乐山日报 三江周末

中共乐山市委机关报 乐山日报社出版
总编辑:王大强 值班编委:谭大联

2021年1月24日 星期日 农历庚子年十二月十二
今日4版 总第11151期

国内统一连续出版物号:CN51-0011 邮发代号:61-53

乐山城区天气预报:白天到晚上阴 风向:偏北风1-2级 气温:7℃-14℃

新华社聚焦东西部扶贫协作“乐山模式”

山海相亲 乐在浙里

——浙乐东西部扶贫协作的实践与探索

新华社客户端四川频道1月22日电(余里 付小惠)东西部扶贫协作是中国特色扶贫开发道路的重要组成部分。2017年新一轮东西部扶贫协作启动后,浙江省绍兴市越城区、台州市椒江区、衢州市江山市、金华市浦江县(以下简称“浙江四市”)与乐山市马边彝族自治县、峨边彝族自治县、沐川县、金口河区(以下简称“三县一区”)自此结下情缘。

4年来,浙乐双方突破简单的“你给我收”单向帮扶模式,创新探索实施“五联三融”工程,有力有序双向互动,推进全方位、多层次、宽领域的扶贫协作。4年来,浙乐双方高标准高质量推进教育联动、健康联动、产业联动、劳务联动、社会联动和文旅融合、科技融合、经贸融合,有力助推乐山高质量打赢脱贫攻坚战。

立足乐山特色 谱写合作共赢新格局

乐山市“三县一区”地处小凉山腹地和乌蒙山区,长久以来交通不便、基础设施差、发展底子薄,是乐山乃至全省脱贫攻坚的主战场之一。

东西部协作的深入实施,让“三县一区”的资源“富矿”进一步得到发掘。立足“浙江所能、乐山所需”,浙乐东西部扶贫协作将合作舞台从“三县一区”扩展到乐山境内,从更大空间、更多领域、更深层次谱写合作共赢新格局。

2020年12月21日,四川晶科三期5GW拉棒、切方暨10GW切片项目在五通桥区正式开工。落户乐山以来,来自浙江的晶科能源有限公司瞅准乐山建设“中国绿色硅谷”的积淀与底气,在乐山的投资持续加码。

目前,浙江晶科已在乐山“续约”至项目第五期工程。四川晶科一期、二期生产线已竣工满产。三期和切片项目达产后,四川晶科单晶棒产能将达到18GW,公司年产值将超过120亿元,年上缴税收约3亿元,累计新增就业岗位超过3000人。

多晶硅光伏产业是乐山着眼产业强市重点推进的“一号工程”。晶科能源入驻乐山也将带动其他配套产业发展,进一步完善乐山光伏产业链发展。不仅如此,乐山还规划建设浙—川东西部扶贫协作乐山产业园,主要承接浙江产业转移,在特色轻工、机械制造、工程装备、大数据等产业开展投资合作,重点推进犍为飞地园区和高新飞地园区建设,其他县(市、区)以落户“飞地项目”为主。作为四川重要工业城市、全省水电消纳产业示范区,乐山深厚的产业基础和突出的比较优势吸引越来越多的浙江企业家投资乐山。

作为传统劳务输出和输入地,乐山有用工优势,浙江企业用工需求大。在浙乐扶贫协作工作中,两地积极开展劳务扶贫协作,建立“定向、定岗、定制”精准就业扶贫机制。对于有外出务工需求的家庭,两地人社部门签订劳务合作协议,设立农民工服务站,为“三县一区”外出务工人员提供各项服务解决困难诉求,帮助他们“安心闯天下”;对于有务工需求且无法外出务工人员,近年来,一批浙江企业纺织、电子企业将扶贫车间搬进了聚居点,让贫困群众实现了家门口就业。

借助乐山丰富的文旅资源,“浙乐同行+”“文化走亲”等浙乐文旅品牌活动在全国逐步打响,小凉山彝区、乌蒙山片区旅游民宿、红色旅游、民族旅游等新业态从无到有、从有到优,带动越来越多的贫困群众吃上“旅游饭”。

