

宁夏“吴忠厨师”带动超10万人就业,每年创造劳务收入8亿元

一把锅勺“炒”出富民路

本报记者 马学礼 李静楠

盛夏时节,记者来到宁夏回族自治区吴忠市。晨光熹微中,分布在城市大街小巷的牛肉面店灯火通明,八宝茶、炖煮牛羊肉等各种美食的鲜香味混合在一起,唤醒人们沉睡一夜的味蕾。专注品尝美味的食客与灶火升腾间厨师们颠勺、拉面的身影共同勾勒出这座城市最鲜活的民生图景。

这一幕动人的人间烟火,是当地餐饮业历经多年打磨后的杰作。得益于深厚餐饮文化的滋养,当地餐饮从业者逐步叫响了“吴忠厨师”这一名号。近年来,吴忠市精心培育这一劳务品牌,令其实现从手艺传承到品牌引领的跨越。“是‘吴忠厨师’的培训点燃了希望。”何静感慨地说。

发生在何静身上的蜕变并非个例。从2017年开始,吴忠市依托当地深厚的餐饮文化积淀,构建起“政府主导推进、多部门分工负责、社会力量全面参与”的格局,着力打造“吴忠厨师”这一劳务品牌。吴忠市鼓励经营主体采取“产教结合、校企联合”方式建设实训基地,对拥有一定规模实训场所、实训设备及师资队伍

近年来,依托深厚的餐饮文化底蕴,宁夏回族自治区吴忠市倾力打造“吴忠厨师”品牌,通过“零成本”技能培训、“师带徒”匠心传承,让大批劳动者习得一技之长。当地以厨艺赋能就业创业,推动餐饮与文旅深度融合,擦亮“游在宁夏 吃在吴忠”城市名片,实现技艺传承、群众增收、产业发展多方共赢。

基地给予奖补,通过多种方式扶持民办职业技能培训机构开设中式烹饪、中式面点等工种培训。同时,吴忠市将餐饮烹饪技能、特色美食制作纳入政府补贴性职业技能培训计划,依托职业院校、技工院校、高技能人才培训基地开展餐饮业职业技能培训,做到应培尽培。

针对有学习意愿但存在工学矛盾的学员,吴忠市推出“错峰培训+模块化课程”,为农村劳动力开设冬闲专班,为企业员工提供“送教上门”服务。

“只要有学习的意愿,就不用为学费、课程时间安排和就业问题而担忧。”宁夏翔宇职业技能培训学校负责人王静雯介绍,“学员参训并取得相应职业资格证书后,初级工可申领补贴1000元、中级工2000元、高级工3000元,补贴标准随技能等级提高而逐级提升,完全能够覆盖学费,让‘零成本掌握技能、无负担实现提升’变为现实。”

截至目前,吴忠市已累计培训1.7万人,培养“塞上技能大师”“自治区技术能手”等餐饮行业高技能人才443人,行业从业人数达1.12万人。

匠心传承“师带徒”

随着从业人数的不断增加,吴忠餐饮业急需提档升级。如何帮助更多劳动者提升专业技能、实现职业成长,进而为当地餐饮

行业的持续发展灌注“匠心动能”,成了当地政府的重要任务。

着眼于当地实力较强餐饮企业人才相对密集这一特点,吴忠市积极引导民族饭庄、国强手抓等龙头企业及本地餐饮名厨、行业领军人才加入“师带徒”模式,将更多学员培养成行家里手。

2022年,吴忠市在餐饮行业成立技能大师工作室,开展中式烹调师技能培训。“师傅会亲自示范一遍完整流程,再让我们动手尝试,并在一旁及时给予指点。”吴忠市政府机关食堂主管王健回忆说,经过多年磨炼,自己也成为一名培养出不少徒弟的师傅。

“最高兴的事是看着徒弟们、学员们快速成长起来。”王建说,很多学员在技艺纯熟后,都能成功经营起自己的餐厅并在市场中站稳脚跟。例如,曾经靠卖农资为生的杨立娟,参加中式烹调师中级培训后开店创业,年均收益达15万元;红寺堡镇村民马小花学成后化身“美食主播”,在短视频平台销售自制熟食,月均收入近5000元;一直在餐饮业摸爬的马凯,经杨国涛技能大师工作室培训考取技师证后,月薪从3000元涨至7000元,职业发展迎来全新机遇。

