西部地区科技创新要敢于攻关

地方观察

拓兆兵

11月3日，国家科学技术奖励大会在北京隆重举行。由国家能源集团宁夏煤业公司联合20余家单位协同攻关完成的“400万吨/年煤间接液化成套技术创新开发及产业化”项目被授予国家科学技术进步奖一等奖。这是宁夏牵头完成的项目首次获得国家科技进步一等奖。

作为西部欠发达省份，宁夏获此奖项令人意外，也令人振奋。由此可见，科技创新西部是大有作为的。

一方面，东西部合作正在走向深入，西部长期所欠缺的人才和资金等条件正在改善。科技创新的核心是优秀人才，当然也离不开充足的资金支持。近年来，西部大力实施创新驱动战略，依托能源、土地、优惠政策等优势，吸引东部科研院所高端科研人才和高科技企业落户当地，“院士工作站”越来越多了；与国际顶尖企业合作协同创新，壮大了科研队伍和实力。与此同时，西部科研经费投入力度也在加大。西部成为新技术、新材料、新装备的“试验场”和“试验田”。一些科技成果在应用转化中得到检验和改进，有些进行再次创新，由此积累了丰富的科研经验和科研数据，这为西部取得重大创新成果奠定了良好基础。

另一方面，新技术正在颠覆传统，一些制约西部发展的瓶颈正在被打破，西部迎来创新发展的新契机。随着国内数字经济蓬勃发展，5G、人工智能、物联网等新技术快速普及应用，对区域经济发展产生广泛而深刻的影响。如国家实施的“东数西算”战略，获批的8个全国一体化大数据中心国家枢纽节点中，西部就占了5个，因为西部有着建设大型数据中心的优越条件。“东数西算”不仅有利于推动西部向数字经济迈进，也有利于东西部协同创新。随着媒体、计算机和电子通信技术融为一体，一些设备与运输成本下降到几乎与距离无关。就某些情况而言，技术的不断突破使传统地理条件的劣势正在发生反转，西部获得科技突破的机会随之增加。

越是欠发达地区越要加强创新，而西部创新的关键是要鼓足信心，且持之以恒。此次获奖的“400万吨/年煤间接液化成套技术创新开发及产业化”项目，也曾遇到过很大困难，研发攻关时间长达10年。因此，西部要敢于攻关重大技术，联合东中部协同创新，努力推动经济高质量发展。

本版编辑 周颖一 美 编 王墨晗

陕西蓝田“勺勺客”——

一把炒勺“搅香世界”

本报记者 杨开新 张 毅

上图 蓝田厨师学校的老师在指导学生掌握颠勺、火候等“勺勺客”的看家本领。 （资料图片）

左图 蓝田厨师学校开设有中西式面点、烘焙、特色陕菜等教学内容，图为学生们在学习蛋糕制作技艺。 本报记者 杨开新摄

今年15岁的李海洋本已考入陕西蓝田县一所高中，但暑假期间听说蓝田厨师学校在招生，便做出了转校学厨师的决定。“我生长在蓝田，自幼喜欢看人做菜。我觉得并非只有上高中考大学才有出路，当‘勺勺客’也能成才。”李海洋说。

“勺勺客”是关中方言里对厨师的叫法，因他们靠一把炒勺走天下而得名。“勺勺客”最重要的来源地，当属陕西省蓝田县，蓝田“勺勺客”已成为特色劳务品牌。

烹饪文化独特悠久

“要找蓝田乡党，大小衙门厨房”“凡是冒烟的地方，就有蓝田乡党”。这两句当地民谚，形象地说明了蓝田“勺勺客”的分布广泛和远近闻名。

究其原因，主要是他们拾掇饭菜的水平很高。这毫不奇怪，面条像裤带、锅盔像锅盖、油泼辣子一道菜，“关中八大怪”中美食就占了三样。对烹饪的热情演变为本领，特别是能把面食“做出花来”。另外，走南闯北甚至遍布全球的蓝田“勺勺客”已有五六万人。陕西人自古安土重迁，蓝田人之所以愿意背井离乡、到处闯荡，与独特的县情有关。

蓝田县户籍人口达65.6万人，在陕西属于人口大县。但因位于秦岭北麓，地貌为山、岭、川、原相间并以山岭为主，许多人只得在农业之外另寻出路。好在蓝田距省会西安只有几十里，又位于关中通往东南诸省的要道。人多地少，交通便捷，不少人或被动或主动地靠厨艺四处谋生。亲带亲，邻帮邻，久而久之，蓝田“勺勺客”的牌子就叫响了。

蓝田烹饪文化历史悠久。新中国成立后，蓝田向各地大量输出厨师、厨工，其中许多人成为餐饮行业的名厨高手。上世纪60年代，西安市政府授衔的10名“烹饪师”中，蓝田“勺勺客”就占8名。在历届全国烹饪技术大赛中，均有蓝田籍厨师获奖。

