

稳中求进 走得越好越快

——“起步冲刺、开局争先”系列谈之五

尉迟天琪

全市80个重点项目逐一落实包抓责任领导和联系员,吴忠市都按照明确项目建设时间表、路线图,再逐一抓落实的稳步进程,着力解决项目推进堵点难点,不断推动项目顺利落地。动静结合、协调发展的生动实践充分证明,高质量发展的基础,就是稳字当头、稳中求进。

一个“稳”字看似简单,其中凝结的却是推动经济工作发展的重要方法论。或许有人会提出疑问,进入新的发展阶段,我区面临着推动产业转型升级、加速先行区建设、增添高质量发展成色等各项工作,任务不可谓不繁重、挑战不可谓不艰巨,不正是加足马力、拼命向前的时候?为何又要再三强调“稳”?又为何要将其设定为今年经济工作主基调?

其实,这些问题很好理解。发展经济就要实干,这是毋庸置疑的。但经济运行从来都不是百米冲刺,只拼速度,仅看一时。它更像是一场马拉松,既考验身体的耐力,也挑战心理的承受力。越是高质量

发展处于爬坡过坎、攻坚克难的关键时期,越不能只将注意力集中于经济增长的快慢上,更不能因一时的经济波动而违背了坚持新发展理念的思路,而是要坚定发展信心、保持战略定力,在经济平稳运行的前提下不断谋求质量变革、效率变革、动力变革,增加经济发展的后劲。

更何况,“稳”和“进”本就不是一对矛盾体,稳的落脚点在于进,这也是所有工作的目的所在、目标所指。因此,贯彻稳中求进工作总基调,并不是无所作为,也不是不敢作为,而是要在稳的前提下在关键领域有所进取,在把握好度的前提下奋发有为。

犹记得,去年面对各种风险挑战和困难压力叠加,我区正是因为坚持稳步推动产业产业苦练“内功”,坚持全区新旧动能转换,不断强化“稳”的举措,落实“稳”的任务,才促使全年经济社会发展保持了稳中有进、稳中向好的发展态势,促进了新产业、新业态和新商业模式快速发展。无

论是区内发展的现实,还是外地前进的经验,都告诉我们,没有稳就没有进,稳是第一位的,稳本身也是进。特别是在当下这样一个愈进愈难、愈进愈险而又不进则退、非进不可的时候,我们慢不得、更输不起,既要迎着挑战上、顶着压力闯,锐意进取、比学赶超,以实干牢牢掌握发展主动;也要用全面、辩证、长远的眼光看问题,研判大势、明辨方向,因时因势调整工作的着力点和节奏力度,从纷繁复杂的事物表象中把准发展脉搏。

一句话,只要我们用好“稳”与“进”的方法论,贯彻落实好新发展理念,就能变压力为动力、化危机为契机,保持经济运行在合理区间,在虎年书写出更为优异的成绩,为稳定国家宏观经济大盘作出宁夏贡献。

微语观潮

让尘封的工业遗产重现光彩

孙莉华

在刚刚结束的北京冬奥会上,中国选手谷爱凌参加女子滑雪大跳台比赛时,背后的首钢冷却塔让不少在矿区生活的石嘴山人莫名熟悉。紧接着,石嘴山大武口洗煤厂工业遗址公园就出现在了《人民日报》的文章《用好工业遗产点亮城市空间》中,这也更加坚定了当地依托丰富的工业遗产发展旅游经济的信心。

作为宁夏工业的“摇篮”,石嘴山市是典型因煤而建、依煤而兴的资源型城市。然而,这个“工业长子”经过几十年的发展建设还是难逃“因煤而衰”的尴尬境地,曾经过度依赖能源资源的粗放式发展模式也难以继。痛定思痛之后,石嘴

山市一边积极进行生态修复,一边在工业遗产上做文章,想方设法盘活老矿区、老工厂等工业遗存,与区域文化旅游、红色旅游、工业旅游密切联系,吸引游客纷至沓来。曾经的“傻大黑粗”,今朝怎一个“美”字了得?