聚焦可持续性发展 夯实发展本底

脱贫攻坚最根本的是要解决持续性发展问题,让贫困地区真正拥有长远发展的产业。4年来,浙乐东西部扶贫协作立足发展山区特色产业,将帮扶支援由“输血式”向“造血式”转变,为“三县一区”长远发展夯实本底。

台州市椒江区在峨边建成水果种植基地、标准化高山蔬菜种植大棚基地,通过土地流转、就近务工、收益分红等形式,惠及5000余名建档立卡贫困群众;绍兴市越城区坚持长短结合、一二三产融合发展的模式,帮助马边发展青梅、白竹、藤椒、桃树等,建成3个总出栏能力2万余头的生猪养殖场及红椿村肉牛养殖场;金华市浦江县帮助金口河建成川牛膝等道地中药材产业基地,实现产值2亿余元,带动当地4488名建档立卡贫困户累计增收650万元;衢州市江山市在沐川县实施产业合作项目21个,打造“公司+基地(合作社)+农户”产业脱贫模式,带动沐川县2600多名贫困群众年人均增收4000元以上。

两地还注重建立冷链仓储中心,扶持壮大加工企业,利用电商销售扩宽渠道,进一步延伸产业链条。在“沐品进江”“浦商走金”“峨岭云边”“越商走马”等东西部协作交流品牌推动下,乐山“三县一区”特色农产品成功打开了东部消费市场。

富了口袋,也富了脑袋。浙乐双方围绕“科技融合”,整合两地人才、资源、信息,持续开展了以浙川“银龄行动”、乌天麻大健康产品开发关键技术研究合作项目为代表的一系列动作。乐山茶叶、乌天麻、蔬菜、食用菌、川牛膝、牡丹等特色农产品种植、生产、加工能力得到提升,闯荡市场更有底气。

协作走深走实 跨越千里情谊长

2017年至今,浙江省累计向乐山市“三县一区”提供援助资金5.218亿元,实施帮扶项目200个,帮扶力度逐年加大,浙乐协作走深走实。

4年来,浙江累计选派10余名干部、300多名专技人员支援乐山,为乐山脱贫攻坚事业提供强大智力支持;4年来,来自浙江的党政、企业、社会组织等力量汇聚乐山,为乐山“三县一区”发展刻下无法磨灭的“浙江印记”。

金口河区永和镇胜利村村民住进“峡谷第一村”,吃上了“旅游饭”;沐川县沐溪镇村民通过电商将蜂蜜送上了北京人的餐桌;源自绍兴的“百草园”和“三味书屋”落户马边彝族自治县民建小学校园里;在椒江医疗专家团队协助下,峨边彝族自治县人民医院建起呼吸内科和儿科住院部,结束了医院“大内科”历史……

2020年,面对新冠肺炎疫情,两地携手抗疫、推动复工复产。绍兴的防护服、台州的医用口罩、衢州的防护服、金华的医用护目镜……承载着浓浓的情意,穿越千里守护乐山亲人的生命安全。蔬菜、核桃、蜂蜜、土鸡蛋、菜籽油、乌金猪肉等乐山“礼物”,跨越东西感恩浙江家人的帮助。一趟趟开往浙江的就业大巴、返岗专列,将乐山“三县一区”的贫困劳动力送到工厂、企业。

在乐山遭遇百年不遇“8·18”特大洪水的关键时刻,浙江四市第一时间向乐山表达了诚挚慰问,伸出了援助之手,挂职干部与乐山人民一道抗灾救灾。

2020年底,在即将迈入全面小康之际,乐山市委、市政府向浙江省对口工作领导小组办公室发出诚挚的感谢信。同时,绍兴、台州、金华、衢州四地也收到了从乐山发出的感谢信。满含深情厚谊的“家书”,承载了浙乐东西协作4年间的珍贵记忆,也蕴含对下一轮东西协作的美好期待。

