

安顺:

强化职业技能培训 促进高质量充分就业

早报记者 罗野 实习记者 陈思雯

“以前靠劳力,现在靠技术,收入涨了,生活也好了。”镇宁自治县丁旗镇刘官村村民孙青松话语间满是欣慰,他从一名搬运工,经培训转型为焊工,实现了职业技能与收入水平的双提升。

来自紫云自治县的杨慧也深有感触,原本直播带货的“小白”,在参加紫云自治县2024年第二期网络创业(直播)培训班后,熟练掌握了操作流程。

在关岭自治县高质量就业培训基地接受培训的学员张鹏,经过免费培训后,顺利通过叉车考试……

今年以来,市人社局围绕农村转移劳动力、高校毕业生和产业工人技能提升三项重点工作,全面推进“贵州技工”“黔菜师傅”“黔灵家政”和“黔旅工匠”四项工程,积极开展职业技能培训。截至目前,共计开展职业技能培训3.3万人次,其中,统筹协调各行业主管部门开展培训1万人次,支持职业院校技工院校开展培训1.14万人次,人社部门组织开展补贴性培训1.16万人次。

“市场缺什么人才,我们就培养什

么人才;岗位需要什么技能,我们就培训什么技能。”市就业局副局长黄维勇介绍,面对外出务工人员返乡时间短、难以参与家乡培训的问题,市人社部门精准发力,大胆创新,开展跨省异地培训。截至目前,已举办19个跨省异地培训班,培训929人次,为外出务工人员稳岗增收提供了有力支持。

在订单班培训方面,针对长期存在各类订单班培训低效运行,耗费人力、物力、财力,效果不尽如人意的现象,市人社部门积极探索,在实施“广船订单班”培训中,探索出12条经验做法并推广运用,全面提升订单班成效。截至目前,全市共计开展各类订单培训2050人次,实现规范化劳务输出就业1034人,其他途径就业868人,总体培训后就业率达到92.3%。

同时,我市积极构建以行业企业为主体、职业院校为基础、政府推

动与社会支持相结合的高技能人才培养体系,促进高技能人才队伍建设。2024年,全市新增高技能人才4453人,完成省下达计划的111.33%。

各县区也积极行动,关岭自治县以高质量就业培训基地为载体,不断提升培训质效,培育培养技能型人才,助力劳动者从“有工作”迈向“好工作”;平坝区以高质量发展统揽职业能力建设工作全局,“三点发力”开展职业技能培训,提供优质高效培训服务,稳定就业局势;普定县主攻短平快、项目制、创业培训三大板块,充分聚焦“实用性”,开展市场需求大、应用价值高的工种培训,促进劳动者增收。

据介绍,我市将继续以群众需求为导向,结合市场变化,创新培训模式,推动技能培训工作再上新台阶,让更多劳动者在就业创业的道路上稳步前行。

促进高质量充分就业

安顺古城文创街:

一张亮眼的文化新名片

早报记者 罗含瑶 高传江 实习记者 周雪文/图



近日,记者走进安顺古城历史文化街区,黄学坝路街边文创店内透出的光线暖意融融,吸引着人们进去一探究竟。

走进安顺味道闻香品茗文创店,店内各种精美的香薰产品琳琅满目,淡淡的香味在空气中弥漫,游客在欣赏与挑选产品的同时,还能在二楼茶吧休憩品茶。

“我们店是上个月开始营业的,目前共有17款原创产品,有香薰蜡烛、扩香石、香包等,有些产品还融入了安顺特色。布依香包融入了布依族的传统图案与文化元素,地戏香氛的灵感来源于屯堡地戏,而大瀑布车载香薰则是做成了黄果树大瀑布形状。”店员赵宗莉向记者介绍,这两款产品很热销,很多市民会买来作为日常用品或伴手

礼送给朋友,也有很多外地游客把它们当做安顺之旅的特色纪念品。

在街对面的“一个人的安顺书吧”,店内静谧雅致,书架上各类书籍应有尽有。顾客杨恒女士正在专注地阅读手中的书籍。

“这家书吧环境很好,安静舒适,很适合静下心来阅读,很惬意。”杨恒告诉记者。

“店内不仅是单纯的卖书和提供阅读空间,还出售许多安顺特色文创产品,有蜡染手帐本、手机壳、黄果树大瀑布冰箱贴等,外地来的游客会买

回去当作纪念。书店也经常有学生团体或文联组织前来举办读书会,交流读书心得。”店员庞茹娟告诉记者。

沿着青石板街走到古城中段,咖啡邮局·遇见安旅店醒目的招牌吸引了记者的目光。与其他咖啡馆不同,这家店将文创与咖啡融合,不仅打造了一些具有邮局和老安顺特色打卡点,还专门设置文创展示区,带有安顺特色的冰箱贴、书签、玩偶,展示邮政文化的邮政车模型、小邮筒、纪念章等产品多种多样。

