

浓浓关爱暖童心

本报记者 杨文娟 实习记者 袁矛

四川省关工委慰问少年儿童侧记



关工委慰问队一行与孩子们在一起

“爷爷，我拉琴给您听。”“爷爷，我们今天学习了好多新成语，生机勃勃、色彩斑斓……”5月28日上午，在四川省成都市泡桐树小学绿舟分校，一群孩子正兴奋地向来访的客人分享他们学到的新知识和校园里的趣事。

在“六一”国际儿童节来临之际，为切实加强青少年儿童的关爱，四川省关工委联合成都市关工委、成都市青羊区关工委，前往成都市泡桐树小学绿舟分校开展

“六一”慰问活动。活动现场，关工委慰问队一行向学校和孩子们赠送了价值15000元的图书和文体用品，提前为孩子们送上节日的礼物和祝福，鼓励他们常怀感恩之心，珍惜美好的童年时光，树立远大理想，养成优良品德，加倍努力学习，争取早日成为新时代合格接班人。

当天，一走进成都市泡桐树小学绿舟分校校园，慰问队一行人就被摆放在道路两旁的学生绘画作品

所吸引，大家一边欣赏一边称赞孩子们的想法力和绘画能力。

学校负责人向慰问队介绍了学校“做最好的自己为更美的明天”的办学理念、学校的环保特色、课程文化等，并表示，学校正深入挖掘孩子、教师、家长、社会等教育生态系统上每个要素的最大潜力，锻造卓越教师，培育健康人才，“为个人幸福、民族富强的璀璨明天而不懈努力！”

随后，慰问队一行参观了独具特色的生态环保展区、“绿舟雅士”

展示栏等，实地了解学校生态教育、“绿舟美家”“绿舟雅士”“绿舟雅士”等活动的开展情况以及学校“四级值周制度”、教学常规、“书香班级”的推行工作。随后，慰问队一行走进教室，走近孩子，亲切关怀孩子们的学习生活。

慰问过程中，学生代表热情地为慰问队一行人系上了红领巾，并陪伴他们在学校礼堂回顾了前不久落幕的校园首届“最美旋律”校园音乐节的精彩节目片段，透过镜头感受学生的热情、自信和好素养。四川省关工委副主任兼秘书长杜江高度评价了学校的教育理念，肯定了学校开展的各项教育教学活动，同时为孩子们送上了节日的祝福与寄语。他希望同学们怀揣梦想、健康成长，为祖国未来建功立业，为社会发展增添光彩；也希望学校再接再厉，坚持培养孩子的“雅言、雅行、雅格”，着力培养新时代合格接班人。

据悉，关工委当天还组织人员前往成都市青羊区特殊教育学校开展了慰问活动。



孩子们为关工委慰问队一行系上红领巾



关工委慰问队一行向孩子们赠书

中国农科院启动‘藏粮于技’科研计划

新华社北京5月27日电(记者董峻于文静)中国农业科学院日前启动“藏粮于技”科研计划，提出要支撑保障我国水稻、小麦口粮绝对安全，玉米基本自给，大豆自给率逐步提升，其中食用大豆完全自给。

中国农科院有关负责人说，我国稻米和小麦供需仍将处于紧平衡状态，玉米需求将保持稳定增长趋势，大豆供需矛盾形势严峻。随着劳动力和生产资料成本不断增加，四大作物都面临着提升总量、优化品质和降低成本等挑战。

这项计划将重点开展育种技术提升、重大自主品种培育、高效精准栽培、绿色丰产关键技术集成四大科技行动，目标是到2025年实现四大作物平均单产比2018年提高10%，试验单产目标达到2018年平均单产的2.5倍；到2030年，实现四大作物平均单产比2018年提高20%，试验单产目标达到2018年平均单产的3倍。

根据计划，到2030年将培育优质绿色超级稻、优质功能稻、优质小麦、抗旱节水小麦、机收玉米、抗旱玉米、高蛋白玉米、高产高蛋白大豆新品种200个以上，其中推广超过1000万亩的新品种4至5个，累计推广1亿亩以上。

同时，创建四大粮食作物产量品质与资源利用效率协同提高、抗逆稳产、精准轻量化绿色增产集成模式。通过大面积示范推广，使主产区粮食作物种植结构进一步优化，绿色丰产优质高效技术集成模式得到大面积推广应用，综合效益显著提高。

这项计划由作物科学研究所牵头，中国水稻研究所、生物技术研究所、植物保护研究所、农业资源与农业区划研究所共同参与。

河南校园食堂明厨亮灶实施率达80%

新华社郑州5月28日电(记者王林园)记者从河南省市场监督管理局获悉，该省实施明厨亮灶的餐饮服务提供者已达16.7万家，总体实施率提升至64%，全省校园食堂明厨亮灶实施率达80%。