学员的迅速成长依赖师傅们的精心培养,也离不开吴忠市对厨师技能人才培养的投入。吴忠市不仅将每年培育500名“吴忠特色美食技能人才”作为为民办实事之

一,还连续多年举办吴忠厨王争霸赛、小吃美食节等活动,促进技术交流、锻炼厨师队伍。

创新跨界延展产业链路

近几年,吴忠餐饮业热度不断提升,这背后离不开当地从业者跳出传统餐饮业经营思维,不断创立新理念,推动跨界联动,激发多元活力。

“现在走进不同的早茶店,每家都有不一样的味道。”王静雯说,质量上一以贯之的精良,菜品种类的日益丰富,催生出当地多家明星餐饮企业,吸引外地食客不断前来,赋予“吃在吴忠”新的内涵。

据统计,近年来,“吴忠厨师”已累计培育“中餐特色菜品”37道、“中餐特色小吃”7道、“中餐特色面点”13道,打造51家早茶示范店,累计带动超10万人就业,每年创造的劳务收入达8亿元。

更令人欣慰的是,以餐饮为纽带,“吴忠厨师”串联起就业、产业、文旅融合的发展链条,助力吴忠成功获评“早茶文化地标城市”“民族美食文化地标城市”“西部美食地标城市”等称号,每年吸引众多游客前来体验,带动餐饮、住宿、文旅等相关产业发展。

吴忠市积极把握这一发展趋势,将培育“吴忠厨师”与深度挖掘本地黄河文化、西夏文化、红色文化、美食文化紧密结合,协同推进,先后出台了《吴忠市消费需求促进年活动实施方案》等一系列政策助推产业融合发展,依托吴忠“早茶文化地标城市”优势,推动“厨师技艺+文旅”融合。通过打造“早茶研学”“美食旅游”线路和特色餐饮街区、举办中国(吴忠)特色美食旅游文化节等方式,深化文旅体验,促进产业联动与消费升级。



全力推进滚装码头项目建设

8月19日,工人在河北黄骅港综合港区滚装码头一期工程施工现场工作。

连日来,在该工程项目现场,各参建单位抢抓施工窗口期,全力推动项目建设提速增效。

新华社发(冯英超 摄)

传统手工艺品变身市场“爆款” 草原巧手绘就增收新图景

本报记者 秦亦殊

盛夏草原风光正好,呼伦贝尔迎来旅游旺季。游客们穿梭在海拉尔呼伦贝尔古城街区,选购羊毛毡制作而成的杯垫、挂件、冰箱贴等纪念品。

这些独具特色的手工艺品,出自吴海侠和她的伙伴们之手。2025年,还是一名家庭主妇的吴海侠在京蒙协作妇女技能培训项目中接触到羊毛毡制作的技艺。从那以后,这项手工技艺就和她的生活联系在了一起。

“培训是免费的,几天就能学会,学成后可以领取材料包,居家制作手工艺品。做好的产品,公司统一回收、按件计费。”如今,吴海侠已经是慈呼文创店内的培训老师,负责打样、带学员、验收成品。

慈呼(内蒙古)文化有限公司创始人王亚蒙介绍,依托京蒙协作项目,公司开展“理论+实操+市场对接”培训,已帮助100余名妇女就业,“指尖上的北疆”计划累计赋能218名妇女,提供逾34万元订单支持。

在广袤的呼伦贝尔大地上,依托传统手工赋能妇女就业、激活非遗价值的致富故事,正在轮番上演。走进呼伦贝尔鄂温克族自治旗的民族文化产业创业园,各色文化创意工作室中,桦树皮小夜灯、太阳花等极具鄂温克民族特色的各类非遗手工艺品,正经由当地女性之手,从草原工坊走向全国、远销海外。

在阿拉坦格日乐文化创意工作室,几名女工人正围坐在桌前,将一片片皮料裁开、拼接,并组装成精致的小夜灯。“这是我们工坊的爆款产品,我们不仅做零售,还和多家知名企业合作推出联名款,产品远销海外多个国家。”该工作室负责人阿拉坦格日乐说。