犍为文庙 面向公众免费开放

本报讯(记者 杨心梅)记者日前从犍为县文物保护管理所获悉,从2021年1月18日起,犍为文庙每日9:00—18:00(17:00停止入馆)向公众免费开放。

观千年文庙,读四书五经;沐圣贤儒雅,传文化精髓。犍为文庙始建于北宋,重建于明代洪武四年,占地面积43333平方米,建筑面积3443平方米,在全国现存文庙中,规模居全国第四、四川第一,是第六批全国重点文物保护单位、国家3A级旅游景区,四川省儒家文化普及基地、乐山市爱国主义教育基地、乐山市研学基地。

记者了解到,为做好新冠疫情防控工作,进入犍为文庙参观的游客需凭身份证实名登记,提供本人健康码,测量体温。团体参观须提前3天电话预约(0833—4266183),由景区安排适时参观,参观当日经工作人员核准后优先入馆。

此外,为确保文物安全和参观秩序,按照疫情防控要求,犍为文庙实施游客限量,每天限定游客数量750人次以下。

盖碗茶

为文博事业 夯实人才基石

■ 石羚

在故宫博物院里,有这样一群活力四射的年轻人:他们传承绝技,在繁琐工艺中恢复文物往日的神采;他们醉心钻研,在精美展陈中呈现文物背后的独特意蕴;他们锐意创新,在互联网端展示故宫有趣、有温度的一面……这群年轻力量,在前辈们的扶助和支持下,以坚守与担当、创意与时尚,为传统文化寻找年轻表达,展现大有作为的青春风采。

近年来,伴随着文博事业服务品质的提升和展陈方式的创新与丰富,年轻人成为文化消费主力军,“有空就去博物馆”成为越来越常见的生活方式。以故宫为例,从《我在故宫修文物》等纪录片风靡全网,到国风胶带、祥瑞摆件等文创产品频成爆款,再到“每日故宫”“数字故宫”等手机应用备受好评,故宫成为“网红”,正是我国文博事业蓬勃发展的生动写照。一项项新技术,一个个新创意,受到大众特别是年轻人推崇,推动收藏在博物馆里的文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文字都活起来。

文化的主体是人,传承的载体也是人。“文化+创意”“文物+科技”加快融合,文博事业不断发展,关键在于人才队伍有情怀、懂专业、会创新。出土文物重现光彩,仰仗大国工匠传承技艺、传承匠心,在冷板凳上创造奇迹;文化瑰宝获得知音,需要专业人士利用现代技术手段和传媒方式,讲好历史故事;文创产品“跨界破圈”,离不开策划者出点子、营销者搞推广,推动文博走近日常生活。尤其当博物馆从单纯的文物陈列变为集文博、教育、旅游等于一体的文化综合体,亟待多元化人才投身其中,为文博事业贡献才智、增添活力,让传统文化发扬光大、流传后世。

曾经,考古文博是高校里的冷门专业,如今,“高分报考古”越来越常见。“十三五”期间,全国文物系统从业人员增至16.23万人,文博人才队伍初具规模;全国各高校设立的考古、文博、文保和文化遗产专业增加1/3以上,为文博事业培养生力军。青年最富有朝气、最渴望创新,在推出符合公众需求、富有时代特色、充满朝气活力的文化服务及产品方面具有天然的优势。从故宫博物院传承绝技的文物修复师,到秦始皇帝陵博物院为兵马俑拍证件照的文物摄影师,不断壮大的青年人才队伍,正在成为文物保护、文化普及、文博推广的中坚力量,折射出行业发展的未来潜力。