根据此前印发的《河南省明厨亮灶建设规范提升行动方案》，河南计划今年底全省餐饮服务提供者明厨亮灶覆盖率达到65%以上，学校食堂明厨亮灶建设达到80%以上，“互联网+明厨亮灶”达到70%以上。

据悉，明厨亮灶是指餐饮服务提供者通过采用视频技术、透明展示、厨房开放活动和阳光公示等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料储存状态等的行为。

河南省市场监督管理局有关负责人介绍，明厨亮灶工程旨在让后厨看得见、看得清、看得远，让消费者能对餐饮服务提供者从被动接受到主动参与的转变，餐饮服务食品安全由单纯的政府监管向政府、企业和社会三方共治转变。

此外，河南还严格落实学校食品安全校长负责制，全面推行明厨亮灶，鼓励家长和学生参与监督，并借助视频直播设备，保证家长可实时观看校园餐饮制作等，让家长对校园餐饮食品安全“可体验、可参与、可监督”。

聚焦新经济发展 2019成都全球创新创业交易会6月举行

我国10亿吨级页岩油藏全面推进开发

新华社乌鲁木齐5月28日电(记者顾煜 杜刚)今年以来，在我国10亿吨级页岩油藏——吉木萨尔页岩油区域，中国石油新疆油田公司全面推进开发，已动用钻机36部，开钻47口井，完井8口，日进尺2000米以上，累计完成进尺160000余米。

近年来，中国石油在渤海湾盆地、准噶尔盆地、松辽盆地、鄂尔多斯盆地等大型沉积盆地开展先导试验，加大风险勘探投入，把页岩油列为四大勘探领域方向之一，将大港油田、新疆油田、吐哈油田和长庆油田列为页岩油开发重要示范区。

据新疆油田公司介绍，今年，吉木萨尔页岩油区计划动用钻机45部，完钻近百口井，全年计划压裂55口井，其中跨年井12口、新井43口，截至目前已开井2口且已见油。

贵州居民身份证照可通过移动端采集

新华社贵阳5月29日电(记者施钱贵)28日，贵州省公安厅联合贵州政务服务网正式对外发布居民身份证移动端“一站式”办理服务。今后，贵州省用户下载使用“云上贵州多彩宝”，即可随时随地完成线上拍照、照片审核、电子照片保存、生成电子回执等“一站式”身份证办理服务。

据了解，为落实“放管服”改革和“最多跑一次”工作要求，贵州公安机关持续推动大数据与服务民生深度融合，依托“一云一网一平台”建设，“云上贵州多彩宝”实现了电子身份证、电子驾照、交通违法处理等多项高频服务的接上线。

在此基础上，贵州省公安厅与“云上贵州多彩宝”合作，推出了“身份证一站式掌上办”平台。群众使用一部手机，即可完成照片拍摄、审核制作、生成电子回执、快递邮寄等“一站式”服务，只需线下录一次指纹就可以办理身份证，有效提升了身份证办理效率。下一步，贵州还将推进车管、居住证、出入境、户籍等高频服务事项网上全流程办理，让数据多跑路，群众和企业少跑腿。

本报讯(记者赵青 实习记者李林恒)新时代呼唤新经济，新经济赋能新治理。记者5月28日从四川省成都市人民政府新闻办举行的新闻发布会上获悉，以“新经济新生态 新场景”为主题的2019成都全球创新创业交易会将于6月10-12日在成都市举行。

据介绍，2019成都创交会主会场活动包括开幕式、新经济应用场景展览、创新峰会以及创新创业大赛等。其中，开幕式将邀请经济学家、知名企业家及投资人进行主题演讲。新经济应用场景展览将以“机会之城”为主题立意，分为“新经济-新生态-新场景”三个板块，由1个序馆和11个主题展馆构成，采用“线上模拟互动+线下真实

体验”相结合的方式，以场景化展示表达成都发展新经济培育新动能的信心与决心。创新创业大赛将采用“以赛代招”的模式引进海归派、学院派、创客派、海归派“四派”人才落户成都，促进初创企业落地发展。

值得一提的是，届时还将举办“2019成都国际友城市长创新论坛”，新西兰哈密顿市等26个城市代表将来到成都，分享新经济与城市发展领域的成功经验，增进城市间发展新经济及创新创业交流合作。此外，现场还将发布“2019福布斯中国创新企业榜单”，全方位、深层次、多角度展示全球创新新趋势和中国创新发展新成就。

