

同心协力，牢牢将疫情控制住

本报记者 沈靖然

云南省德宏傣族景颇族自治州瑞丽市，三面皆是国境线且没有天然屏障。境外新冠肺炎疫情暴发以来，瑞丽始终面临巨大的疫情输入压力。

去年以来，瑞丽先后经历4次疫情。外防输入、内防反弹、严防输出，瑞丽人民同心协力，牢牢将疫情控制在边境一线。抗疫力量从四面八方驰援瑞丽，与瑞丽人民一道齐心协力抗疫。

今年9月，收到云南省卫健委援助瑞丽的号召，昆明医科大学第一附属医院呼吸与重症医学二科主任医师方利洲第一时间奔赴瑞丽。这是方利洲第二次与疫情交锋，去年湖北疫情时，他曾随云南省组织的医疗队支援湖北咸宁。“我是医生，疫情来了必须得上。”

方利洲51岁生日在瑞丽度过，工作至第四十五天，按照医护人员轮换机制，方利洲本可以回家，但他却选择继续留在线上。“抗疫是跟时间赛跑，哪舍得去轮换休息！”

在瑞丽，方利洲不是“一个人”。自疫情发生以来，从国家专家组到云南省各级医院，先后共有9000余名医护人员驰援瑞丽。截至今年10月，瑞丽卫健委共计收到上级到位资金近4亿元，救治能力大幅提升，确保所有新冠患者得到及时有效救治且无一例死亡。

在瑞丽市新冠肺炎定点医院治疗瑞丽市德医院，疫情初期人手不足，4个年轻医生主动承担起运输医疗废弃物的任务。“哥几个力气大，我们来！”年轻医生李钰说，“最多时候我们一天运过1吨多，累是累，但保障了医院基本运行。”随着增援力量的到来，如今这支4个人的队伍也扩展到了20个人。

从去年疫情开始，瑞丽农场荣光社区党总支书记董有志就进入了战斗状态，担负起统筹防控、组织核酸检测、日常巡逻等工作。今年4月初，一次巡逻行动中，董有志不慎伤到了右脚踝。正处于疫情防控关键时期，董有志只是去卫生院简单处理伤处，拄上拐杖就投入防疫工作。到了第八天，董有志右脚依然肿胀异常，这才决定去市里医院看看，经过检查发现是粉碎性骨折。手术后，董有志仅住院两周就返岗继续工作，手术装的1块钢板和11枚螺钉如今还在他的右脚里。

瑞丽全市各界合力强边固防，通过人防、物防、技防相结合，组建义务联防队、青年志愿者服务队等队伍174个，实现全市所有执勤点24小时轮值值守。

11月初，云南省人民政府办公厅印发《云南省支持德宏州瑞丽市应对新冠疫情促进经济社会平稳健康发展若干政策措施》，从保障和改善民生、支持企业纾困等方面提出23条措施，给予瑞丽政策支持。对于政策认定的生活困难群众，瑞丽共发放6878万元救助资金。

11月15日，瑞丽市新冠肺炎疫情疫情防控工作指挥部发布通告：当日24时起，全市防范区人员在做好个人防护前提下可在市内有序流动。瑞丽的生产生活秩序正在有序恢复，目前全市已有8所学校5200名学生实现复学，其余的进行线上教学。

“等疫情过去了，想穿上漂亮的衣服去唱山歌，吃各家做的泼水粳粑。”瑞丽市姐相弄村民旺瑞对未来满怀期待。

平均每10个劳动力中有1名厨师，年创劳务收入4亿元

绩溪有个“金徽厨” 老乡有了“摇钱树”

本报记者 田先进

劳务品牌促就业③

“我能有今天的发展，很大程度上得益于学校的培养。”前段时间，安徽徽厨技师学院2010届毕业生许康杰特意回到母校，看望当年的授课教师许启东。

作为学院的第一届毕业生，许康杰目前是江苏一家徽菜馆的店长。十几年前，这位在安徽省宣城市绩溪县土生土长的女孩，做梦也想不到有一天能靠自己的力量在大城市站稳脚跟。“扎实的理论学习，丰富的实践课程，让我们一毕业就能够独当一面。”许康杰说。