石嘴山“煤”城变“美”城启示我们,因地制宜、找准定位、突出特色,就能探索出搞活经济的新路子。其实,不管是有年代感的厂房建筑,还是水塔、冷却塔等大型设施,都有独特的吸引力。只有不断探索创新、充分发挥自身特点,因势利导、因地制宜地开发培育独特的产业品牌,才能让经济强起来、群众富起来。

强学习提素养 争当行家里手

宫炜炜

日前,为期两个月的全区“三农”干部“大学习大轮训”专题培训班开班。该班将通过学理论、谈思路、讲举措,着力提升全区各级“三农”干部的业务素质和能力水平。

那么,该如何提高“三农”工作本领?学习是最好的途径。只有在持续学习中不断提高“三农”理论政策水平和专业知识技能,加快知识更新,优化知识结构,拓宽眼界和视野,才能避免陷入少知而迷、不知而盲、无知而乱的困境,才能克服本领不足、本领恐慌、本领落后的问题。由此来看,在开春之际,举办这么一场具有针对性的专题培训班,让每个“三农”干部都成为相关工作的行家里手,十分必要。

反之,如果干部对国家的政策不熟悉、对群众心声不了解,必然导致工作上缺乏系统性、科学性。

那么,该如何提高“三农”工作本领?学习是最好的途径。只有在持续学习中不断提高“三农”理论政策水平和专业知识技能,加快知识更新,优化知识结构,拓宽眼界和视野,才能避免陷入少知而迷、不知而盲、无知而乱的困境,才能克服本领不足、本领恐慌、本领落后的问题。由此来看,在开春之际,举办这么一场具有针对性的专题培训班,让每个“三农”干部都成为相关工作的行家里手,十分必要。

“说到做到”最让人踏实

虎 权

“有创业政策支持,让我自主创业信心更足。”近日,自主创业大学生常如愿收到青铜峡市发放的5000元创业房租补贴后欣喜不已。2020年以来,青铜峡市对符合条件的大学生、脱贫劳动力、返乡农民工等群体,“如约”兑现创业贷款和补贴等政策。

这条消息看似“平淡无奇”,可将其与今年自治区两会提出的“统筹抓好高校毕业生、农民工、退役军人等重点群体就业,加大就业困难人员帮扶”等要求联系起来看,就显得非常暖心。显然,自治区有爱民之承诺,地方政府有保质保量的行

动,这就是各地各部门该有的样子,也是老百姓喜闻乐见的样子。

政府的公信力是社会稳定与发展的前提条件。如果政府“言必信,行必果”,群众定会理解、信任、服从、支持政府;相反,如果政府说一套、做一套,“挂羊头、卖狗肉”,不仅会使群众对政府失去信心,和党离心离德,还会污染整个社会。所以,为民承诺办实事,其实就是在做诚信的承诺,既需要勇气,更需要切实可行的落实办法和脚踏实地的行动。如青铜峡市一样,“说到做到,不‘放空炮’”的画面最让人踏实、最能赢得民心!

第三只眼

如果偶遇路人发生交通事故,危急时刻,你会选择施以援手吗?或许,有人会同义无反顾,有人会徘徊犹豫,也有人会视而不见。近日,银川一对父子给出了他们的答案。

前些天,银川市金凤区亲水大街与正源南街路口附近发生了一起交通事故,一辆大货车与一辆农用三轮车相撞。宁夏太平机械租赁有限公司总经理陈太平恰好驾车经过,他和12岁的儿子陈孝国立刻下车救人。在父子俩的配合下,伤者及时得到救护,父子俩联手救人的暖心义举,也温暖了这座城市里的很多人。很快,这件“凡人好事”就被阿里巴巴天天正能量关注到,并授予父子俩天天正能量特别奖,奖金5000元。想来,这样及时的奖励,一是为他们的助人善举点赞,二也是想把这份正能量传递下去,唤醒更多人内心的勇敢、善良、热心和温暖。

但是,仔细品读这则消息会发现,除却事件本身透露出的善意,还有一些背后的细节也值得我们关注,比如,专业、知识、教导,等等。

事实上,这次的伤者能得到及时救助,正是得益于父子俩的专业救援。原来,陈太平是一名资深红十字会救援志愿者,有着丰富的救援经验,儿子在他的影响下,从小学习救援知识,所以在

危急时刻,一个12岁的少年也有着足够勇气和底气跟着父亲参与救援。而今,回看整件事情,危急时刻选择出手相救的善意固然让人肃然起敬,但救人成功的关键,还在于施救者自身具备了丰富的救援知识和能力。

正所谓,“欲助人者先自助,欲救人者先自救。”如果没有专业的救援知识武装自己,在忽略安全的情况下就急着上去救人,很有可能不仅达不到预期的目的,还会因技术的缺乏而造成自我伤害,甚至加重了危急状况。现实中,很多人出于好心搭救落水人员,最终却因自己不会游泳致使两人皆遇难的新闻不时出现;小孩吃东西不小心呛入呼吸道,因为没能及时抢救窒息而亡,医生痛惜家长不会海姆立克急救法而错过最佳救治时间的消息也时有耳闻……种种悲剧的发生,无疑从一个侧面印证了,突发事件面前,“救不救”“怎样救”不只考验着我们内心的善良,更检验着应急救援的能力。当然,这样说不不是怂恿大家“见死不救”,而是说,施以援手不仅要有挺身而出、护佑平安的勇气与善心,更要有“该出手时能出手”的底气。只有具备一定的应急救援知识和



