

# 用爱托举 筑梦未来

## ——柳城县学生资助工作综述

教育是阻断贫困代际传递的治本之策，而学生资助则是实现教育公平的重要手段。近年来，柳城县始终将学生资助工作摆在教育事业发展的突出位置，全面构建“全覆盖、无缝衔接”的资助政策体系，以精准宣传、高效落实、多元保障的扎实举措，让每一名家庭经济困难学生都能沐浴政策阳光，在逐梦路上稳步前行。

### 政策体系脉络清晰

在柳城县教育资助版图上，一条覆盖全学段的政策体系脉络清晰——

**学前教育：**免除脱贫家庭、低保户等困难儿童保教费（按类别标准免除）；

**义务教育：**为困难寄宿生提供1250-1500元/年生活补助，非寄宿生按九类家庭经济困难群体分类资助；

**高中阶段：**对脱贫家庭、低保户等困难学生，实施“免学杂费+国家助学金”双轨支持，库区移民子女享受免学费；

**高等教育：**生源地信用助学贷款最高可达2.5万元/年，困难大学新生还能享受路费与学费补助。

为打通生源地信用助学贷款政策落地的“最后一公里”，柳城县创新构建了“319”工作模式，立足

“贷前”“贷中”“贷后”3个服务，以“资助育人”为一个落脚点，抓实“九个一”，高效落实生源地信用助学贷款政策，助学贷款工作取得显著成效。“贷前”，柳城县通过建立综合宣传队伍、搭建资助政策咨询平台、建立分层培训机制等宣传助学贷款政策，营造大学生助学贷款浓厚氛围；“贷中”，该县通过打造志愿者服务团队招聘大学生志愿者参与办理贷款业务，开启助学贷款移动快车进社区、进村屯活动，为学生办理贷款提供上门服务，开通快捷办理绿色通道为学生缩减贷款办理时间，确保助学贷款政策高效落实；“贷后”，该县通过设立上门还款服务点、建立贷后管理工作小组等，切实保障助学贷款工作稳步发展。

### 政策宣传接地气

为让资助政策真正“飞入寻常百姓家”，柳城县坚持“宣传下沉、服务上门”，连续13年组织教育、民政、残联、公安、银行等多部门组成宣讲团，深入全县各乡镇、村屯开展“面对面”宣讲专题培训。工作人员通过集中讲解、现场答疑、入户走访等形式，将资助范围、申请流程、发放标准等信息传达给群众。

针对在校师生群体，柳城县还创新推出“非遗+政策”宣传模式，依托太平壮欢、柳城彩调等自治区级非物质文化遗产代表性项目，编排系列文艺节目，在各级各类文艺汇演中循环展演。这种“听得懂、记得住、传得开”的宣传方式，让政策变得生动鲜活，政策知晓率持续保持在较高水平。

### 多方筹资暖人心

柳城县高度重视学生资助工作，优先教育保障，始终确保资助工作落实落地。近两年来筹措各级各类资金4200多万元，优先用于落实教育保障补助。其中，县级配套资金390多万元及时到位，确保教育保障补助金按时发放。自2009年启动生源地助学贷款以来，累计发放3.41亿元，惠及学子1.5万余人。

该县于2022年启动的“文昌教育”公益基金更成重要补充，截至目前已募集社会爱心款83.86万元，为195名困难学生发放补助金59.89万元，让爱心暖流在柳城大地持续涌动。

### 潜心深耕结硕果

该县依托广西学生精准资助管

理系统、全国学生资助管理信息系统，实现跨部门数据实时共享，每月联合民政等部门开展数据比对，确保资助对象准确无误。

为压实工作责任，柳城县建立“校长第一责任人”制度，定期开展业务培训，将政策落实情况纳入考核评价项目。同时，组建专项检查组，采取“定期+不定期”方式对全县74所幼儿园、27所中小学开展全面检查，发现问题立即立行立改，工作取得丰硕成果：2012年至2024年，柳城县连续13年获全区生源地信用助学贷款工作优秀等级，两次荣获自治区“突出贡献单位奖”。柳城县2024年还承接了国家助学贷款20周年宣传片拍摄工作，是国家助学贷款宣传片全国4个素材拍摄点之一，也是广西唯一拍摄点。

