

“烧烤料理师”来了 为传统美食技艺注入新时代内涵



烤制中的乐至烤肉。

全媒体记者 陈维 黄智微

一炉炭火,承载千百年民俗技艺;一纸证书,认证百万劳动者职业身份。今年7月,人力资源和社会保障部发布第七批新职业目录,“烧烤料理师”作为中式烹调师职业下的新工种正式亮相,标志着全国烧烤从业者即将迎来“持证时代”。

这项新政策在乐至引发热烈反响。作为制定全省首部烤肉地方标准的乐至,正积极推动匠人持证上岗,为传统美食技艺注入新时代内涵。

从“凭经验传承”到“依标准发展” 行业变革的新期待

每晚8点,李良国的烤肉店里烟火升腾,座无虚席。这位继承父亲手艺已有30多年的烧烤师傅,至今仍每天坚持在烤炉前掌火控温。他所传承的“炭火三叠浪”技法和28味中药秘制腌料,使烤肉独具“香、辣、麻、脆”风味,其制作技艺也在2018年被评为资阳市非物质文化遗产。

“以前我对持证并不在意,因为生意一

直比较稳定,顾客经常还要排队。但是考虑到以后要开分店,或者要收徒,我觉得有个国家标准还是比较好。”李良国口中的“国家标准”,正是今年7月人力资源和社会保障部发布的“烧烤料理师”新职业。他的观念转变,折射出传统匠人对国家认证的普遍期待,更反映出许多烧烤老师傅从“凭经验传承”到“依标准发展”的认知更新,其背后是一场深刻的行业变革。

“多年以来,烤匠均以‘师带徒’的方式进行传承,系统的职业认定,让手艺的传承走向了更专业化的综合技能发展。”乐至县人力资源和社会保障局副局长黄勇介绍,“师带徒”作为传统技艺传承方式,最

早建立在亲情基础上,后逐渐发展为契约式师徒合作。然而,随着经济社会快速发展,这一模式已难以满足国家对技能人才规模化、标准化的需求。

1996年入行的胡继华,是乐至烧烤协会会长。三十年来,他带出的徒弟超过300人,收徒标准始终秉持“先看人品,再看能力”。他说:“带一个徒弟几个月就可以学会,但我最看中的是这个人的人品。”

胡继华坦言,这种传统传承方式虽充满人情味,却也制约了行业规模发展。徒弟技艺水平依赖师傅个人能力,烤串规格、调料配比缺乏统一标准,导致产品口味参差不齐;缺乏系统理论支撑,从业者难以突

破经验局限;没有官方认证,社会认同度低,扩大经营和招收徒弟也缺乏底气——这些都成为阻碍烧烤行业走向更广阔天地的瓶颈。

从起草地方标准到推动“持证上岗” 乐至烧烤的新动能

为解决这些问题,2024年,当地烤肉协会牵头起草《帅乡桑都美食烹饪技艺 乐至烤肉》地方标准,从原料选材、加工工艺到成品质量进行全面规范,弥补“师带徒”传统中标准缺失的短板。而国家新职业的发布,不仅让这份标准为后续开展的职业技能等级认证提供了参考,更使胡继华与徒弟们有了“申请中,高级证书”的目标。

胡继华表示,“我还是想去评个中级或高级烧烤料理师,包括我的那些徒弟都愿意去评,把乐至烤肉整得更好。”

据了解,乐至烧烤历史悠久,可追溯至三国时期。其产业化发展始于20世纪80年代,是四川最早发展烧烤产业的地区之一,目前全县有烧烤门店130余家。自2006年起,当地已累计举办十三届“美食烧烤节”,吸引游客740万人次,实现现场销售收入9000余万元,带动餐饮、住宿、旅游、购物等消费收入10.2亿元。新职业的发布,也为当地烧烤行业的规范化、职业化发展注入了新动能。

“这是一次重要的机遇,我们正在积极组织烧烤料理师的认证工作,让首批持证的烧烤师傅中有更多的乐至烤匠,把乐至烧烤这个品牌打得更响。”乐至县商务和经济合作局副局长张茜说。



