

以教育之强夯实国家富强之基

习近平总书记在中共中央政治局第五次集体学习时的重要讲话指明教育强国建设方向

□新华社记者

法治教师贾茜说。

贾茜说：“在日常教学中，我们围绕勠力同心、欣欣向荣、薪火相传等主题，深入开展德育教育，全面贯彻立德树人根本任务。下一步，我们将进一步贯彻落实总书记重要讲话精神，结合正在开展的走进抗日战争纪念馆活动，带领学生汲取精神滋养，坚定矢志奉献国家和人民的理想。”

“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人是教育的根本问题，也是建设教育强国的核心课题。”习近平总书记的重要讲话，令西安交通大学马克思主义学院副院长韩锐深受启发。

“一段时间以来，我们坚持用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，传承弘扬西迁精神，引导广大学子争做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代好青年。”韩锐说，“接下来，我们要认真领会总书记重要讲话精神，采用专题式讲授、开放式讨论、多样化实践教学方式，努力推动党的创新理论入脑入心、为党育人、为国育才。”

在安徽医科大学口腔医学院党委书记王润玲看来，培养可堪大用、能担重任的栋梁之才，需要推动专业“小课堂”与社会“大课堂”有机融合。“今年以来，我们通过理论学习微党课、赴幼儿园开展义诊等方式，推动学生在学思践悟中练就过硬本领。我们也将继续按照总书记要求，在专业能力和理论知识提升方面双向发力，为学生成长为仁心医者打下坚实基础。”

“思政课程作为落实立德树人根本任务的关键课程，在培育社会主义核心价值观和建设者接班人过程中发挥不可替代的作用。”复旦大学高等教育研究所所长高国希说，“习近平总书记对提高思政课的针对性和吸引力提出要求，这意味着思政教育工作者必须拥抱新趋势，找到新方法，创造性地开展工作，引导学生坚守正确价值选择，真正成长为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。”

“从一名高中生成长为科研一线博士生，我真切感受到国家对人才培养的重视程度不断提升。”周小川说，“近年来，学校大力加强基础学科、新兴学科、交叉学科建设，瞄准世界科技前沿和国家重大战略需求推进科技创新，为我们成长成才创造更多条件。我们要乘着时代的东风，以更加饱满的学习热情探索前沿，为服务经济社会发展作出更大贡献。”

“从培养职业院校首批毕业生就业现状来看，尊重技能、重视技能已经成为新时代主流价值取向，技能人才正成为就业市场的‘香饽饽’。”甘肃培黎职业学院文化旅游学院教师朱海颖说，“我们要进一步把课堂教学向企业一线延伸、学生作品向企业产品延伸，为学生实习、实训、就业提供更大空间，努力培养更多服务高质量发展的高素质技能人才。”

把高质量发展作为各级各类教育的生命线

习近平总书记指出，建设教育强国，基点在基础教育。作为一名奋斗在基础教育战线的“老兵”，湖南省教育厅基础教育处处长黄智勇倍感振奋。“基础教育处于人才培养起步阶段，凝结了国家对未来的期望。更高质量的基础教育，是教育强国建设的底座，也是更好满足人民获得感的基石。”黄智勇说，“下一步，我们将以高质量发展为主线，加快推进学前教育普惠性资源扩容增效、义务教育优质均衡发展和城乡一体化、普通高中多样化特色化发展，让教育改革发展成为惠及更多师生。”

发展的“引进来”和“走出去”两篇大文章。我们要在组织引领、发展规划、资源保障、经费投入上加大力度，以更加务实的态度传播中国经验，积极参与全球教育治理，为提高我国教育的影响力和话语权而努力。”宋献中说。

建设教育强国是全党全社会的共同责任

习近平指出，从教育大国到教育强国是一个系统性跃升和质变，必须以改革创新为动力。

“推进教育改革创新，应当坚持系统观念、统筹推进，通过全面提高教育治理体系和治理能力现代化水平促进改革创新；应当在改革中坚持促进教育公平，努力让每个孩子都能‘上好学’；还应当深化教育评价改革，构建起有中国特色、有世界水平的教育评价体系。这些目标的达成，都需要全党全社会共同努力。”青海师范大学副校长冶成福说。

教育数字化，是我国开辟教育发展新赛道和塑造教育发展新优势的重要突破口。汇聚550余万条优质资源、6.6万个微课……近年来，浙江积极推进国家智慧教育平台应用整省试点，初步形成覆盖各级各类学校的教育数字化体系。

“数字化的本质是利用现代技术手段汇聚优质教育资源、赋能教育教学。”浙江省教育厅副厅长陈峰说，“习近平总书记要求进一步推进数字教育。我们将不断完善党委统一领导、党政齐抓共管、部门各负其责的教育领导体制，持续推进‘学

在浙江’数字化教育平台建设，为扩大优质教育资源覆盖面和教育现代化提供更好支撑。”