漫画 谢鑫

技能,或者在保证自身安全的前提下及时寻求合适的救人方法,才能最大程度地让施救成为可能。

要让更多的人在面对事故灾害时快速反应、挺身而出,不光自己要加强

学习,掌握急救技能;社会各界也要关注加强这一点,普及急救知识、提高人们在公共及个人突发事件等应急场景下的自救和互救能力。这样,才能让救人者更有底气、让悲剧不再发生。

匠心传承,点“食”成金

本报记者 李 涛 马 楠 王 洋 文/图

三百六十行

辽阔的地域、悠久的历史、众多的民族孕育了中国博大精深烹饪文化,但谈及烹饪中的食品雕刻这门手艺却鲜有人知。

食品雕刻是把各种具备雕刻性能的可食性原材料,通过特殊的刀法雕刻成各种动植物、人物、风光建筑等各种图案与形态来美化菜肴,成为装点宴席的一种美术记忆。食雕既是烹饪技术的一部分,又是独特的一门艺术雕刻。故事的主人公彭鹏就是这样一位食品雕刻师。

初见彭鹏时,他正在大武口弯师傅饭店的后厨忙碌着。饭店里的客人络绎不绝,好不容易腾出手的彭鹏又马不停蹄地开始了食品雕刻。“我是这里的厨师,除了正常炒菜之外,我还负责为菜品的摆盘制作食品雕刻。”最早的食品雕刻起源于我国春秋时期,2000多年来经过传承创新,其手法也在不断完善。一件细致、精美、栩栩如生的食品雕刻可以为菜肴锦上添花,让食客在品味美食之先通过观感体会菜品的意境。彭鹏一边捣鼓着手中的刻刀一边说。

2004年18岁的彭鹏在大武口一家饭店做学徒,他一边给大师傅打下手一边学习烹饪的基本功。“想想那些日子真是太充实了,为了多学点东西,天不亮就起床,采购、洗菜、切菜、腌制、炒菜,每一道工序我都跟着学。”彭鹏说。

通过3年学习,厨艺初有成就的彭鹏在电视上看到了一期雕刻师的节目。“可能是节目制作得太精彩,但更多的是发自内心,我当时就对食品雕刻产生了浓厚兴趣。”2007年,他辞去饭店的工作,来到银川在一家专业烹饪学校报名参加了食品雕刻班。“第一堂课,看到老师的展示后,我们都很激动,教室里掌声、叫好声不断。但一星期后,轮到我们交作业时却难倒了大家。”初拿刻刀的彭鹏缺乏信心在手法上也不如意。“当时老师让在萝卜上刻一只小鸟,一星期后交作品,可是我怎么也刻不好,小鸟不是胖了就是瘦了,不是比例不对就是不够生动。”之后的1个月,倔强的彭鹏一头扎进教室,足足刻了1000只小鸟,交作业时他的作品和那双磨出血泡的手,给老师和同学们留下了深刻印象。

10多年过去了,如今,彭鹏已经成为大武口区餐饮行业的中流砥柱,他不但是饭店的主厨还是食品雕刻师。“我雕刻的时候,后厨这些年轻人总爱围在旁边看,看着他们,让我想起那些年的自己。”闲暇时候他总会拿起刻刀为年轻的学徒们展示技艺并教他们一些刻花、传承的力量在这小小的后厨流动着。

食品雕刻主要是考验厨师对食材质地的掌握和眼手配合,它能使一个精美的菜肴锦上添花,成为艺术佳品,又能和一些菜肴在寓意上达到和谐统一,令人赏心悦目。“每当我食雕作品得到食客的认可,甚至有人在吃完饭后把盘中的食雕作品带走,都让我更坚定了要做好食品雕刻,并将这门手艺传承下去的决心。”彭鹏说道。



彭鹏正在为菜品摆盘装饰。



“精雕细琢”的菜品吸引食客们拍照留念。



每当拿起食材和刻刀,彭鹏总是神情专注,细致入微。



食雕作品。



根据食雕及造型的需要,彭鹏亲手制作了数十把刻刀。



交流食雕技法。