

乡村振兴系列谈

要强化乡村振兴的人才支撑

罗亚女(市区)

乡村振兴,关键在人。随着乡村振兴战略的实施,茂名作为农业大市,迎来了难得的发展机遇。

近年来,茂名市人社部门按照省委、省政府和市委、市政府的决策部署,充分发挥人社部门职能作用,以乡村振兴服务乡村产业振兴和文化振兴,为乡村振兴发展培养、挖掘越来越多的人才,建立乡村振兴人才驿站人才库,开展灵活多样的人才与产业对接活动,为乡村产业发展提供精准的智力支持,推动人才振兴成为乡村振兴的“新引擎”。茂名的乡村振兴人才工作已初见成效,然而,尚存在人才结构不够优化,人才作用尚未得到有

效发挥等问题。“致天下之治者在人才”,如果人才难以发挥,则乡村振兴难以实现。全面推进乡村振兴必须凝聚人民力量,发挥各领域人才优势,才能保障乡村振兴有源源不断的内生力。

围绕乡村振兴,发挥人才这个第一资源优势是关键。

党建引领,发挥党组织书记优势。村民富不富,关键看支部;村子强不强,要看“领头羊”。党员干部基本都是有能力的人,有一定的致富理念、经验和经营能力,在实现自身致富的同时,对周边群众尤其是相对弱势的群众的增收致富发挥着辐射、示范和带动作用。一

个敢想敢做的村班子,在凝聚人心、推动乡村发展上可以发挥的作用无可限量。一方面要加强村居基层组织建设,让党员干部坚定服务乡村振兴的决心,坚定扎根农村的信念。另一方面要逐步提高村干部待遇,逐步实现村干职业化,让村干专心专注于农村工作,并探索完善农村致富带头人带富效率激励机制,激发农村致富带头人比拼干劲,赶超发展。同时,建立健全从优秀村干中选拔人才补充到乡镇(街道)公务员队伍中去的常规机制,让年轻村干有干劲有盼头。

抓住关键,发挥农村本土人才

优势。在实施乡村振兴战略中,农村真正需要的,或许不是念了几年大学的学院人才,而是真正懂本地农村、熟悉本地农业发展,又兼具商业头脑和互联网思维的“本地通”。要着重从乡村产业发展出发,搭建平台,注重培养一批现代农业生产行家里手。充分发挥农民主体作用,他们对乡村振兴的愿望是最迫切最强烈的,也是对农业农村最有感情的群体。一方面应该出台一系列奖励优惠政策,调动他们参与现代农业生产的积极性,让他们有愿望投身于乡村振兴之中。另一方面应该采取形式多样的培训活动,大力培育本土人才,

将爱好者、土专家、田秀才打造成高质量人才,同时培养他们尽快掌握农业技能,让他们有能力在乡村振兴中发挥作用。

凝聚力量,发挥乡贤资源优势。提供一系列优惠政策,完善相关创业干事机制,引导乡贤群体将自身智慧力量投向乡村振兴领域,鼓励其积极参与奖教奖学、美丽乡村建设、乡村产业发展、乡风文明倡议及幸福家园建设等重点工作和具体项目,让“乡贤助力乡村振兴”实现有的放矢。针对乡贤疫情期间难以集中的问题,充分利用微信群、公众号等媒介建立日常沟通渠道,助力乡贤群体实现“零距离”

互动交流。同时,主动构筑乡贤回归政策体系,增添异地乡贤对于家园的向心力和归宿感,提升其参与家乡建设的动力和愿望。

人才兴则事业兴,人才强则乡村强。伟大的事业是人干出来的,乡村振兴首先是乡村人才队伍的振兴。我们要立足市情,顺势而为,把农村人才的培养放在重要位置,强化乡村振兴的人才支撑,加快培育新型农业经营主体,大力推进乡村环境建设,让愿意留在乡村、建设家乡的人留得安心,让愿意回报乡村、建设家乡的人更有信心,激励各类人才在农村广阔天地大显身手,推动乡村振兴。

