘全过程。

编好把关的“笼子”，管好自身的“路子”，抽好问责的“鞭子”。对于招聘方来说，要严格把关，拒绝“关系户”，按照岗位的实际需求选拔人才，量材录用；对于应聘者来说，要靠真才实学打开求职大门，而非运作“关系”，恶意破坏规则；对于监管部门来说，要加强全程监督力度，对涉事单位及其责任人严肃问责。如此才能阻止“萝卜”在腐败的“坑”中扎根生长。



扫描二维码
关注“海南观察”
“码”上读懂海南

时事图说



资质注水太可恶

专业、周到、贴心的服务，更应具备相应的专业知识和从业资质。倘若从业者资质“注水”，不具备相应的医疗保健能力，很可能会给产妇和新生儿的健康造成隐患。对此，相关部门应加强监管，切实维护好产妇和新生儿的权益。这正是：

月嫂金牌自卖夸，
护工摇身变专家。
资质注水太可恶，
监管维权当严罚。

(图/刘军 文/饶思锐)

关注儋州农业品牌系列之 温泉黑猪

一个人单打独斗，靠6头母猪起家，经过17年发展，创出儋州温泉黑猪品牌 李桂生和他的“海南最美黑猪肉”



儋州温泉黑猪花园式养殖基地。 平宗 摄

6头母猪开启创业路

李桂生是黑龙江哈尔滨人，家里原本有一个养牛场，但因亏损严重而倒闭了。

他19岁时来到海南打工赚钱，卖过报纸、送过桶装水等等。在打工积累了一些资金后，他决定饲养黑猪。“海南黑猪的品质非常好，加上海南人比较喜欢吃黑猪肉，这个肯定会有市场的。”这就是李桂生最初简单的创业念头。

2000年经过别人介绍，李桂生在白马井承包了一个猪舍，开始了黑猪养殖。在创业初期，资金十分紧张，通过打

工挣来的6000元，付了租金，买了6头母猪，身上已经所剩无几。“那时候真的是用钱买了猪饲料，就没有钱吃饭。”李桂生感慨道，买完饲料就只剩下9块钱，但当时就硬是撑过去了。

创业不易，对于李桂生来说，在养殖黑猪的前两年，基本上都是靠着方便面对付过去的。除了吃以外，更令人咋舌的是，李桂生住宿的地方也是猪圈。“当时总共有10间猪舍，9间养猪，还有1间我住。”李桂生说。

功夫不负有心人。经过十多年的发展，李桂生靠着黑猪产业创办了儋州鑫腾生态养殖有限公司，拥有两个黑猪养殖基地，年出栏量超万头，存栏四千多头，成为了儋州的黑猪养殖大户。

买面包车从辽宁拉种猪

通过6头母猪的繁育、养殖，李桂生的养殖场规模逐渐扩大，白马井的场地已经限制了黑猪产业的发展，李桂生决定要建一个自己的养殖基地。

2003年蓝洋温泉养殖基地开始建设，占地26亩，位于兰洋温泉风情小镇降来村。蓝洋温泉养殖基地建成后，李桂生开始考虑一个问题，儋州本地黑猪肉，肉质好、口感佳，但比较肥，如何改善这一问题呢？

从网上学习、向专家请教但效果都不明显，李桂生决定回到老家，向当地的大型养猪企业取经。美系汉普夏种猪引

起了李桂生的注意，在详细了解和学完习之后，他打算买2头美系汉普夏种猪回海南，改良本地黑猪。

美系汉普夏种猪在辽宁阜新市，要把猪运回海南儋州，这让李桂生犯了难。最终他买了一辆4万元的面包车将这两个“宝贝疙瘩”拉回了蓝洋养殖基地。黑猪通过改良之后，效果显著，不但瘦肉率明显提高，生长速度也加快很多。

自此之后，李桂生饲养的黑猪特点明显：外貌体型好、四肢健壮、适应能力强、繁殖能力强、瘦肉率高。品种改良后，李桂生的黑猪养殖越发达地风生水起，在2011年建成了第二个养殖基地——美扶农场养殖基地。该基地占地120亩，除了养殖场，还有大片的橡胶林。

乳酸菌添加剂喂养生态猪

“饮冷泉水、吃乳酸菌、走环保路、供生态猪”，这是李桂生一直秉承的发展理念。

2011年，李桂生向工商部门注册了“早露温泉黑猪”的商标。李桂生说，食品安全大于天，只有饲养健康的猪肉，才能塑造品牌，才能让自己的品牌专卖店走得更远。

为了打造绿色养殖业，构筑属于自己的特色品牌，李桂生费了一番心思。为了达到真正的生态养殖，他在饲料中加入活性乳酸菌饲料添加剂，其成分主要为嗜酸乳酸菌、双歧乳杆菌、嗜热链球菌、植物乳杆菌复合发酵，可以提高猪的免疫能力，提高饲料的消化率，增加瘦肉率，饲料中不添加任何抗生素类药物，猪肉无药物残留。

此外，在养殖方式上，注重圈养和生态放养相结合。李桂生说，圈养生长速度快，但放养的猪肉肉质更好。于是通过摸索之后，他将120斤以上的猪放到橡胶林放养，让猪充分锻炼，提升肉的品质。

李桂生还在海南西线开设了6家品牌专卖店，因为独特的饲养方法，其黑猪

肉质上乘，每斤比同类猪肉贵3元到5元。每天早上10点钟以前，专卖店里的鲜肉就被抢购一空。李桂生的黑猪肉除了供应品牌专卖店外，还供给海南西线的超市、酒店、旅游度假村等等。

荣获“海南最美黑猪肉”美誉

儋州温泉黑猪，那可是一群“高大上”的享受型生猪。儋州兰洋有温泉和冷泉两种珍贵资源，这些黑猪吃的是用温泉浸泡的饲料，喝的是兰洋冷泉。这样养殖出来的生猪，肉质细腻滑嫩，口感清新香甜。

李桂生说，公司集产供销于一体，应市场需求，除了供应鲜肉，还加工具有海南特色的腊肉、腊肠，并与儋州广和粽业合作，推出温泉黑猪粽子。此外，李桂生大胆创新，将传统的鲜猪肉进行礼盒包装投入市场，市场反馈很好。

李桂生说，下一步将继续注重品质，打造品牌，进一步提升产品的品牌竞争力。同时，延伸猪肉产品的产业链，对产品进行深加工。他透露，为配合兰洋温泉等景区发展旅游业，公司计划推出“全猪宴”，让游客品尝到不同做法的温泉猪。

不懈奋斗终有回报，李桂生饲养的黑猪近几年获奖不断。2012年冬交会，获得“海南名牌农产品”；2015年第六届中国海南（屯昌）农民博览会获得“海南黑猪擂台赛一等奖”；2017年第八届中国海南（屯昌）农民博览会获得“海南最美黑猪肉一等奖”。

据李桂生介绍，在比赛时，每个养殖场都拿自己养殖的猪肉过去，现场的专家从肉的颜色、纹理进行评比，将肉用白水煮熟之后，比较口感。同时还有网上投票支持，他的黑猪肉获得了27万票的支持，最终赢得“海南最美黑猪肉”的称号。

本版策划/周月光
撰文/陈栋 月光



儋州温泉黑猪品牌专卖店。 李桂生供图