从走进村屯院落进行政策讲解到登上舞台生动演绎，从财政资金的优先保障到爱心力量的汇聚，柳城县用十年如一日的坚守，编织了一张“不让一名学生因家庭经济困难而失学”的保障网。这份坚守，让无数困难学生重拾求学希望。这份担当，托举起柳城教育事业的美好未来。

本报通讯员 雷昕 丁红兰 何至红

## 2025年广西大学生暑期文化科技卫生“三下乡”社会实践活动接力仪式举行 青春力量点燃乡村活力

日报消息（通讯员凌诗）7月15日，“文明暖心”新时代文明实践暑期专项暨2025年广西大学生暑期文化科技卫生“三下乡”社会实践活动接力仪式在柳城县实验小学教育集团本部举行。本次接力仪式是柳城县举办的第三期社会实践活动接力仪式。

本次活动从7月1日持续到8月20日，共举办5期，来自桂林电子科技大学、广西科技大学、南宁师范大学、广西水利电力职业技术学院、广西警

察学院等5所高校的100多名师生，分别在县新时代文明实践中心主题公园、文昌小学、实验小学3个点位结合自身的专业特长，开展绘画、文艺、科技等丰富多样的文明实践活动，丰富孩子们的假期生活。

7月15日至20日，43名师生深入柳城县的社区村屯开展红色故事宣讲、义务支教等一系列活动，并穿插进行南宁师范大学实践团学生代表发言、益智互动等活动。

### 多部门联合举办安全教育活动

## 筑牢暑期安全“防护网”

日报消息（通讯员韦晓平）7月11日，柳城县住建局、公安局及大埔镇城南社区、大埔镇卫生院携手智慧星托管中心，在城南社区举办了一场防溺水、反诈、禁毒宣传活动。

活动现场，各项安全教育活动有序开展。大埔镇卫生院工作人员进行了急救知识教学。为了让孩子们轻松地理解和掌握海姆立克急救法，工作人员巧妙地结合“石头剪刀布”游戏进行讲解，随后现场演示操作流程，让孩子们学会了自救互救方法。

提醒孩子们暑假期间切勿随意使用家长手机，更不能随意扫描陌生人的二维码，也不要向他人提供手机验证码，避免家庭财产遭受损失。

当天，禁毒工作人员通过发放图文并茂的宣传册，向孩子们耐心讲解毒品的种类、危害以及识别方法，引导他们从小树立“珍爱生命，远离毒品”的观念，增强对毒品的警惕性和防范意识。

此次多部门联合开展的暑期安全教育活动，内容丰富、针对性强，让孩子们学到了很多安全知识和技能。

## 天然溶洞成避暑地



7月以来，位于柳城县太平镇龙寨村的龙寨岩成为游客避暑游玩的好去处（见上图）。每天，不少游客来到这里纳凉、喝茶、下棋、游泳、烧烤等，享受惬意的夏日时光。

据悉，龙寨岩是一个大型的天然喀斯特洞穴，洞长1747米，分上下两层，上层为旱洞，下层为水洞。岩洞内的石幔石帘千姿

百态，洞口有一湾池水，清澈见底，仿佛一面明镜。

为保障游客安全和溶洞环境，龙寨岩景区加强了巡逻管理，设置安全标识，配备了救生员，还定期对溶洞进行卫生保洁，确保游客在安全、整洁、舒适的环境中避暑休闲。

本报通讯员 梁琪 邓涛 摄

## 荔枝丰收俏销多地



近日，柳城县东泉镇大樟村刘家屯荔枝喜获丰收。前来收购荔枝的柳州市区商人莫茂丰介绍，当地共有20户果农供货，自己第一天就采购了7吨荔枝，通过分拣后发往北京、郑州、西安、绍兴等地。

当地果农刘水德种有桂味荔枝5亩，亩产2000斤至3000斤，今年预计收入2万多元。他说，荔枝种植技术难度较大，管理比较方便，收成较好，一人一天可以采摘300斤左右。同村的种植大户刘房寿种有荔枝20亩，预计今年产出荔枝2万斤。