发展特色产业,助力乡村振兴

刘广荣(信宜)

据茂名日报报道,高州市荷花镇大路山村的村民在百亩稻田里养虾。驻村第一书记林永良说,一亩稻田可以养殖150公斤左右的小龙虾,这种小龙虾一公斤可以卖到60元;一亩水稻产量约350公斤,产出的大米至少有200公斤,每公斤优质大米能卖到10元,而且已被客商预定了。这样算下来,稻田套养小龙虾亩

均产出综合效益基本在6000元左右……”

乡村振兴离不开特色产业,有了特色产业就有了底气。可是特色产业不是天上掉下来的,需要基层干部的聪明才智,需要基层干部做大量的工作。高州市荷花镇大路山村的村民在百亩稻田里套养小龙虾,就是一个很好的例子。

这样在稻田里套养小龙虾发

展特色产业,闪耀着智慧的光辉,凸现了基层干部求真务实的精神。基层干部带领村民发展特色产业,比投入资金让其自由发展更有实际效果,其意义更大。这样做那些村民长期受惠,他们真切感受到基层干部的关怀帮助。他们有了稳定的收入,可以坚定信心,搞活经济,致富更快。

基层干部的政治站位高,积极

投身到乡村振兴这场轰轰烈烈的热潮之中,始终牢记乡村振兴是自己义不容辞的责任和使命,心里装着人民,想他们所想,急他们所急,就必然产生无穷无尽的智慧。高州市荷花镇大路山村的书记、驻村第一书记和村两委班子干部深入调查研究,发现大路山村四周环山,稻田早晚温差大、水稻生长周期长、自然生态良好,让小龙虾管

理稻田最合适了。他们经过调研,作出了果断的决策:稻田套养小龙虾,他们还定期请专家作技术指导,解决村民的各种问题。高州市荷花镇大路山村的书记、驻村第一书记和村两委班子干部想得非常周到,让客商预定了优质大米,村民不必担心,从根本上消除了村民的后顾之忧。

发展特色产业方式方法多种

多样,高州市荷花镇大路山村的书记、驻村第一书记和村两委班子干部能从实际出发,创新发展特色产业,把乡村振兴工作落到实处,体现了求真务实的好作风。这一举措我们可以借鉴。相信,只要我们时时处处坚持重实际、说实话、务实事、求实效,工作脚踏实地,一定会创出更多发展特色产业的新路子。

