

## 人民时评

# 以文化创意激活发展新意

——从展会感受中国经济脉动③

李卓尔

背后,是文化产品从展品到商品的价值跃迁,生动展现着文博流量如何转化为经济发展的增量。

文化兴国运兴,文化强民族强。文博会的底气,深植于中华文明5000多年的历史。良渚文化展区中,《良渚·文明之光》以3D建模技术将玉琮王的“神徽纹”化为动态穹顶,悬浮的光影仿佛打开了一条通往5000多年前的时空隧道。山东展区的“智慧魔镜”,以图像识别与云计算定制养生方案。南京展区基于《红楼梦》数据库生成“命运判词”,实则是对古典文学叙事逻辑的算法重构。文博会的展台上,每一件科技赋能的展品背后,都藏着一段文明的故事,都是对文明基因的数字化解码,让古老智慧以更轻盈的姿态融入现代生活,让现代人也能发思古之幽情、受文化之滋养。

当传统文化与现代科技深度融合、与当代需求同频共振,就能让前沿科技在古老传统中拓展应用场景,不断开辟“文化+科技”的蓝海。本届展会推出22项促交易措施,开幕式,广东展团共有18个重点项目成功签约,累计成交额超过16亿元……这些数字

智能展区,汇聚了60余家头部企业。乐聚机器人、工匠机器人共同演绎咏春拳法;元萝卜机器人现场展示人机棋艺对决;新疆三力智能机器人以书画展现“东方美学与科技融合”的魅力……从内容生产到场景体验,科技成为连接传统与现代的桥梁,不仅为实现中华优秀传统文化的创造性转化、创新性发展提供了更多路径,更激活了文化遗产的当代价值,拓展了文化产业的边界。

文化产业的价值不仅在于自身产值,更在于其作为“工具箱”的赋能效应,能够为制造业升级、服务业转型、农业品牌化发展等提供文化附加值。有汽车企业将“藏锋于润”的东方美学融入前脸设计,同时实现低风阻效果,做到功能性与艺术性的有机统一。在“塞上江南·神奇宁夏”展区,观众戴上VR眼镜后,能瞬间穿越到宁夏的景区,引流线下旅游。在新疆展馆,棉花制成的纺品印染上喀什古城斑驳肌理,展现出独特的文化创意。随着全社会文化自觉

的增强,文化对实体经济的赋能作用愈加凸显,文化品位、文化价值成为提升产品附加值的关键要素。这种赋能不是简单的线性叠加,而是通过产业链的重构、价值链的提升,形成“文化赋能—产业升级—反哺创新”的良性循环。

面向未来,文化产业需要更开放的生态,文博会的使命愈发清晰。一方面,通过“一带一路”文化走廊建设,推动中华文化更好“走出去”;另一方面,加快文化数字化战略,构建虚实共生的文化体验场景,让文化遗产在数字世界中永续传承。更重要的是,文博会应成为中小文化企业的孵化器,让更多“草根创意”破土成林。

当文化的“软实力”转化为经济的“硬支撑”,文明之光照耀在千行百业的创新之路上。走过二十一载,文博会将以其开放包容的胸襟、创新求变的胆识,为全球文明互鉴提供中国方案,证明文化不仅是历史的回响,更是未来的先声。

(本系列评论到此结束)

## 评论员观察

劳动过程中接触的花草树木、锅碗针线,都是将理论投入实践、让知识联系现实的最好老师

劳动是成长的必修课。现实中,一些中小学的劳动教育质量不尽如人意。有的老师照本宣科、以教代劳,学生缺乏动手实践;有的学校课后作业流于形式,学生只需“摆造型”,家长拍照打卡、应付了事。部分学校劳动教育陷入“说起来重要,做起来次要”的尴尬境地,引人担忧。

自2022年秋季学期劳动教育“独立成课”以来,各地学校对劳动课开展了一系列探索,劳动教育被淡化、弱化的现象一定程度上得到改善。然而,劳动教育这门必修课,要真正从课程表上的价值召唤成为砥砺成长的广阔天地,还有很长的路要走。剖析背后原因,或是在观念上不够重视,“重书本教育、轻劳动教育”,或是受到师资、场地、器材等客观条件限制,或是出于安全考虑,不敢让学生放开手脚去劳动。把劳动教育纳入人才培养全过程,既要转变观念,充分认识劳动教育的现实意义,也要整合资源,创新劳动教育的形式和方法。