“资观监督”报道组

今年7月16日,本报以《修建房屋阻挡规划通道 群众质疑此处建房是否合规?》为题,报道了安岳县岳石路东段与学堂路交界处,绿化带杂草丛生,人行道和非机动车道堆积着泥土、砖块等杂物,导致行人通行受阻的问题。

当时,安岳县住建局市政工程建设管理中心工作人员回应,已启动岳石路东段人行道改造项目,将取消绿化带,改建为城市道路,并重建人行道。

近日,记者从安岳县住建局了解到,岳石小学周边人行道已重建完成,曾经困扰学生和家长的“堵心路”,已变成平整、通行顺畅的“顺心路”。

记者在现场看到,之前圈占人行道的铁丝网已拆除,堆积的建筑材料和碎砖块清理一空,新铺设的人行道干净整洁;非机动车道地面恢复平整,取消绿化带后的道路更加宽敞,过往群众再也不用“躲着走”“绕着行”。

“满意!这样子肯定好得多嘛,路宽了,接送娃儿的车子也不用停在马路上,更安全了。打85分!”

“满意嘛!学生上下学安全了,打100分!”

整改前后的变化,被每天路过的市民看在眼里,周边商户更是受益。

“比以前好太多了,这个整改,我打90分!”在道路旁开超市的何女士对改造变化的感受最为直观。曾经为了方便顾客进店,她自己临时铺了一段“碎石路”,如今“碎石路”已被崭新的人行道取代。看着来来往往的行人,她脸上露出了满足的笑容,“现在大家能顺顺利利地进店了,生意也好多了。”

“8月上旬安排施工单位进场施工,8月底前已完成。”安岳县住建局市政工程建设管理中心工作人员告诉记者,除了此前曝光的岳石路东段与学堂路交界处,目前岳石小学周边的人行道改造都已完成,改造长度约1.1公里。之所以优先改造学校附近,是为了彻底清除学生上下学途中的通行障碍,给孩子们铺就一条安全、顺畅的“上学路”。

据了解,岳石路东段人行道改造项目两侧人行道总长5公里,计划于11月底全面完工。还将栽种蓝花楹,在扮靓道路的同时,进一步提升周边区域的人居环境品质,实现“功能”与“颜值”双升级。

市委常委会召开会议

(紧接01版)防范化解重点领域风险,确保社会大局稳定。

会议指出,习近平总书记对深入贯彻中央八项规定精神学习教育再次作出重要指示,为我们加强作风建设、深入推进全面从严治党提供了遵循。中央党的建设工作领导小组会议和省委常委会会议对贯彻落实总书记重要指示精神作出部署,我们要认真抓好学习贯彻。学习教育开展以来,市委坚决扛牢政治责任,对标对表抓好学习研讨、问题查摆、集中整治、成果转化,推动学习教育扎实有效开展,取得明显成效,达到预期目的。下一步,要深入学习贯彻总书记重要指示精神,认真落实党中央和省委部署要求,切实把学习教育成果巩固好,把好的经验做法固化下来、坚持下去。要持之以恒加强作风建设,引导党员干部自觉养成严格遵守中央八项规定精神的好习惯。要标本兼治纠治“四风”顽疾,从严从实监督执纪,深入推进风腐同查同治。要压实作风建设政治责任,推动形成齐抓共管工作格局,引领带动党员干部干事创业、担当作为、为民造福。

会议还研究了其他事项。

深入学习贯彻习近平总书记关于精神文明建设的重要论述 推动全市精神文明建设再上新台阶

(紧接01版)要坚定特色鲜明、质量优异、长期坚持,主动融入和服务国家战略,持续巩固区位优势、夯实基础,做强做优特色优势产业,让发展更有质量。要坚持建管并举、善治共享,把城市更新摆在更加突出的位置,抓好数字政府建设,不断提升城市治理智能化精细化水平,让城市更加宜居。要坚持人民至上、惠民利民,持续办好民生实事,筑牢就业、教育、医疗、环保、安全等事关城市未来发展的根基,让群众更加有感。

元方指出,精神文明建设是一项长期的系统工程。各级党委要落实好主体责任,把精神文明建设纳入发展大局整体谋划推进,文明办要加强统筹协调、指导推动、督促检查,各级各部门要强化协同联动,广泛发动群众参与,凝聚形成强大合力。