建设教育强国，既要修练“内功”，也要开放交流。

对此，暨南大学校长宋献中认为，教育对外开放是教育现代化的重要推动力也是提高国家影响力的重要渠道。

“推进教育现代化，迫切需要培养造就一支师德高尚、业务精湛、结构合理、充满活力的专业化教师队伍。”重庆市教育委员会主任刘宴兵表示，“接下来，我们要健全社会之力，培育形成尊师重教氛围，推动学校、家庭、社会紧密结合、同向发力，积极投身教育强国实践，共同办好教育强国事业，以教育之强夯实国家富强之基。”

新华社北京5月30日电

□文/摄 本报记者 崔立东

一张筋饼能烙多大？一张小小的筋饼，一个小镇一年能烙出2.5亿张，烙出1亿多元的产值。它维系民生，关联产业，能把一个不起眼的小屯子，烙成哈黑公路沿线的商业重镇。

薄薄的筋饼，承载并续写着榆林小鎮深厚的文化底蕴和百年传奇。

“薄”“透”闻名的榆林筋饼

在绥化市兰西县有此一说：“先有榆林镇，后有兰西县”。

自哈尔滨出发，沿哈黑公路(202国道)行50公里，途经一个满街都是“筋饼”招牌的镇子，不用问，这就是榆林镇。

榆林镇街路两旁的筋饼店，一家挨一家，绵延数百米，其鲜艳醒目的店面招牌，争相向过往路人宣告这里是“榆林筋饼”发源之地，代表着“正宗”“传统”和“老字号”。

榆林筋饼以“薄”“透”闻名，将筋饼铺在书页上，字迹透过饼层，清晰可见。用“薄如蝉翼”形容一点都不夸张。

榆林筋饼的另一个特点是“软”“韧”，松软却富有筋性。一张筋饼18克左右，直径约24厘米，一般厚度1毫米，最薄的0.3毫米。

筋饼包菜是筋饼的传统吃法。土豆丝、鱼香肉丝、熏肉是标配的饼中之物，再抹上点面酱，撒点葱丝、香菜叶，满满登登卷起来，一口下去，好吃到“迷糊”。

你再看看这包菜的筋饼不破皮，不漏馅，“队形”一点不散。

有据可查的是榆林筋饼至少有101年历史。2019年，榆林筋饼传统制作技艺被评定为省级非物质文化遗产。其传承人谱系认定第一代榆林筋饼技艺传承人是满族人闫广喜，1922年，13岁的闫广喜便开始烙筋饼，后人送绰号“闫大筋饼”。闫先生于1985年去世，又延续两代后，由不传外人发展到师徒相传。

上世纪八十年代后期，榆林镇个体私营经济发展与活跃就是从这张筋饼开始，鼎盛时期，榆林镇以筋饼为特色的饭店有100多家，掌握筋饼烙制技艺的群体不断壮大，造就了一批第四代榆林筋饼技艺代表性传承人。

筋饼之恋

榆林镇的方圆筋饼店就餐环境不逊于大城市饭店的档次。

店内大屏幕上播放着电影《筋饼之恋》中烙制筋饼的特写画面，和着舒缓的音乐，温馨的氛围激发了食客的雅兴。

2022年8月5日，随着电影《筋饼之恋》的上映，刘晓东和柳丽芬夫妇俩在榆林镇红了，他们的筋饼店也火了。

电影《筋饼之恋》是以方圆筋饼店老板刘晓东和妻子柳丽芬为原型，以“筋饼为媒”讲述的爱情故事。

1994年，21岁的刘晓东和柳丽芬两家都开筋饼店，作为第四代榆林筋饼传承人的刘晓东家的生意明显好于柳丽芬家。柳丽芬便时常到刘晓东的店“偷师学艺”，一来二去，两人相爱、结婚，婚后，两人创办了自己的筋饼店——方圆筋饼店。

“晓东为人憨厚、踏实、靠谱。”提起丈夫的为人为柳丽芬脸上露出幸福的笑容，“做筋饼也跟他做人一样，丁是丁卯是卯”。

每个筋饼面剂子(面团)18克，不轻不重；擀出的面饼直径24厘米，不大不小；饼厚0.5毫米，不薄不厚。“这些标准在晓东那差一点都不行”。

“我家每天有4万张筋饼的产量，供



图① 榆林筋饼以薄出名。

图② “一张筋饼打天下”宣告榆林镇把小筋饼做大

的决心勇气。

图③ 筋饼包菜味道美。

不应求，有人劝他上机制饼生产线，我家晓东坚决不干，说那样就变味了。”

榆林筋饼店铺不同，入口都是香、软、筋道，口感一致，就是因为“一个师傅一代一代传下来的”，源于每道工序都采用统一的传统技艺，纯手工制作。也正是有了刘晓东等一批匠人的坚守传承，才使得榆林筋饼长盛不衰。