油泼面、羊肉泡馍、水晶饼、葫芦头……前些年电视剧《白鹿原》热播，剧中常出现的美食画面令网友直流口水。外地人可能不知道，白鹿原有相当部分属于蓝田县，该剧的拍摄地白鹿原影视城就位于蓝田县。原著作者、著名作家陈忠实曾寄语，“让蓝田勺勺搅香世界”。

改革开放以来，蓝田县越来越多的人靠餐饮创业、致富，“一根面挣下一栋楼”的故事在这里并不鲜见。蓝田县2004年被中国烹饪协会评为“中国厨师之乡”，2012年被陕西省餐饮协会评为“陕菜之乡”。

生力军有了“摇篮”

今年9月份，蓝田厨师学校投入使用，校歌《勺勺搅得天下香》曲调欢快、歌词生动，“勺勺客”的自豪感油然而生。日前，记者来到这所有些“小众”的公办学校。校园里设施齐全，绿化、节点景观植入了特色地域文化、厨师餐饮文化等，营造了浓厚的学习氛围。在老师的击鼓声和哨音指挥下，一组同学在练习颠锅和翻勺，锅里是两斤黄沙，以后会逐渐增加到五六斤。另一组同学在用土豆练习刀功，先切片、再切丝、后剁泥，菜刀与案板的碰撞声响个不停。

陕西烹饪大师、专业课教师昝军宏告诉记者，切菜看似简单枯燥，其实有很高的技术含量，只有练好基本功才能掌握直刀法、平刀法、斜刀法等技巧。为提供更多选择机会，该校除了开设中餐烹饪专业，还配有中西式面点、烘焙、特色陕菜、蓝田小吃等教学内容，不少同学在认真学习蛋糕制作方法。

蓝田县职业教育中心校长任宏涛说，厨师学校是职业教育中心的分校，所有农村学生按照国家资助政策学费全免，经济困难者还可享受助学金。县里投入数千万元打造这所学校，给农村孩子们提供了一个可以施展抱负的舞台。“今年本来准备只招收100余人，但报名热度很高，我们认真研究后扩招到近300人。”任宏涛说，之所以敢扩招，是因为好厨师不愁找不到好“饭碗”，学校与一家大型餐饮企业进行校企合作，仅该企业自身每年就需要招收2000名员工，且工资待遇颇丰。

中国烹饪大师、蓝田厨师学校副校长张存福表示，作为蓝田历史上第一所正规专业的厨师院校，该校的诞生是传统师徒教授方法的升级版，旨在培养具有较高文化素养、艺术素养的一专多能的新一代厨师。学校建设了8个现代化实习操作间和4个功能齐全的基本功实训室，特聘了一批工学一体化教师、烹饪大师，能够满足高质量教学和教学管理任务。通过3年的教学培养，可直通高职院校继续深造，可在星级宾馆等场所就业，也可自己开店创业。

“家人开始会感觉诧异，如今也尊重并支持我的选择了。”李海洋说。

金字招牌仍待擦亮

改革开放以来，蓝田县做大做强烹饪培训产业，每年培训、输出厨师上千人。据统计，蓝田“勺勺客”中有中国烹饪大师和陕西烹饪大师520人、高级烹调师361人、高级技师109人，县内有餐饮行业经营户1600余户，还收获了不少西安名吃、西安老字号等荣誉。

成绩也是压力，要打造更响亮的品牌，“勺勺客”亟待升级。人才一词，在许多地方或许很难与厨师联系在一起。但蓝田县不拘一格，认识到厨师队伍既是该县特有的人才资源禀赋，也面临数量和质量等短板。

近些年，蓝田县高度重视厨师人才培养工作，打造了一支数量足、结构优、能力素质过硬的专业化特色人才队伍。除了兴办专门学校，还先后制定了特色人才队伍建设的提升方案和任务清单；通过召开餐饮人才培训会、座谈会，为餐饮人才提供学习、技能展示等服务政策；落实人才就业创业政策，筑巢引凤、留住人才。《“打造蓝田厨师品牌”工作实施方案》《“打造蓝田厨师品牌”十个一实施细则》《蓝田县厨师品牌提升暨美食产业发展“八名工程”任务清单》等文件的出台，让“勺勺客”更受重视。

蓝田县人社局副局长杨龙表示，将通过在网上发送“致蓝田厨师的一封信”等形式继续加强联络、互动，建立健全符合区域特色产业发展实际的引才聚才、培养使用、人才管理、评价激励和人才服务机制。

蓝田县委组织部人才办副主任张琛告诉记者，当地借鉴沙县小吃模式，实施品牌推广，蓝田饸饹门店分为旗舰店、形象店、标准店和小店四类，今年将在西安市内完成5家至10家不同类型店面全线同步运营，计划5年内实现“百城千店”。