会议以视频形式召开,雁江区、高新区、临空经济区设分会场。有关市领导,市人大常委会、市政府、市政协秘书长,各县(区)党委、高新区、临空经济区党工委负责同志,市级有关部门(单位)负责同志、受到表扬的集体和个人代表等在主场参加会议。

向全市广大教师和教育工作者致以节日问候和诚挚祝福

(紧接01版)促进学生德智体美劳全面发展、健康成长。要切实关心关爱教师,进一步提升服务保障水平。要时刻绷紧校园安全这根弦,严守校园食品卫生、消防和交通安全防线,营造安全和谐的校园环境。

市领导周月霞、贾发扬,市级有关部门负责同志等参加相关看望慰问。

两年时光淬炼 百年工艺飘香 雁江古法榨菜端上国际餐桌



传统晾晒场。

全媒体记者 卢凌嘉

一串青翠菜头悬挂在风干架上,工人们灵巧的手指在菜头间翻飞,这些历经两年时光沉淀的榨菜,最终将跨越重洋登上日本的家庭餐桌。而这风味之源,正藏在雁江中和工业园区桃屋(四川)食品有限公司(以下简称“桃屋食品”)的生产车间里。

走进厂区,浓郁的榨菜香味扑面而来。车间内,数十名工人身着统一的白色工作服,分布在淘洗、修剪、调味、填充、杀菌、包装等工序上,环环相扣的流水线末端,一瓶瓶包装精美的榨菜整装待发,即将启程前往日本。

“我们选择雁江中和,就是选择了品质。”桃屋食品综合业务部经理朱献忠指向生产车间里整齐排列的榨菜原料,“中和镇的榨菜原料个头匀称、品质上乘,结合我们传承的百年古法工艺,造就了产品难以复制的独特风味。”

两年沉淀 成就国际品质

这份让日本客商青睐的“中和品质”,并非一日之功。其背后,是中和镇农户们

代代相传的种植智慧与对土地规律的深刻理解。

雁江区和中和镇的榨菜种植史可追溯至民国时期。各村农户深谙土地轮作之道,冬季在稻田轮种榨菜的传统延续至今。水稻收割后播榨菜,来年开春收割完榨菜再插秧,土地不闲置,肥力更均衡。

2019年,日本桃屋株式会社考察组走遍川渝产区,最终被这里的原料合格率(80%—90%)征服,将西南总部落户中和工业园。2023年6月,这座投资1.08亿元、占地32亩的现代化工厂正式投产。

在桃屋食品的工厂里,历史与创新交织:6600平方米的传统晾晒场与自动化生产线比邻而居。传统风脱水、手工穿菜、古

法发酵等工序,从原料到成品需要两年的时间。

朱献忠拿起成品介绍:“我们坚持‘三不用’原则,不用防腐剂、不用加速发酵、不用机械脱水,就像中和镇农家的祖传做法,时间是最好的调味师。”

这种坚守传统的匠心收获了市场认可。目前企业年出口量达300万瓶,产值2000多万元,产品全部销往日本高端市场,出口生产线始终保持满负荷运转。

优质原料 带动万家增收

桃屋食品选择雁江建厂,关键在于当地不可替代的原料优势。“雁江是重要的榨

系列微纪录片《我们的抗战》第五集《远征军反攻》播出

今年是中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年。

在长达14年的抗日战争期间,无数资阳儿女同全国各族人民一道,视死如归、前仆后继,用血肉之躯筑起护国长城,用热血和生命谱写出保家

卫国的壮歌。

如今,80个春秋过去了,曾经灾难深重的大地,已变得繁荣昌盛。尽管烽烟早已散尽,但他们伟大的抗战精神、爱国情怀,我们不能忘却。

资阳融媒体中心陆续推出系列微

纪录片《我们的抗战》,用资阳抗战老兵的讲述,回顾这场伟大的民族解放战争,铭记历史、缅怀先烈,弘扬伟大的爱国主义精神和抗战精神。今天播出第五集《远征军反攻》,敬请收看。