涪陵榨菜：“青疙瘩”如何成为“金疙瘩”

重庆涪陵榨菜自1898年诞生并推向市场、走向世界以来，历经百年沧桑，与欧洲酸黄瓜、德国甜酸甘蓝并誉为世界三大名腌菜。从田间地头的青菜头“疙瘩”，到一碟碟美味的“国民下饭菜”，涪陵榨菜已发展成重庆市农村经济中产销规模最大、品牌知名度最高、辐射带动能力最强的优势特色产业。“青疙瘩”，成为富民兴产“金疙瘩”。

咸菜变榨菜 匠心成就百年产业

“榨菜”的原材料在涪陵叫作“青菜头”。涪陵人世世代代都有将青菜头腌制成咸菜的习惯。1898年，涪陵青菜头大获丰收，商人邱寿安家在传统青菜头腌咸菜工艺中，引入榨豆腐的“榨箱”榨出青菜头中苦水，开启了规模化加工咸菜的序幕，“榨菜”从此得名。

咸菜变榨菜，一个产业在长江和乌江交汇处起航。如今，涪陵作为“中国榨菜之乡”，榨菜产销位居全国第一，有榨菜生产企业37家，年产成品榨菜60万吨以上。涪陵榨菜集团股份有

限公司成为全国酱腌菜行业首家上市企业。

该公司总经理赵平告诉笔者，公司2010年上市后迎来黄金发展期，彻底从一个传统手工作坊榨菜企业成为了世界一流的酱腌菜工业企业。今年，我们会有第一条智能化生产线投产，相比机械化生产线，产量将提高60%。

时代大潮中，也有一些企业重拾传统制作方法。

在涪陵榨菜传统制作技艺第七代传承人万绍碧创办的辣妹子集团，一道道传统工艺流程得以再现，“涪陵榨菜深厚的传统底蕴，受到越来越多年轻人的喜爱；传统工艺在当下农文旅融合中，焕发了新生机。”万绍碧说。

秋去春又来 “青疙瘩”终成“金疙瘩”

青菜头种植于秋末，生长于冬季，收获于初春。涪陵百胜镇新河村农户张福家祖祖辈辈以种植青菜头为生，而今，张福也从种植大户变成了半成品加工户。他告诉笔者，2018年家里种的青菜头，加工成半成品约130吨，除

去成本，一年可收入约20万元。

数据显示，2018年涪陵区青菜头种植涉及23个乡镇，种植面积达4.8万公顷，年产量160万吨；青菜头种植加工带动60万农民、近2000户加工户增收致富；农民人均“榨菜收入”超过2000元。青菜头，成为农户心中名副其实的“金疙瘩”。

涪陵区榨菜管理办公室主任曹永刚介绍，当前涪陵正在加速榨菜一二三产业融合发展，建成集“品种选育、青菜头种植、加工生产”于一体的榨菜产业基地。同时，农旅商贸综合性项目“涪陵1898榨菜文化小镇”也正在推进过程中，建设内容包括榨菜博物馆、榨菜文化广场、榨菜非遗传承保护中心等。

促增长增收 科研“护航”榨菜产业

2018年，涪陵榨菜行业总产值突破100亿元。这一数字的背后，离不开科技的贡献。

重庆市渝东南农业科学院创建之初，就设立了专门的榨菜研究室，2017年成立了榨菜研究中心，科研内容涉及品种选育、病虫害防治、机

械化耕作与收割、采后处理与加工、成品保鲜等诸多方面。

传统青菜头对环境、温度、日照都有一定要求，难以推广种植到更广泛的区域。为了进一步扩大产业发展，带动农户增收，选育出更好的适应不同种植条件的青菜头品种，对榨菜产业来说至关重要。

榨菜研究中心主任范永红介绍，为了增加青菜头的产量，他们对青菜头品种进行改良，提高品质，增强抗病虫害的能力；还培育出了直接针对蔬菜市场的早播早收和晚播晚收的品种，让青菜头作为新鲜蔬菜销售，增加种植农户的收入。

除了青菜头育种，渝东南农科院还在榨菜加工和保存技术方面进行探索。农科院储藏加工中心副主任罗远莉告诉笔者，为了增加榨菜“脆爽”的口感，中心尝试多种腌制食材和辅料的搭配，已经取得一些成果。

为了青菜头加工成产品的效率更高，榨菜研究中心研究人员还进行技术攻关，尝试在3年内将青菜头靠近根茎部分的“皮筋”部分从占总重的8%左右控制到5%以内，帮助企业提高生产效率。

(新华社 陶冶)