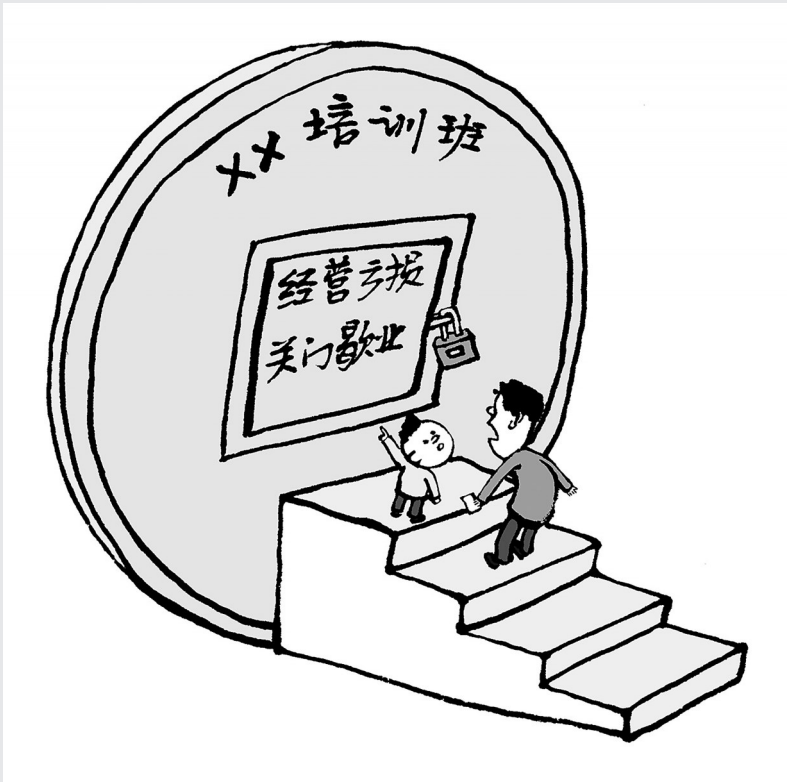
画里话外

「跑路」

图文 王铎 童戈

过去近一年时间,重庆家长王琳一直有件说大不大说小不小的烦心事:她花了两万元给孩子报了个校外艺术培训班,可孩子去上深没几个月,培训机构毫无预兆地关门歇业,并以经营亏损为由拒不退还剩下的学费。和王琳有相同困扰的还有另外150位家长,他们都是同一培训机构“卷款跑路”的受害者,各自预付的学费从几千元到数万元不等。(新闻来源:工人日报)

近年来,预付式消费纠纷事件时有发生,由于相关法规尚不完善、维权成本高等原因,有的消费者选择忍气吞声,有的花费了时间和精力结果却并不如愿。预付式消费纠纷反映了商家的诚信缺失,也给整个行业健康发展蒙上阴影。治理预付式消费乱象需要消费者增强风险意识,做到理性、冷静消费,切莫贪图小便宜而轻信广告宣传和商家口头承诺。同时要完善相关法规,提高预付式消费经营门槛,明确违规处罚标准,强化约束监管措施,加大失信商家违法成本。



友议堂

职业病重在预防

陈荣辉(市区)

今年4月25日至5月1日是第20个《职业病防治法》宣传周,今年的活动主题是“一切为了劳动者健康”。为了劳动者健康,需要切实做好职业病防治工作。

抓实需求导向,筑牢职业病防治的基础工作。用人单位和劳动者应做好在职业场所和生产过程中有害因素的控制和职业病预防工作。一旦发现疑似职业病,应做到“三早”,即早发现、早脱离、早治疗,与此同时,着眼谋深做实预防的“后半篇文章”,拟专题“赋能防治”能力素质提升计划,劳动者在从事有害作业之前要接受职业健康培训,根据职业病危害因素的种类,在用人单位的指导下按照规范做好个人防护。

持续多方联动,融合职业病防治的相关力量。为了营造人人参与职业病防治的良好氛围,建立激励机制和长效机制,通过机制督促定期发布自职业病防治工作开展以来的“防治”提升指数,激励企业全员参与持续改进工艺,避免有毒有害物质泄漏。通过技改技措来改善作业环境,推动强化防治的大局意识、掌握攻坚办法、提升防治的履职本领,实现“人人参与、人人防治、人人安全、人人健康”的目标。

加强顶层设计,强化职业病防治的主导作用。顶层设计的核心是高效快捷实现目标的基础。用人单位要健全完善职业病防治、监管和信息公开等制度。通过一系列的顶层设计和制度性安排,为主动开展职业病防治工作指明方向,引导更加常态化、规模化地开展防治,打造精通精湛的专业能力、见微知著的风险把控能力和一线破难的工作能力,打出顶层设计落地见效的“组合拳”。

职业病重在预防。用人单位要进一步增强劳动者职业健康意识,有效提高劳动者健康水平,全方位构建高水平的职业健康屏障,从而实现共同防治的最大“心”助力。

今日笔谈

弘扬茂名特色饮食文化

周平(茂南)

进入新时代,着眼于建设文化强国,我们必须坚持文化自信。中华文化绵延几千年,源远流长,文化自信内涵丰富,包罗万象,其中,饮食文化是中华文化不可或缺的一块拼图。茂名作为岭南地区的重要组成部分,其本身具有独具特色的饮食文化。特色饮食文化是茂名在新时代继往开来,守正创新的文化纽带,是增强茂名人家乡认同感和归属感的浓浓乡愁,是提高茂名城市品牌影响力和美誉度的有力载体。