“大家一起边聊天边做手工,互相交流,退休后的生活也不枯燥。”56岁的娜日苏是工作室的兼职手艺人,也是这项惠民项目的受益者。如今,她靠着利用闲暇时间计件接单的方式,每月稳定实现增收2000元左右。

据介绍,该工作室依托国家级技能大师工作室、“天才妈妈”梦想工坊成立,专注传统皮雕技艺传承创新。工作室面向呼伦贝尔市美术专业实习生、待业妇女、残疾群体开展免费技能培训,近十年累计培训200余人,为各类群体搭建起灵活就业、自主增收的平台。

鄂温克族与“太阳”有着深厚的文化羁绊,这个拥有3万多人口的民族世代栖居在辽阔的呼伦贝尔草原。这里的冬季从10月绵延至次年5月,凛冽寒冬里,鄂温克女性使用皮子和珠子做成太阳造型饰品戴在身上——把“太阳”请进家里,求温暖,求吉祥。这一古老习俗慢慢沉淀为独具特色的民族非遗技艺——“太阳花”。

艾吉玛是非物质文化遗产“太阳花”的旗级代表性传承人。大学毕业后,她从母亲乌仁手中接过这门技艺,创办了太阳姑娘文化发展有限公司。

传统的“太阳花”只有固定的几种呈现方式,艾吉玛尝试将各种年轻人喜爱的元素融入其中,打造了头绳、首饰盒、车挂等产品。“不仅要保留传统,更要创新它的表现形式,让它真正走入年轻人的生活中。”艾吉玛说。

与此同时,公司还创新探索“非遗+旅游+研学”的融合发展模式,打造太阳姑娘工作室,面向游客开放手工体验项目。游客可以在老师的指导下亲手制作一件属于自己的“太阳花”,沉浸式感受鄂温克非遗文化的魅力。

“每年都会有不少外国孩子来研学,他们对我们草原民族的手工艺充满好奇。”工作室教师李代小介绍,工作室今年已接待约800名俄罗斯青少年研学。这些孩子在这里剪裁皮毛、缝制彩石,让呼伦贝尔的民族传统文化跨越山海、走向世界。

打通外来务工群体文化服务“最后一公里”

青岛工人文化宫巡演服务一线工友

本报讯(记者张婧 通讯员吕大地)“在外打工这么多年,还是第一次享受‘专场演出’的待遇!”山东港口青岛港董家口港区外来务工海员王师傅举着手机,全程记录下眼前的文艺汇演,安全帽、工装还未来得及换下,脸上满是笑意。简易舞台搭在码头作业区旁,相声、山东快书、通俗歌曲轮番上演,海风裹挟着欢声笑语,舒缓了一线工友常年驻外作业的疲惫。

这是青岛市工人文化宫开展“劳动者之歌·共同的家园”文艺巡演,打通外来务工群体文化服务“最后一公里”的生动缩影。为精准满足外来务工、产业建设一线劳动者的精神文化需求,青岛市工人文化宫持续擦亮工会文化服务品牌,组建机动灵活的“文艺轻骑兵”演出,把舞台搬进工业厂区、建设工地、公路现场、港口码头。

今年6月~7月,系列巡演实现青岛全域覆盖,面向燃气保供职工、建筑工人、公路建设者、港口海员等外来务工群体开展专场演出。数据显示,6月线下观演职工1332人,7月线下820人,线上同步直播累计观看量达21.8万人次。巡演兼顾专业精品与职工原创,打造“专业骨干+基层职工”双演出队伍。针对不同行业特点,演出设置差异化主题:走进建筑工地紧扣安全生产,联动企业“安康杯”竞赛开展宣教表演;走进乡村结合樱桃节庆祝农耕耘劳希望;走进港口点赞世界海员日,用接地气的曲艺节目讲述码头工人奋斗故事。

早熟苹果抢“鲜”忙

8月18日,在甘肃省泾川县丰台镇甘肃建投矮化密植苹果示范园,果农分拨刚采摘的早熟苹果。近年来,当地依托独特自然条件,持续调整苹果品种结构,大力发展早熟品种,通过错峰种植、错峰上市,抢占鲜果供应的市场先机,同时拓宽线上线下销售渠道,助力果农增收致富。