广博深邃的文化宝藏魅力无穷,吸引无数青年成为中华文化的传承者和弘扬者。也要看到,时下我国文博事业蓬勃发展,对人才储备提出了新的更高要求。让考古文博事业后继有人、人才辈出,必须加强人才队伍建设,完善人才选用和激励机制。近年来,从继续推进文博人才培养“金鼎工程”,加大对技能型、复合型人才的培养力度,到相关部门印发关于文博事业单位人事管理工作、专业人员职称制度改革的指导意见,推动解决人才引进难、基层岗位少、职称评定难等问题,我国在文博人才队伍建设方面积攒了不少宝贵经验。我们必须继续完善机制、补齐短板,让人才供给满足人才需求、教学内容匹配岗位技能、薪酬待遇跟上行业发展。

历史文化遗产不仅生动述说着过去,也深刻影响着当下和未来。锻造一支高素质专业化文博人才队伍,用匠心呵护遗产,以文化滋养社会,中华优秀传统文化才能代代相传、历久弥新,为中华民族实现伟大复兴提供强大精神动力。

德昌源豆腐乳 百年非遗“其味美哉”

■ 记者 杨心梅 文/图

1月19日,一个寻常的日子,位于五通桥区西坝镇的四川省五通桥德昌源酱园厂(以下简称“德昌源酱园厂”)厂区内,豆腐车间、包装车间的工人们在各自的岗位上有序忙碌。从黄豆的浸泡到磨浆、点浆,从豆腐的土坛发酵到成品包装,有序、高效的豆腐乳生产线让人为非物质文化遗产和现代生产技术的完美结合赞叹不已。

“目前,我们的豆腐乳在市场上供不应求。春节后,我们的新生产车间也将建成投用,将在产量提升和产品线丰富上有新突破。”德昌源酱园厂销售总监刘卫东对该厂的未来充满信心。

“名酒茅台,腐乳桥牌。其形古朴,其味美哉。”一块小小的豆腐乳为什么有这么大的魅力?刘卫东向记者讲述了德昌源酱园厂的发展故事。

品牌展示

独一无二的食品发酵用霉

“1862年,五通桥人杨江东在五通桥岷江河畔创办‘江东园’手工作坊,主要经营豆腐乳、酱类、醋、酱腌菜、酱油等调味品,后转让给杨德昌,更名为‘德昌源’。”刘卫东告诉记者,相传,杨德昌在经营德昌源后,其长子杨吉安与雇请的师傅王春山、温焕建、梁洪顺等对豆腐乳进行研究改进,加入了一些名贵香料(如金钩、丁香、条桂等)和不同度数的酒,进行了发酵时间长短不同的试验,使豆腐乳质量不断提高。

“德昌源豆腐乳口感好,深受消费者喜爱,最重要的原因是特殊的毛霉菌种。”刘卫东说,腐乳按豆腐坯是否有微生物繁殖而分为腌制型和发霉型两大类,我国的腐乳绝大部分是采用毛霉菌种接种生产的发霉型腐乳,德昌源也是如此。

1938年,被誉为“工业先导,功在中华”的民族工业家范旭东先生创办的黄海化学研究社从天津内迁五通桥,随迁而来的酿造生物界泰斗方心芳教授及肖永澜等一批永利化学工业研究社的专家,对德昌源乳黄色发酵霉发生了浓厚兴趣,经过筛选、分析、培养,最后鉴定出对豆腐乳蛋白质分解、酶活力强盛、氨基酸转化丰富的本地食用霉,将其命名为“中国·五通桥毛霉”(新中国成立后,中科院用英文标志为“AS3.25”)。这种霉菌有独特的淳香味,状如雏鹅的毛,在通过刊物《黄海》杂志向全世界发表后,轰动生物界,成为唯一有着科学依据通过鉴定的食品发酵用霉。

“比较可惜的是,新中国成立前时局动荡,德昌源品牌一直没有打响。”刘卫东表示,直到1956年,德昌源和以生产调味品的江通源、洪泰、鼎和源、协兴祥等私营作坊合并为地方合营德昌源酱园厂,企业才又进入了新的发展时期。