扫码观看

走教老师进乡村 艺体之花开更艳

了更加优质的教学,也激活了学校的内生动力,来凤小学的音乐教师周晓平对此深有感触。她一直身兼音乐、语文两科教学,平时工作繁忙,分不出更多精力钻研音乐课新教法。“走教老师带来了多样的教学形式和创新思路,课后的交流也成了我的‘充电时间’。”

如今,周晓平也尝试在课堂上融入新方法,激发学生学习兴趣,孩子们在文化理解、基础知识和乐器接触上都有了明显进步。

与此同时,学校操场上也充满活力。安岳中学专职体育教师彭威严,正带着六年级一班的孩子们开展篮球运球训练。“在寓教于乐的过程中,让同学们找到体育运动的乐趣,同时提高他们的身体素质,希望他们能够更快乐地去学习。”

这是彭威严新学期走教的第一堂课,为快速拉近与同学们的距离,他特意设计了“高个子小矮子”“绿灯拍红灯停”“守护我的领地”等篮球小游戏。孩子们追着篮球跑,笑声布满了操场。

“这堂篮球课我不仅锻炼了身体,也学会了控球,以后有空也能和同学们一起打篮球了。”学生谢紫嫣擦着额头的汗珠,笑容灿烂。学生曹睿熙也跟着点头:“老师带我们玩游戏学运球,我感到很开心,我希望以后彭老师可以经常来给我们上课。”

“走教老师的到来,不仅丰富了课程内容,也为我们学校的老师带来了新的教学

思路。”来凤小学校长冷刚介绍,学校360余名学生仅配备了39名教师,其中体育教师1名,音乐教师3名,美术教师1名,“专业教师不专职”的问题突出。

冷刚表示,以前,学校艺体课程内容多局限于教材,以体育课为例,教学内容长期围绕热身运动、素质锻炼与田径展开,形式较为单一。而走教老师每周定期到校授课,不仅带来了篮球、排球、武术等多样化内容,丰富了学生的课堂体验,更为校内专业教师减轻了教学负担,也起到了引领示范作用,有助于学校艺体教学水平的提升。

走教架起均衡桥 艺体之光照乡村

杨晓庆和彭威严两名老师的辛勤付出,只是安岳县众多走教老师为乡镇学校输送优质艺体教育资源的生动缩影。作为人口大县、教育大县,安岳县共有各级各类学校235所,在校生13.67万人,专任教师9687人,具有校点分布广、适龄生源多的显著特点。而“走教老师项目”则成为了撬动县城城乡义务教育优质均衡发展,让乡镇孩子在“家门口”享受到优质教育资源的新支点。

自2023年秋季学期起,安岳县教体局以“整体规划、分层分类、精准施策、多元发展”为思路,统筹县域优质师资,选拔经验

丰富的音体美教师组建“走教团队”,根据乡镇学校的实际需求定期授课。

工作开展中,县教体局每学期初精准摸排乡镇学校需求与各校富余艺体教师数量,按“专业对等”原则完成师资分配。明确走教老师每周赴乡镇学校授课1次、每次2节课,并按路程制定补助标准,保障走教工作有序落地。

为提升走教精准度与专业性,县教体局兼顾教师自主申报与学区、学校、教研员、工作室多方推荐,结合受援学校需求,组建3支艺体走教老师团;县艺体名师工作室则紧扣受援学校特点与教师专长,研制形成3套体系化课程方案。

据统计,2023年以来,安岳县已有202名艺体教师参与走教,辐射91所学校,开展走教活动5800节次,受益学生超5.1万人,艺体专业专上课率从原来的52.68%提升到了93.16%。行走中的合唱指挥、通讯性器乐、跨学科融合、音乐创作、竹笛、唢呐、曲剧、车灯调、民歌等课程走进乡村。县域足球特色、阳光体育、田径传统、网球类学校从43所增至46所。受援学校举办的主题画展有声有色……

下一步,安岳县还将继续扩大走教范围、丰富走教科目,持续深化教育资源融合创新,从走教内容、呈现形式、特色创造、成果衍生等方面发力,推动走教教育资源与校本研修资源、县域教研资源深度融合,为城乡教育均衡发展注入更多活力。