许康杰是绩溪徽厨走向全国的一个缩影。近年来，安徽省绩溪县集中力量打造“绩溪金徽厨”特色劳务品牌，通过创办徽菜美食文化节、举办专题培训班、打造产业链等方式，在带动就业的同时，不断扩大徽菜的影响力。

举办徽菜美食节 提升品牌知名度

“徽菜的兴起与徽州地区独特的地理环境、文化背景、民间风俗密不可分。在长期的发展演变中，徽菜逐渐形成自身特色，成为中国八大菜系之一。”安徽省绩溪县烹饪协会副会长、“中国徽菜大师”张光顺说，“徽菜注重菜品的用料，追求食材的本味，同时又讲究火功。绩溪炒粉丝、一品锅、刀板香等都是代表菜品。”

绩溪徽菜源远流长，徽厨技艺精湛。2005年，绩溪县举办第一届安徽省徽菜美食节。2006年，绩溪县连续6年举办中国徽菜之乡美食文化旅游节……多项活动的举办，使徽菜受到极大关注。“每场活动都会吸引来自各地的厨师、游客，一些原本不太了解徽菜的人，在参加活动以后也开始去徽菜馆吃饭了。”张光顺说。

近年来，绩溪县推出“徽菜师傅”培育工程，依托安徽徽厨技师学院、徽顺酒店市级高技能人才培训基地平台，全方位免费培训农家

核心阅读

近年来，安徽省绩溪县打造“绩溪金徽厨”特色劳务品牌，促进当地劳动力就业。通过举办徽菜美食节等多项活动，加大宣传力度，并推出“徽菜师傅”培育工程，打造品牌优势；开展校企合作，安排徽厨技师学院的学生到企业进行实训，增强就业能力；帮扶原材料加工企业，促进形成完整产业链，辐射带动更多周边村民实现就业增收。

乐、饭店餐饮等行业从业人员，并对培训合格学员颁发中式烹调职业技能等级证书，提高徽厨的烹饪技能水平。在此基础上，通过名师带徒、大师工作室等方式，进一步扩大“徽菜师傅”的培训覆盖面，为创业就业扩容。

据了解，目前绩溪县平均每个劳动力中就有1名厨师，其中获评为中国烹饪大师、名师称号的有30余人，获评省级烹饪大师、名师的有200余人；成功申报省级技能大师工作室1个、市级技能大师工作室2个、县级技能大师工作室9个，年创劳务收入4亿元。“绩溪金徽厨”已成为促进当地群众就业增收的主要劳务品牌。

【专家点评】特色劳务品牌的形成，除了政府的大力扶持之外，还需要各种社会力量的参与。“绩溪金徽厨”的成功经验在于紧紧抓住市场需求，通过将“绩溪金徽厨”打造成当地的支柱产业，不仅解决了就业问题，还增加了地方财政收入和劳动者的收入，达到了多赢的目的。

校企合作育人才 开展实训强技能

位于绩溪县龙川大道的安徽徽厨技师学院，2007年由安徽省人民政府批准设立。十几年来，数以千计的徽厨从这里走出，将徽菜文化发扬光大。

下午3点，学院实训中心的一间教室里，2020级烹饪班的学生们正在上实操课。洗菜、切片、切丝、摆盘……一套流程下来，学生胡广炎已是满头大汗。“这些操作看上去很简单，做起来难，切片要薄如蝉翼，切丝要形似火柴，十分考验基本功。”胡广炎说。

胡广炎今年17岁，受父母影响，从小一直想当一名厨师。一年前，初中毕业的他跨进安徽徽厨技师学院的大门，开始了自己的学习生涯。

“学校教学主要分为两部分，一部分是语数英等文化课，另一部分是专业课教学。”胡广炎告诉记者，专业课教学由理论课和实操课构成，不仅要学徽菜历史、营养学、食材采购等理论课，还要学面点、冷拼、热菜等实操课。因为在校表现优异，今年暑假，胡广炎被学院推荐到上海一家知名徽菜馆进行暑期实习。短短一个月的时间，胡广炎受益良多。“在酒店主要是帮主厨打下手，做一些辅助性工作，虽然没法独立上手，但相比于在学院上课，我们能更针对性地发现自己不足，快速提升自己的水平。”