老牌企业的自我革新

德昌源酱园厂拥有一百多年历史,是四川腐乳行业中历史最悠久的企业,也是川内颇具影响的食品制造专业厂家,主要产品“桥”牌豆腐乳深受川渝两地市场青睐。

从创建开始,德昌源酱园厂一直采用手工作坊的形式进行生产——生产线上全靠人工,人力成本高,生产效率低,成为制约企业规模化发展的瓶颈。

“上世纪90年代,德昌源酱园厂从国有企业改制为股份合作制企业,产销量慢慢提升,市场前景向好也催促着企业进行革新探索。”刘卫东告诉记者,从那时开始,企业就开始在生产线和产品口味上进行创新——一方面,企业对豆腐乳生产线进行升级,从原来的全人工到如今的大部分步骤实现机械化,生产线效率明显提高。特别是2012年,德昌源在五通桥区西坝镇的新厂建成投产,豆腐乳年产量达到2000吨以上;另一方面,企业针对消费者不同的口味需求,不断开发新产品,通过技术攻关,解决了生产过程中遇到的难题,陆续开发出红油、椒麻、香辣等不同口味的豆腐乳。

如今的德昌源酱园厂在保留手工技艺的同时,能实现机械化生产的流程已经全部转型,企业依托人才资源优势和技术优势,通过保证产品质量、降低生产成本,实现了非物质文化遗产的特色发展。

“当然,我们的发展绝不会抛弃非遗的独特魅力。”德昌源酱园厂生产部副部长周晓对独具魅力的豆腐乳手工技艺如数家珍。他告诉记者,德昌源豆腐乳制作中,原材料选择考究,均采用西坝本地及周边地区生产的小黄豆,“这种黄豆的蛋白质含量高,制成的豆腐品质和口感更优。”此外,德昌源豆腐乳生产过程中,豆腐的分装均由人工完成。经豆腐车间产出的豆腐要在土坛自然发酵6个月之后,才能进入包装车间继续加工。“这也就意味着我们的产品从制作到成品,时间远远长于一般食品。”周晓介绍。

创新理念助推企业发展

非遗融入现代先进生产技术,老牌企业通过引入现代商业理念、创新经营方式和管理方式得到长足发展,德昌源酱园厂步入了一条非遗传承的发展新路。

对传统技艺保持敬畏,德昌源酱园厂坚持不使用任何催化剂,保持豆腐的自然发酵,最终让消费者品尝到色泽乳黄、块形整齐、质地细腻,含在口中无需咀嚼即可融化的美味,让人情有独钟。“毫不夸张地说,川内只要有豆腐乳卖的地方都能看到‘桥’牌身影。”刘卫东深感自豪。

坚持自然有收获,德昌源豆腐乳获得的荣誉接连不断:1958年,“桥”牌腐乳被原中商部命名为“四川特产”;1987年,德昌源酱园厂产品被原中商部评为“优质产品”;1995年,德昌源酱园厂产品被授予“嘉州人民喜爱的商品”称号;1998年,德昌源酱园厂产品被授予“四川省群众喜爱商品”称号;2009年,“桥”牌豆腐乳被评为“四川名牌”产品,其独特酿造技艺被授予“四川省非物质文化遗产”……

在采访中,记者了解到,从去年开始,受疫情影响,很多人养成了在家吃饭的习惯,助推了豆腐乳等调味品、开胃小菜的销售,德昌源酱园厂供货能力出现不足,促使企业做出了新增豆腐乳生产线的决定。

2022年,德昌源酱园厂将迎来建厂160周年。对于一家传承百年的老字号而言,走到今天其品牌价值弥足珍贵。刘卫东告诉记者,德昌源酱园厂下一步还会继续迎接挑战。“目前,我们计划对厂区内现有空地进行规划,将新增一个车间,把我们曾经生产的豆瓣酱等调味品重新带回百姓餐桌。”刘卫东说。

寻访乐山非遗传承人

数字报网址:http://www.lsrbs.net 本报法律顾问 四川齐天律师事务所 电话 0833-2435729