有教育家说过:“离开劳动,不可能有真正的教育。”做家务也好,干农活也罢,这些劳动不只是体力的付出,更有助于提升学生的综合素质,使其形成正确价值观。对青少年而言,吃一盘饺子与包一盘饺子,心理感受肯定不一样,对成长的意义大不相同。煎炒烹炸制作出美食,打扫卫生让房间窗明几净,播种浇水收获瓜果蔬菜……在亲身体验劳动的过程中,同学们对他人劳动成果有更多敬意,也对生为人而为人的责任感有了更真切的体悟。在文化知识学习之外,有目的、有计划地组织学生参加劳动,不仅具有树德、增智、强体的教育意义,也能更好促进学生全面发展、健康成长。

劳动是实践的艺术。劳动教育不能只晒不做,宜创造不宜说教。前不久,一则重庆小学生背着锅碗瓢盆徒步4公里野炊的视频火了。生火、切菜、颠勺一气呵成,土灶烟火升腾……一场春游,同学们在实践中学习,在自然中成长,在团队中协作,收获了劳动的快乐,也更好理解了劳动的价值。循序渐进、寓教于乐,因地制宜谋划课程内容,才能把劳动的种子深植在青少年心中。

就学科知识而言,劳动过程中接触的花草树木、锅碗针线,都是将理论投入实践、让知识联系现实的最好老师。种一片小麦,学生能借助人工智能技术分析植物生长数据,制定灌溉、施肥方案,体会到科技对农业产业的赋能作用。蒸一笼烧卖,同学们不仅能掌握烹饪技术,还能了解地域饮食文化,思考“一方水土养一方人”的地理学原因。打造衔接有序的劳动教育课程群,把劳动教育有机渗透到学科专业中,注重培养学生劳动的科学态度、规范意识、效率观念和创新精神,将更有助于实现劳动教育综合育人的价值。

这几年,“优绩主义”是教育领域的一个热词,指的是把分数当作衡量学生能力的唯一指标,忽视考试之外的才能和禀赋、人格及心理健康的涵养,由此也导致学生的“内卷式”竞争和家长的普遍焦虑。其实,真正寓教于乐、潜移默化的教育,能够让孩子们在汲取知识的同时,获得心智的开化、生命的启迪、精神的充盈。从开展研学旅行,到强化社会实践,再到重视劳动教育,引领孩子走进生活、体悟自然、认识社会,正成为今天的育人新共识。唯有看到每个生命独特的可能性,呵护每个微小而持续的探索,才能让花成花、树成树。

## R纵横

## 上门做菜好,规范不能少

王琦

专业厨师提供“私厨服务”,擅长烹饪的厨艺爱好者在社交平台“接单”……近年来,上门做菜逐渐走红,服务越来越多样。

上门做菜受到青睐,有其内在原因。一方面,满足了消费者对生活品质和个性化用餐的需求。在快节奏的现代生活中,年轻人既追求用餐便利,又渴望品尝到可口的菜肴。通过上门做菜服务,消费者可以自主选择食材,把控烹饪环节,实现从菜品种类到口味的个性化服务。另一方面,适应了特定场合的需求。在产后休养、家庭宴请等场景中,消费者更倾向于选择专业厨师上门,这样既能保证私密氛围,又能享受大厨烹制的美味佳肴。上门做菜也为从业者提供了新的增收渠道和就业选择,让他们能够将爱好和厨艺“变现”,创造相对灵活的收入。

在快速发展过程中,上门做菜也存在一些亟待解决的问题。首先是安全问题。陌生人上门,双方的人身安全存在一定风险;餐食卫生一旦出现问题,也容易引发纠纷。其次,服务关系认定和责任划分存在争议。菜肴的制作过程、食品的卫生安全缺乏相应行业规范,一旦出现意外,责任难以明确。再者,行业面临盈利难题。个体从业者面临沟通成本高、服务内容趋同等问题,匹配成功率不高;专业团队则需要解决匹配效率和成本的问题,建立与家政服务的差异化竞争优势。

促进上门做菜服务行稳致远,需多方共同努力。服务平台和派遣公司应规范管理,建立从业人员预先审核机制,确保服务人员具备相应的资质和能力。在提供服务前,主动与消费者签订服务合同或协议,明确各类收费标准,让消费者有据可依。同时,加强对服务过程的监管,规定服务人员穿着统一的工作服,持有健康证明,购买相关保险,切实保障消费者和服务人员的权益。对于消费者来说,应增强自我保护意识,重点关注食材的采购和处理,并与服务者充分沟通细节,明确双方的权利和义务,尽可能避免纠纷。相关部门也应加强引导和规范,为从业者提供良好的社会保障,并出台措施加强对服务资质、服务过程、服务效果的监督,推动上门做菜行业健康有序发展。

(摘编自《吉林日报》,原题为“《上门做菜》如何行稳致远”)