安徽徽厨技师学院副院长洪明祥介绍，除了暑期实习，学院还为毕业班同学安排了为期半年的顶岗实训。“学院与国内20多家知名餐饮企业签订了校企合作协议，每年安排毕业班学生前往合作企业进行实训，增强就业能力。”学院2020年毕业生胡益在北京徽州小镇酒店实训后，前往杭州一家知名酒店就业。一年内，依靠所学专业技能，他已经成了酒店的主厨。“刚毕业一年，他的工资就达到六七千元，再过两年，月薪破万没有问题。”洪明祥说。

为了更大程度促进就业，学院

还成立了职业技能培训中心，面向社会教学，每年与人社等部门对接，为退役军人、当地农村劳动力提供徽菜烹饪技能培训，帮助他们解决就业问题。为了更好地满足徽厨人才培养的需要，绩溪县计划投资数亿元，迁建安徽徽厨技师学院新校区，预计今年12月动工，明年9月投入使用。“迁建后的学院，将以徽菜文化传承与弘扬、徽菜人才培养培训、徽菜标准制定、徽菜产品研发、职业技能赛事承办等为抓手，发挥专业优势，拓展办学资源。”洪明祥说。

【专家点评】绩溪在校企合作方面探索出了一条值得借鉴和推广的职业教育发展路径。以职业教育为后盾，以徽菜馆为前台，使学员不仅学会了理论知识，更通过实践提高了操作经验，更加贴合社会的需求。另外，从学校培训扩展到社会培训，增强了行业的社会责任感，也提升了美誉度。

打造完整产业链 带动就业促增收

从绩溪县城出发，大约30分钟车程，便来到位于长安镇的徽和天下食品有限公司。刚下车，一股不一样的味道扑面而来，公司负责人冯文敏笑着向记者解释：“这里有臭鳊鱼的加工基地。别看现在闻着臭，吃起来可香呢！”

宰杀、清洗、腌制、包装……生产车间内，工人们正开足马力，加快生产。“瞧，这些产品下午就会发往北京。”冯文敏指着一箱箱打包好的臭鳊鱼产品说。

虽然现在生意红火，冯文敏刚刚创办公司时却是困难重重。“2016年之前，我一直在北京做徽菜厨师。那时随着各种渠道的宣传，徽菜的知名度提高了，徽菜馆的生意蒸蒸日上。”冯文敏回忆，“我们主要从绩溪进货，但随着需求量越来越大，原材料的数量、质量难以得到保证。尤其是臭鳊鱼，有的烧出来肉质不够爽口，客人不满意。”

于是，冯文敏放弃在北京的工



村里办食堂 老人喜洋洋

上午10点40分，山东省淄博市文昌湖省级旅游度假区商家镇七河村“长者食堂”的厨房里，工作人员早已忙碌起来了。掌勺师傅一边炒菜一边说：“村里来食堂吃饭的老人有139个，菜量要准备得多一点。”

七河村党支部书记、村委会主任苏玉利说，今年村里投资40余万元，重新装修了村里的3所闲置宅院，购置了厨房用品、餐桌椅、餐具等设施，聘请3名工作人员开办“长者食堂”。10月14日，“长者食堂”正式启动，主要服务对象为村里70岁以上的老人。目前，食堂每天供餐，餐费为每人每次5元，其中4元钱村里补助，老人每餐只需花费1元钱。

因为老人们正在“长者食堂”就餐。董振霞 唐 帅摄影报道 (人民视觉)

讲用电安全 教大棚管理 办手艺培训

“院坝夜校”赋能乡村振兴

本报记者 陈隽逸

担任第一书记。

“如今百姓日子好起来，家里添置的电器增多，加上务农电具普及，掌握用电知识的需求很大。”在调研时，村民家中线路凌乱、插头乱放、插板超载等用电安全问题，引起潘鸿彪的注意，他决定借助村里的“院坝会”开办“电力夜校”。

三都是水族自治县，全国60%以

上的水族人口居住在此。起初，夜校主要是讲解用电安全、指导使用微信自助缴费等。茶叶、板蓝根、稻田鱼、大棚蔬菜……随着村里引进产业的丰富，村民对于农业知识技能需求日益突出。为顺应这一需求，夜校的知识点对农业知识技能进行延伸。