一方水土养一方人。靠海吃海,近山吃山。茂名位于中国南海之滨,地处广东省西南部,背靠祖国大西南。茂名既有临海的风土人情,也有山城的热情豪爽。茂名饮食文化以粤菜风味为主,夹杂土法烹制,尤以选料严谨正宗,优质地道著名,口味以清淡鲜活为主。俗话说,食在广东,鲜在茂名。由

于气候宜人,物产丰富,有鱼虾蟹等鲜活海产,又有山城特色的鲜嫩食材。随着经济社会的快速发展,茂名市依然在坚守着祖辈的饮食文化,就地取材,烹饪传统的饮食风味。

美食是饮食文化的载体和金字招牌。广大吃货总喜欢说,唯爱与美食不可辜负。例如:北京烤鸭、兰州拉面、桂林米粉、广西螺蛳粉……美食与城市品牌息息相关,它可以在味蕾上让人记住一座城市,心心念念一座城市。挖掘茂名本土美食,有南海之滨电白的东水鸭粥、蚝炸、鱼炸、墨鱼饼、刺皮汤、电白清蒸花蟹等,有玉都山城信宜的食惯嘴粉、灰水粽、鱼扣、杨桃鸭等,有化州的牛腩牛杂、拖罗饼、化州糖水等,高州则是有艾粿、盐焗鸡、薯包粿等,这些各具特色的美食就是茂名人家乡浓浓的乡愁,无论走到天涯海角,身在何处,相信

游子对家乡的怀念始终会有家乡美食的影子。

茂名的美食饮食是茂名的,也是中国的、世界的。茂名的饮食文化要有立足广东,面向全国,走向世界的宏大眼界。要积极弘扬茂名特色饮食文化,守正创新,从传承传统饮食工艺,到食材的选择,再到食物的口味和形态等方面,注入新时代大众喜欢的元素,与时俱进,让茂名特色饮食文化换发生机活力。

加大宣传力度,做大做强茂名特色饮食文化。定期在茂名本地或者广东省内举办茂名特色饮食文化节或美食节,让更多的人参与进来,共同体验,进一步深入了解茂名饮食文化,体验舌尖上的茂名,从而提高茂名饮食文化的影响力和美誉度。

树立品牌,打造百年老字号。饮食文化需要沉淀,需要经年累月的积累。电白、高州、信宜和化州,

都要在特色饮食文化的老字号上做文章,有关部门可以在资金、技术等方面给予政策支持,有金字招牌老字号为领航者,才能行稳致远,引领特色饮食不断前进,否则就如一盘散沙,小打小闹,难成气候。

充分利用茂名市区这一地域区位优势,让其成为集中展示茂名特色饮食文化的重要窗口。茂名市区是茂名地区的行政经济文化中心,与高州、信宜和化州相比,无论是人口流动、还是外来人口的经济文化交流频率,都有着明显的优势,因此,可以将县域的特色饮食文化放在茂名市区集中推广,比如打造茂名特色美食一条街等,荟萃展示茂名特色美食,让外地人品尝地地道道的茂名特色美食,进而出口相传茂名特色美食。

支持鼓励一些有关弘扬茂名特色饮食文化的创意。譬如,即将

竣工投入使用的位于市区光华南路东侧的乾村,是一个以乾为主题的高凉非遗美食体验地。据悉,在乾村,喜乾研究所收藏着2000多个民间乾印。可以在此参观,了解乾的前世今生,也可以在此做乾,亲手制一顿非遗美食,这就是一个比较好的创意。乾是一道用米或米粉辅以馅料做成的民间美食,是茂名人在逢年过节时用来拜祭神灵祖先的贡品,也是茂名特色饮食文化中不可缺少的部分。乾种类繁多,寓意不同,经过漫长的岁月,俨然成为了茂名这一方土地、数十代人家乡情怀的一种载体。

百姓日常,衣食住行。在人民生活水平日益提高的今天,如何在吃饱的基础上实现吃好,吃得健康的目标,是我们弘扬茂名特色饮食文化所要努力的方向。让茂名特色饮食文化搭乘社会主义新时代发展的快车,焕发出更加动人的魅力。