29年过去，凭借传统技艺和创新发展，刘晓东夫妻由一家筋饼店起步开办了丰乡食品公司，建设了集研发、生产、销售、物流于一体的现代化工厂，发展成为以筋饼为主，涵盖春饼、黏糕、黏豆包等系列产品的综合性食品加工企业，公司获得“龙江特产”食品标识等十多项荣誉称号。

其产品线下销售到哈尔滨、长春、苏州、温州等地，线上销售覆盖全国，年销售筋饼1400多万张。夫妻俩经营的方圆筋饼店已成网红打卡地。

2021年，刘晓东被授予黑龙江省第六批省级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人。

擀面杖上见真功

51岁的何永波可以说是小榆树筋饼店的主脑，“她”的手艺已经达到了炉火纯青的地步。

“现吃现烙，口感更好。”何大姐烙的筋饼主要是满足来店堂食的顾客。不过，现吃现烙的筋饼要0.6元一张，比塑封的稍贵一些。

和面、醒发、做剂(面团)、擀饼、烙饼、起饼……看何大姐烙筋饼，像欣赏一场艺术表演，是一种享受。

在筋饼烙制过程中两个环节至关重要——擀饼和烙饼。

记者在现场观察，将一个16克重的面剂子擀成0.5毫米厚、直径23厘米的面饼，何大姐只需5秒；面饼上锅，烙制成筋饼不过10秒，在锅上起饼也只是眨眼的工夫。

何大姐说，烙筋饼的功夫主要集中在擀面杖上，擀到什么程度正好，全凭手劲和手感判定。

另外，在2500度高温的锅上掀起薄

如蝉翼的筋饼，如果拿捏不好分寸，手会被瞬间烫起。所以，要稳准快！”

何大姐烙饼开着直播，一边烙饼一边唠嗑，正常情况下，每小时360多张，每天烙2000多张就收工。连擀带烙，一气呵成，不到一小时，何大姐面前的餐盘上，就摆成“一本300多页厚的书”。

“这活儿习惯了，不累，边烙边唠，蛮有趣的。一张饼挣1毛钱，一天2000多张筋饼收入两百多块！”

20岁时，何大姐开始烙筋饼，她说她的人生就是用一张张筋饼摆起来的。

小榆树筋饼店平均每天销售筋饼2000多张，而它的背后却是一个日产10

万张的筋饼大工厂——小榆树食品有限公司。

前店后厂，这是榆林镇筋饼企业的主流经营模式。

起初榆林镇并没有筋饼厂，为了满足离家游子“想这一口”的需求，筋饼店的老板开始研究如何让筋饼吃起来更方便，10年前，榆林镇出现了真空包装筋饼，2016年开始，经过改良的真空包装筋饼技术更加成熟，可常温储存20天，冷冻储存12个月。

36岁的小榆树食品有限公司总经理何旭算得上“饼三代”。2010年，他接过爷爷传给爸爸的饼铛，重金装修，开办了小

广施良技 增收可期

(上接第一版)记者从省农业农村厅了解到，今年我省下发了大豆和玉米单产提升三年工作方案，明确要集成推广高产高效技术。紧紧围绕“提单产”目标，逐个县制定推广方案，逐个区域明确技术模式，着力发挥推广科研主力军作用，深入开展大培训、大指导、大集成、大攻关活动，充分挖掘品种的增产潜力，显著提高大面积单产水平。大豆重点推广110厘米、130厘米大垄密植栽培技术，在110厘米大垄上种植大豆2行或3行，130厘米大垄上种植大豆4行或5行。玉米重点推广“耐密品种+抗旱节水+生物防治+秸秆还田+米豆

轮作+全程机械化作业”技术模式，以及“110厘米、130厘米大垄密植栽培技术”“玉米提质增效综合高产栽培技术”“玉米中后期一喷多效技术”。配套测土配方分区施肥、精密播种、绿色防控等技术集成组装，推动我省玉米种植密度由当前亩均4200株左右提升至5000株以上，促进玉米稳产增产。

5月29日，我省“2023年全国绿色高产高效行动示范县拟确定名单”进行公示，哈尔滨市双城区位列全国玉米单产提升整建制推进县。双城区农业农村局副局长王旭东介绍，双城区一直推行玉米大垄宽窄行密植栽培技术模式，

玉米大垄宽窄行、单元多株、不等距、品字型高产高效种植模式。黑龙江省锋镝农机专业合作社应用玉米大垄宽窄行密植栽培技术模式，比常规种植平均增产180公斤；哈尔滨东官现代农机专业合作社应用玉米大垄宽窄行、单元多株、不等距、品字型高产高效种植模式，玉米平均亩产比常规种植增产150公斤；哈尔滨滨富农业发展有限公司实施秸秆覆盖还田条带耕作技术模式，比常规种植增产160公斤。

在双城区公正街道，玉米已经长出了三片叶子，淡淡的绿色中，一条条黑色的滴管若隐若现。“可别小看这条管