效果越来越好，夜校也走出了村。今年，东山村、仙人桥村、安塘村等20个村的移民搬迁点——雪花湖社区，成为夜校的授课点之一。“征求授课内容时，大部分人表示想学马尾绣技艺。”潘鸿彪说。马尾绣是水族人的骄傲，也是当地增加经济收入的重要手段。经与政府部门协调，双方一拍即合，决定以夜校为平台，政府负责

协调人员培训马尾绣技艺，通过政企协作的模式，把夜校的作用进一步最大化。

平绣、挑花、乱针……在雪花湖社区的永森马尾绣有限责任公司，几名绣娘正将内含马尾的丝线依照构思好的图案，一针一线地绣在布上。

绣娘陆青青就是通过夜校培训，到这里来上班的。“培训班是免费的，现在我就在楼下就业，一个月有3000多元的经济收入，也能在家照顾孩子。”陆青青说。

“接下来我们将继续把夜校作为平台，依托政企协同模式进行推广，让更多人吃上手艺饭。”潘鸿彪说。

北京加快推进韧性城市建设

到2025年将建成50个韧性社区、韧性街区或韧性项目

本报北京11月21日电（记者王昊男）为防范应对自然灾害、安全生产、公共卫生等领域的重大灾害，保障人民群众生命财产安全，近日，北京印发《关于加快推进韧性城市建设的指导意见》（以下简称《意见》），提出了推进韧性城市建设的主要措施。《意见》明确提出，到2025年，韧性城市评价指标体系和标准体系基本形成，建成50个韧性社区、韧性街区或韧性项目，形成可推广、可复制的韧性城市建设典型经验。到2035年，韧性城市建设取得重大进展，抵御重大灾害能力、适应能力和快速恢复能力显著提升。

“韧性城市”是具备在逆境环境中承受、适应和快速恢复能力的城市。针对城市安全发展的方方面面，《意见》提出了很多具体措施。比如：提出逐步将各类广场、绿地、公园、学校、体育场馆、人防工程等适宜场所确定为应急避难场所，到2035年，人均应急避难场所面积力争达到2.1平方米；加强高层建筑防火灾设施建设，争取5年内消除存量高层建筑使用可燃外墙保温材料导致的火灾隐患。

此外，《意见》还提出要健全社会动员机制，充分发挥基层党组织、基层群众自治组织、工会、共青团、妇联、红十字会、城市协管员队伍、应急志愿者队伍及其他社会组织和社会公众在应急工作中的作用。到2025年，全市应急志愿者数量力争达到常住人口的1%。

泸州市校共建区域医药健康中心

本报泸州11月21日电（记者王明峰）四川省泸州市市校共建区域医药健康中心支撑性项目投入使用仪式近日举行，该项目是泸州市“六大攻坚行动”中的重点民生项目，是建设辐射川渝滇黔接合部区域医药健康中心的支撑性、标志性工程。项目集科研和教学于一体，能够帮助西南医科大学解决长远发展的硬件支撑问题，为学校转型升级提供保障，促成西南医科大学建成西部高水平医药高等学校。

泸州市校牵手，以建设川渝区域医药健康中心为目标，计划用5年左右时间，基本建成“五地一中心”，即川渝医药人才培养高地、川渝医药高层次人才培养高地、川渝医药科技研发及成果转化高地、川渝医药结合高品质生活宜居示范区、川渝医药国际交流基地和川渝区域医疗中心。

本版责编：李智勇 徐 阳 周春娟

“电线杆上不能拴牲畜，停电要及时拨打客户经理电话、板蓝根首要预防霜霉病……”一堂图文并茂宣传安全用电、农业知识技能的课，在贵州省黔南布依族苗族自治州三都水族自治县中和镇仙人桥村准时开讲。

开类似的“院坝夜校”，仙人桥村第一书记潘鸿彪已坚持了3年，还越做越有劲，从讲电力常识拓展到讲农业技能，再延展到搭建培训平台，让小小夜校为乡村振兴注入源源动力。

时间回到2018年，时任南方电网三都供电局计划建设部副主任的潘鸿彪主动请缨，被派驻仙人桥村