据介绍,泾川县苹果种植面积达18.15万亩,其中早熟苹果栽植面积1.21万亩,今年早熟苹果预计产量可达2.3万吨。

新华社记者 陈斌 摄



过去徒手攀爬悬崖险路“步步皆苦”,如今搭乘电梯“腾云驾雾”

“空中校车”托起尼珠河大峡谷孩子求学梦

本报记者 黄楠

绝壁环立,峡谷纵深。在云南省宣威市普立乡壮阔的尼珠河大峡谷,垂直500余米的落差,曾是阻隔深山孩童求学梦的一道天险。深藏谷底的尼珠河村被群山围住,以往村里的孩子前往崖顶的官寨完小就读,只能攀爬悬崖险路。

今年7月底,尼珠河大峡谷二号垂直电梯“扶摇梯”正式投运,与2022年投用的“青云梯”形成双梯并行格局。这套全国罕见的悬崖双梯“空中校车”,终结了当地孩童攀崖求学的历史。这项温暖的民生工程还获外交部发言人推介点赞,让深山育人之暖走出国门、广受赞誉。

绝壁险路阻求学

尼珠河村坐落于滇黔交界的峡谷谷底,地势极低、四面绝壁,与崖顶学校无任何平整山路连通。在两座电梯建成前,孩子们上的学路,是村民在百米崖壁上凿出的简易便道,被当地人形象地称为“壁虎路”。整条山路狭窄陡峭、碎石遍布,最窄处仅半米余,外侧即

是万丈深谷,是名副其实的险途。

对于尼珠河村的孩子而言,从前的求学之路,是日复一日的艰难跋涉。官寨完小共有20名需通勤上下学的山村学生,其中6名学生长期居住在谷底尼珠河村。这些孩子每天天未亮便要结伴出发,打着手电摸黑攀崖,单程徒步需要整整3小时,往返近6小时。雨季峡谷雾气弥漫、石壁湿滑积水,极易失足摔倒;冬季寒霜覆壁,路面结冰,险象环生。遇上暴雨、大雾、强降温等天气,悬崖便道彻底无法通行,学生只能无奈停课,学业进度屡屡受阻。

“以前上学太苦了,每天大半天都耗在山路上。”尼珠河村小学生王娇是这条险路的亲历者。多年来,她和妹妹王思纯跟着村里伙伴,常年靠攀爬崖壁往返校园。漫长艰险的路途,消耗了孩子们大量体力,本该读书玩耍的童年时光,大半花在了崎岖山路上。不少学生常年赶路疲惫,上课注意力难以集中,学习状态深受影响。

为守护孩子求学安全,当地村民放下农活,每日往返悬崖山路接送学生。家人常年提心吊胆,只要孩子未平安归家,心中的担忧便始终无法放下。大山的阻隔,不仅困住了孩子的求学路,也锁住了整个村落的发展脚

步。出行难、上学难,成为困扰当地群众多年的民生痛点。

双梯凌云通天堑

为破解峡谷出行难题、守护山区学子安全求学路,当地因地制宜打造悬崖垂直电梯民生工程,将观光设施转化为惠民通道,百姓们亲切地称其为“空中校车”。

2022年,268米高的“青云梯”投运,初步缓解了学生的通勤难题。但早晚高峰人流量集中,排队等候时间较长,通行效率有限。为补齐短板、扩容增效,当地推进建设二号“扶摇梯”。梯体垂直高度达288米,运行速度每秒5米,单程登顶仅需57秒,相比首梯效率显著提升。双梯联动后,每小时通行运力可达1200人次,有效解决高峰拥堵问题。

同时,当地明确惠民政策,两座电梯、配套高空缆车对尼珠河村、官寨村村民及在校学生永久免费开放,并专门设置学生专属通行绿色通道,上下学时段安排工作人员、安保人员定点值守、疏导秩序,全方位保障学子通行安全。南方电网还专门配备双电源供电系统,保障设备全年稳定运行,杜绝断电停运隐患。