各位读者,本版“大家谈”“暖闻热评”“中国道路中国梦”“来论”等栏目长期征稿,欢迎赐稿,请勿一稿多投。

本版邮箱:rmbppl@peopleldaily.cn(来稿请注明栏目名)

本版责编:李浩燃 李洪兴 孟繁哲

# 劳动教育不能只晒不做

孟繁哲

## R中国道路中国梦·青春为中国式现代化挺膺担当⑨

# 收集种子,也收集未来

钟 鑫

种子真是奇妙的存在。百米巨树的种子,可能只有一粒芝麻大小;马达加斯加旅人蕉的种子,通体的蓝色能吸引狐狸,让它们取食依附的昆虫,搬“救兵”来自救;龙脑香科巨树的种子形如竹蜻蜓,可以飘到远处,避免跟母树竞争光照雨水,还能防止重力摔伤……一年中,我差不多有1/3的时间都在野外,进行种质资源的采集。有时回到一个地方,看到上次发现的植物依旧果实累累,就会特别开心。

收集种质就是采集种子吗?没这么简单。西藏波密县易贡乡有一棵藏南柏木,是目前已知的亚洲第一高树,从树干基部到还活着的树梢高度超百米。在对它的联合科考中,我负责种质资源考察和采集,了解上面的附生植物。首先爬到树顶,然后

顺着绳子向下降,大约每隔5米采集一次叶片、球果和附生植物,编号、贴上标签,收入腰间的便携小布包……在树梢,能看到密集生长的石豆兰,悬挂着如胡须一样的二级保护植物网络马尾杉,极度耐旱的景天科石莲属多肉植物;在巨树基部,可以看到耐荫的蕨类和苔藓、攀爬的藤本植物。树顶和树底有天壤之别,附生植物差异巨大。收集种质并非仅关注一粒种子,目光所及的是庞大的生态系统。

为什么要把种子从野外带回来?全球气候变化、生态破坏及人类活动带来威胁,自然保护区无法覆盖所有物种……种子们需要“栖息地”。从亚洲第一高树带回的种子“栖息”在上海辰山植物园,已“长”出了500多棵小苗。我们完成了离体培养技术

研发,未来还会做更多迁地保育观察。这

意味着它们能够在更适宜的环境中扩繁,

长大后再次自然繁殖并结果,形成可以迁

地繁殖的种群,得以生生不息。对于因生

境变化而濒临灭绝的植物来讲,种质资源

库犹如“方舟”。在低温冷库里,种子能够

“沉睡”上百年,也可被随时“唤醒”。对

其DNA材料进行保存、研究,可以为物种“回

归”自然做准备。这些工作不仅仅是为

了种子。植物是维持地球环境稳定最重

要的一环,保护植物物种的多样性,也是在保

护地球环境稳定最重要的一个环节。

对种质资源的研究,为植物解锁了新

土壤。不仅“入地”,也已“上天”,把种子送

往太空,充分利用空间环境微重力、高真空

和太空辐射等诱变因素,能够为植物育种

提供更大的空间。比如搭乘实践十九号卫

星转了一大圈的丹参种子,有一些发生了

有利的突变,可能会成为药用价值更高的

新品种,提供人与植物携手发展的新机

遇。但育种是个漫长的过程,需要涓滴汇

的积累与耐心。目前,辰山植物园已经收

集保存了3000多份符合标准的植物种

子,超过7000万粒饱满种子。这些只是

“沧海一粟”。地球上究竟生存着多少种植

物?多少物种在演化过程中灭绝?没有人能

给出确定数字,但每一个物种都蕴藏着未

知的可能性。这些可能性指向可持续的发

展,是战略需求、时代使命。行走野外、采

集种质、收集未来,我们的事业才刚刚开

始,我们的脚步会坚定向前。

(作者为上海辰山植物园本馆馆员、

国家重要野生植物种质资源库辰山中心负

责人,本报记者曹玲娟采访整理)

不久前,国务院决定于2026年开展第

四次全国农业普查,主要调查农业生产条

件、粮食和大食物生产情况、农业新质生产

力情况、乡村发展基本情况、农村居民生活

情况等内容。普查将广泛应用行政记录,

加强普查资料开发利用,打造农业普查数

据“一张图”。

这正是:

仓库殷实万物盈,

农事细问总关情。

千村万落一图卷,

绘得山河日月明。

与 文

“过去都这样”“以前皆如此”的枷锁。“未来之城”雄安新区,政务服务不用来回跑“窗口”,“一枚印章管到底”;三江源国家公园实行“大部门制”改革,“九龙治水”变“攥指成拳”,一举破解各类保护地权责不清的弊端。时代在变、形势在变,干工作就不能一成不变。唯有不断求变,才能让方法适配新需求、让思路跟上新节奏,在问题与挑战面前始终拥有解题破局的主动。只有以变应变,才能紧跟时代大潮,始终立于发展潮头。