中国邮政集团公司安顺市分公司市场部副经理朱文艺告诉记者,为了让邮政文化与安顺文化旅游深度融合,公司自主设计了带有安顺特色的印章、明信片等文创产品,其中安顺彩印主章及云峰屯堡、旧州古镇、天龙屯堡的彩色印章最受年轻人喜爱,成为店内的热销产品。

“古城在规划初期,为了营造文化氛围规划了一条文创街,今年完成了文创一条街招商,共引进了17家商家,不仅有安顺特色的文创产品,还有手工艺品、微景观、书吧等,内容各异、特色鲜明,成为古城亮眼的文化新名片。”安顺旅游集团古城运营管理有限公司综合办公室负责人谢玉表示,在招商过程中,古城始终秉持一个业态招商一家,避免同质化,打造多元文旅融合新场所,为游客提供一个休闲娱乐与感受文化传承的好去处,助力一流旅游城市建设。

屯堡美食:

时光深处的黔味珍馐

早报记者 卢维 实习记者 陈思雯

猪脚烧香、刮毛、焯水、入锅油炸,直至表皮酥脆,再投入冷水浸泡,吸饱水分后滤干,灌汤猪脚的第一步炸猪脚便已完成……近日,记者踏入安顺市屯堡味灌汤猪脚肥肠鸡总店,便被门口摆放的一盆盆颜色金黄、酥脆蓬松的炸猪脚所吸引。

“我们将小米椒、青椒、西红柿等佐料倒入油锅爆炒生香,续入精心熬制的猪骨汤,再放入炸好的猪脚,撒上本地青椒慢火熬煮。”屯堡灌汤猪脚非遗传承人、屯堡味老板刘伟向记者讲述制作灌汤猪脚的过程。

汤汁翻滚之间,猪脚的酥脆与内里的软嫩交织,轻轻一咬,骨肉分离时,麻辣鲜香的灌汤猪脚便大功告成。

“灌汤猪脚在多次油炸后,减少了脂肪含量却又吸收了锅中的汤汁,肥而不腻,香脆软糯。”刘伟介绍,灌汤猪脚的独有风味和背后的文化内涵,让其在2022年3月被收入西秀区非物质文化遗产代表性项目名录,2024年8月入选“贵州十大地标菜”。

“灌汤猪脚属于屯堡菜,其特点和其他屯堡菜一样,都是易储存、便携带,这和屯堡菜系的历史背景有关。”说起屯堡美食,刘伟滔滔不绝地讲起它的故事。

据介绍,屯堡菜系起源于明初时期朱元璋的“调北征南”,饮食文化源于军队,有显著的军旅色彩,后又因贵州高原山地天气多阴冷湿寒的气候,屯堡菜系的特性则是耐储存便携带。

经过600多年的传承,在安顺的自然环境及饮食习俗的改造下,屯堡菜系呈现出剥离江淮风味、契合地区偏好的现象,并吸收川、湘、滇等地区的烹饪方法,味兼南北、老少皆宜。

而最能体现屯堡美食“味兼南北”风格的是屯堡传统的酒席菜、军帐宴,这些是“硬菜”也是“正菜”,其中“燕窝席”“烧烤席”“蹄膀席”至今在屯堡地区依然可见。

屯堡宴席出菜顺序和味道搭配也极为讲究,前四盘为下酒菜,其二为八大菜,再三为后四盘(座菜)即下饭菜,再四为汤菜,最后饭后小点。酸甜苦辣咸,五味兼备,别具一格。

屯堡菜历经600多年的历史变迁,在餐饮行业越来越“卷”的今天,怎么才能在众多地方菜中杀出重围?

在屯堡味店里,有一种火锅,它的市场认可度达到90%以上,它就是三烧牛肉火锅。

“这个火锅的灵感源自于旧州的‘茄子焖牛肉’这道家常菜,是非常传统的屯堡菜。”刘伟表示,通过它的基础上进行融合创新,将贵州传统的“沙拉”——烧番茄、青椒、茄子焖在牛肉上面,不仅味道丰富,从一道菜变成火锅后,受众和市场更广了。

“传承而不守旧,创新而不离根。”谈起屯堡美食的继承和发扬,刘伟有感而发,今天的屯堡美食要在传承传统技艺、立足江南美食精加工的传统上,结合市场需求、时代特点进行融合创新,才能让屯堡美食逐渐走出安顺,走向更广阔的天地。

“我在抖音刷到这个灌汤猪脚,对这道美食的由来很感兴趣,也觉得制作过程很新奇,很想知道它的味道,就开车过来尝尝。”来自贵阳的游客卢瑞告诉记者。

兼容性强、接受度高的屯堡美食在满足游客口福的同时,还能让游客感受到屯堡饮食深厚的文化底蕴。“美食背后是一方文化,希望通过推广屯堡美食让屯堡文化走出去,吸引更多的人了解、感受屯堡文化,用味蕾感受安顺魅力。”刘伟说。

新时代 新征程 新伟业

建设一流旅游城市 建设世界级旅游景区