通过建设蓝田厨师博物馆、组建厨师联盟、选树名师高徒、培养乡土大厨等手段，打造名校、名师、名厨、名宴、名菜、名店、名优小吃街、名优农产品“八名”工程，蓝田餐饮正成为促进产业融合、文旅融合、群众增收、乡村振兴的重要载体。

劳务品牌怎么建

大湾区开出今年第300趟中欧班列

本报记者 庞彩霞

2020年10月16日，中国外运华南有限公司开通首趟开往匈牙利的中欧班列。庞彩霞摄

11月2日19时，随着一声汽笛长鸣，满载着通信设备、电子配件、衣帽服饰、玩具等珠三角地区优质轻工产品的X8426次中欧班列徐徐驶离广州大朗站，将于16天后抵达俄罗斯沃尔西诺。这是全球运距最长的中欧班列之一，也是粤港澳大湾区今年开出的第300趟中欧班列。

记者从广铁集团了解到，今年粤港澳大湾区中欧班列已累计发送15051车，运送防疫、生产和生活物资15.69万吨，同比增长40.3%。开行数量已超过去年全年开行总数，预计今年全年开行数量将超过350列，并有望创造全年每日开行一列的新纪录。

从2013年中欧班列开行至今，广州、深圳、东莞3个城市已成为粤港澳大湾区中欧班列的“中心站”，这条泛欧运输大通道已延伸覆盖到多个“一带一路”沿线国家和地区，并以多式联运形式贯通东南亚。俄罗斯、德国、乌克兰、匈牙利、立陶宛、哈萨克斯坦、塔吉克斯坦……越来越多的国家加入了粤港澳大湾区中欧班列的“朋友圈”，成员队伍逐渐壮大，联系也更加紧密。

今年以来，随着广州下元至波兰马拉、东莞常平至乌兹别克斯坦塔什干等新线路的开行，当前粤港澳大湾区中欧班列开行方向已达到17条，货源品类多达700余种。横跨亚欧大陆的“钢铁丝绸之路”版图不断扩大，推动了粤港澳大湾区中欧班列开行量和货物发送量的快速增长。

“广东货源基础雄厚，其中欧班列的开行城市均处于对外贸易发达的珠三角地区，这是近年来‘广货’出口需求持续攀升的重要原因。”广铁集团广州货运中心主任宋海涛告诉记者，“我们不断加强与相关港口合作，充分发挥海铁联运的组合优势，较传统运输模式节省约10%的运输成本，这将进一步促进内陆城市通过珠三角沿海港口集结货源并搭乘中欧班列与世界各大城市加强贸易往来。”

当前，全球疫情防控形势依然严峻，国外民众网购意愿明显增强，日用消费品和家电类商品的需求量持续攀升。但疫情影响下的空运、海运普遍受阻，导致跨境电商产品需求旺盛与国际运能不足的矛盾日益凸显。在此情况下，中欧班列安全便捷、运输效率高等优势越发彰显，全力承接起空运、海运转移货源，填补了当前两者运力不足的空白，为保障全球物资供应链畅通提供了可信赖的第三种解决方案。作为大湾区唯一的跨境电商中欧班列，深圳跨境电商中欧班列自2020年开行以来已累计发送3695车，开行频次已从最初的每周1列增至当前的每周4列。今年大湾区中欧班列开行数量高涨的背后，深圳中欧班列跨境电商班列功不可没。

在保障民生和产业链物资供应的同时，中欧班列还承担着运输防疫物资，驰援全球抗疫的重任。据铁路货运部门数据显示，今年东莞石龙、深圳平湖南中欧班列累计为沿线国家运送口罩、药品等防疫物资3042万件，共计21.65万吨。越来越多的沿线国家通过这条稳定的国际运输大通道获得了来自中国的防疫物资援助，中欧班列安全优质、诚信可靠的品牌效应进一步扩大。

“年底是中欧班列发运的高峰期，相关商品出口需求大幅增长。”广州货运中心大朗站货运主管吴建强表示，铁路部门将加强与海关、物流公司和相关单位联系，不断完善沟通协调机制，通过实行海关铁路一体化检查、简化运输受理环节、灵活调整运输计划，保证检验报关、车辆调配、安全检查等各作业环节无缝衔接，切实提高运输效率，全力满足客户随到随走的运输需求。

11月4日，浙江湖州德清县武康街道吉祥社区金宇花园里，孩子们在玩耍。自2018年初，德清县武康街道先后投资4.34亿元，对辖区21个老旧小区进行改造，完善公共设施，居住环境大大改善，增强了居民的获得感、幸福感。 王 正摄（中经视觉）

社址：北京市西城区白纸坊东街2号 读者服务：13911270606（同微信号） 查号台：58392088 邮编：100054 传真：58392840 零售每份：1.00元 广告许可证：京西工商广登字20170090号 广告热线：58392178 发行热线：58392172 昨日（北京）开印时间：3:30 印完时间：4:40 印刷：