当然,腾空跃起先要双脚蹬地,改革创新的根基在于扎根实际。换言之,求新求变必须求真,这是“新”之根、“变”之源。求真者,必须实。真正的创新不是空中楼阁,而是从现实土壤中长出新芽;务实的变革拒绝搞花架子,而要在实践中走出新路。脚踏实地摸清规律,实实在在解决问题,这样的“新”才有生命力,这样的“变”才有含金量。

事业发展,不能总是踩着别人的脚印前行。走出舒适区,用实干开辟新径,以创新点亮征途,脚下的道路才会越拓越宽。因为真正的开拓者深谙——路是人走出来的,敢闯敢试的人脚下永远有路。

## R纵横

## 上门做菜好,规范不能少

王琦

专业厨师提供“私厨服务”,擅长烹饪的厨艺爱好者在社交平台“接单”……近年来,上门做菜逐渐走红,服务越来越多样。

上门做菜受到青睐,有其内在原因。一方面,满足了消费者对生活品质和个性化用餐的需求。在快节奏的现代生活中,年轻人既追求用餐便利,又渴望品尝到可口的菜肴。通过上门做菜服务,消费者可以自主选择食材,把控烹饪环节,实现从菜品种类到口味的个性化服务。另一方面,适应了特定场合的需求。在产后休养、家庭宴请等场景中,消费者更倾向于选择专业厨师上门,这样既能保证私密氛围,又能享受大厨烹制的美味佳肴。上门做菜也为从业者提供了新的增收渠道和就业选择,让他们能够将爱好和厨艺“变现”,创造相对灵活的收入。

在快速发展过程中,上门做菜也存在一些亟待解决的问题。首先是安全问题。陌生人上门,双方的人身安全存在一定风险;餐食卫生一旦出现问题,也容易引发纠纷。其次,服务关系认定和责任划分存在争议。菜肴的制作过程、食品的卫生安全缺乏相应行业规范,一旦出现意外,责任难以明确。再者,行业面临盈利难题。个体从业者面临沟通成本高、服务内容趋同等问题,匹配成功率不高;专业团队则需要解决匹配效率和成本的问题,建立与家政服务的差异化竞争优势。

促进上门做菜服务行稳致远,需多方共同努力。服务平台和派遣公司应规范管理,建立从业人员预先审核机制,确保服务人员具备相应的资质和能力。在提供服务前,主动与消费者签订服务合同或协议,明确各类收费标准,让消费者有据可依。同时,加强对服务过程的监管,规定服务人员穿着统一的工作服,持有健康证明,购买相关保险,切实保障消费者和服务人员的权益。对于消费者来说,应增强自我保护意识,重点关注食材的采购和处理,并与服务者充分沟通细节,明确双方的权利和义务,尽可能避免纠纷。相关部门也应加强引导和规范,为从业者提供良好的社会保障,并出台措施加强对服务资质、服务过程、服务效果的监督,推动上门做菜行业健康有序发展。

(摘编自《吉林日报》,原题为“《上门做菜》如何行稳致远”)

## R金台随笔

# 勇者脚下路常在

王锦涛

你看过山间的溪流吗?很多时候,它看似已被陡峭的崖壁挡住去路,但仔细观察:它或是从石缝间悄然渗出,无声地漫润着;或是从崖底的罅隙中钻出,执着地流淌着;又或是积蓄力量,在岩石边缘漫溢开来,最终汇成新的溪流……

水千回百转、执着向远,也给人以启示。如果只看眼前路,便会在山重水复中哀叹道尽途穷;但如果葆有破壁求新的锐气、另辟蹊径的智慧,便能在看似绝境之处,为自己辟出一条前路,于山穷水尽处领柳暗花明。

现实中,总有人遇到困难就原地打

转。老办法一旦行不通,就畏缩不前,不敢尝试新路,不愿打破老规矩,认为此路不

通就是绝路,改变太冒险,不如待在原地更安全。殊不知,这种选择背后藏着的是安于现状的怯懦,将导致进取心悄然消解。长此以往,思维会陷入惯性,行动也会被陈规束缚。当朝气被暮气取代、勇气被惰性消磨、志气被平庸蚕食,工作难免陷入千篇一律的窠臼,精神世界也会失去应有的光彩。所以,事业发展,就不能因循守旧、亦步亦趋,而