一、产期过于集中等问题，我市农业农村局等单位的专家到该屯荔枝种植基地进行了有针对性的指导，教会果农采用高接换种的方法，嫁接“大唐红”“越州红”“仙进奉”等12个荔枝新品种到品质相对较差、产量相对较低的荔枝树上，并结合当地实际，科学高效地进行水肥管理、花果管理、病虫害防治等。今年，东泉镇荔枝种植户94户375人，种植面积1200多亩，产量约有20万斤，挂果面积约600亩。群众通过种植荔枝实现增收，日子越过越红火。

本报通讯员 邓涛 凌诗 梁琪 报道摄影



拍摄牛腊巴制作过程。



记录腌制牛肉的过程。



美味的牛腊巴。



## 网络名人来打卡 夸赞牛腊巴美味

7月15日，由柳州市委网信办组织的“网络名人看柳州——用非遗方式打开柳州”采风之行第一站走进柳城县厚德食品加工厂。

厚德食品加工厂位于柳城县寨隆镇。当天，采风团进入加工厂的生产区，观摩了牛腊巴的制作过程。肥瘦相间的牛肉被切成均匀小块进行腌制。腌肉这一环节十分讲究技巧，工人将切好的

牛肉浸入香料汁里，细心且耐心地翻动，让每一丝肌理都裹满香料。腌好的牛肉被送入烘烤间后，香气逐渐散发出来。炒制是最后一个环节，堪称风味的“点睛之笔”。只见师傅手中的勺子快速翻动，牛肉块裹满香料，色泽愈发诱人，一股浓郁的香气弥漫整个车间。采风团成员们品尝牛腊巴时纷纷表示，牛肉干紧实却不柴，咀嚼

瞬间香气充满整个口腔，十分美味。

牛腊巴在柳城早已超越普通小吃的范畴，其制作技艺在柳城百姓手中不断打磨、传承。从家庭小作坊式的摸索，到如今加工厂规范化生产，柳城牛腊巴在百姓口碑相传中，成为外界认识柳城的一扇窗口。

本报通讯员 韦晓平 梁李毅 报道摄影

## 麻竹笋喜迎丰收 绿了山林富了民

### ——柳城县沙埔镇古仁村减龙屯做强“笋经济”小记

近日，柳城县沙埔镇古仁村减龙屯迎来麻竹笋丰收季，农户在田间地头忙碌地采收麻竹笋。

采收的新鲜麻竹笋被源源不断地运往当地的广意农产品加工有限公司进行加工。这家由政府扶持成立的企业，利用传统工艺腌制出优质的酸笋。这些酸笋远销多地，不仅让减龙屯8000亩麻竹有了“好归宿”，更带动村民在“家门口”就业，让酸笋产业成为当地富民产业。走进广意农产品加工有限公司

的生产区，几排整齐摆放的大桶格外显眼。公司负责人罗祖平介绍，工厂于2020年建成投产，占地面积5.1亩。政府为支持当地特色产业发展，补贴公司10万元用于购置加工设备。

经过3年多的运营，如今工厂已形成稳定的生产规模，年产酸笋600吨，产品销往柳州本地螺蛳粉厂及广东、云南、四川等地。

在酸笋腌制车间，工人们将处理好的竹笋装入大桶，注入清澈的

山泉水。罗祖平介绍，他们腌制酸笋时只用山泉水和老酸水，不添加任何添加剂，这样做出来的酸笋才地道。每桶可腌制800公斤竹笋，经过20天的自然发酵，就能产出口感脆嫩、香气浓郁的酸笋。用传统工艺腌制的酸笋，凭借优良品质赢得了市场青睐，成为各地客商争相订购的“香饽饽”。

减龙屯有着悠久的麻竹种植历史，家家户户都种植麻竹，该屯种植的麻竹达8000亩。罗祖平说，工

厂每年可收购麻竹笋的周期长达4个半月，每天可收购两三万斤。

谈及办厂初衷，罗祖平坦言，之前得知当地没有加工点，减龙屯村民不得不将麻竹笋拉到外村售卖，很不方便。于是，他创办企业收购鲜笋，带动大家一起致富。

如今，广意农产品加工有限公司不仅解决了本地麻竹笋的销路问题，还为村民提供了就业岗位，让村民实现了“家门口”就业。

本报通讯员 韦成成 覃韵