省人大代表、“红薯妹妹”黄晓艳：
农村不缺机会，只缺创造和拼搏精神

四川两会
青年说

人物名片
黄晓艳
省人大代表 生于1982年
土旺家庭农场场长、资阳市尤特薯品开发有限公司董事长

省人大代表黄晓艳

“一同乘坐电梯时，黄晓艳总会接到邀请，有不少其他地方的代表，想请她去当地带领老百姓种红薯。

黄晓艳是资阳市安岳县周礼镇地地道道的农民，曾经在外地经商的她，选择返乡创业，整天与土地和农民打交道。但现在，她种植的有机红薯及产品卖到了港澳台、北上广，安岳县周礼镇附近12个村500多户贫困村民，在她的带领下脱贫致富。

1月17日，来自安岳的省人大代表、土旺家庭农场场长、资阳市尤特薯品开发有限公司董事长黄晓艳说：“青年返乡创业是大有可为的。”在她看来，农村的广阔天地，不缺乏机会，只缺乏创造和拼搏精神。

华西都市报-封面新闻
记者 田雪皎

回乡创业 种植有机红薯

17岁时，黄晓燕跟随父亲到广元做红薯加工生意。2012年，黄晓燕将8万元的红薯淀粉销往拉萨，不久后却接到客户的电话，“他说我做生意掺假，生意做大了，不讲诚信了。”黄晓燕说，当时自己一头雾水，当即赶往拉萨，仔细检查后才发现，那批红薯淀粉里确实掺了其他粉。

“为什么不自己种植，自产淀粉，加工粉条？如此一来，整个产业链我都看得见，不担心被骗。”黄晓艳说，那次的经历，改变了她的人生轨迹。

当年，邀请部分亲戚加入，黄晓燕在安岳县周礼镇种植了200亩红薯。她从河南引进新品种，进行有机红薯试种。第一年种植红薯亩产便超过7000斤，是当地传统红薯收益的两倍。

借助西博会、农博会等契机，北京一家电商成就了她的第一大单，解决了红薯销路不畅的问题。“一下定了10万元的新鲜红薯，最后销往了北京各个小区。”

经过几年，黄晓燕的有机红薯种植基地已经达到1300多亩，40余户村民跟着她，把红薯卖到全国。

带500户 贫困村民致富

黄晓燕种红薯成功，让当地不少农户重新看到了红薯产业的发展前景，其中一些村民还成为了种植大户，救星村的黄辉就是其中之一。

2013年，黄辉与村民签订了土地流转协议，全部种上了黄晓燕提供的品种，当年亩产量达到了8000斤左右。“现在10亩土地，一年收入10多万元。”

为了帮助一些贫困户脱贫，黄晓燕向农户免费送红薯种，然后以市场价进行收购。“还给贫困户送山羊，用品相差的红薯养羊。”

如今，黄晓燕称自己为新型职业农民，采用“公司+基地+专业合作社+农户”的经营模式，她带动了周礼、华严等12个乡镇500余户贫困户脱贫致富，还将种植推广至乐至、资中、云南、贵阳等地，种植面积达25000余亩。

“下一步，我们打算把有机红薯，作为周礼镇特色农产品地理标识来打造。”黄晓燕说，要努力实现品牌化、高水平发展。

■ 省人大代表、南充市顺庆区双桥镇黄楝沟村村委会主任陈蓉，是位“90后”。23岁时，身家百万的她带领全家从广州回到老家，成为返乡创业农民工。6年过去，陈蓉用自己的亲身经历告诉90后、00后：农村也是年轻人梦想的沃土。

省人大代表陈蓉：
虽然我是90后 但责任义务担当是一样的

人物名片
陈蓉
省人大代表 90后
南充市顺庆区双桥镇黄楝沟村村委会主任

省人大代表陈蓉

“我从小在村里长大，15岁以前都是和爷爷奶奶在一起。”说起返乡创业的触点，陈蓉告诉华西都市报、封面新闻记者：“我每次离开的时候，爷爷奶奶都会跟着我的车追，透过车窗玻璃看到那一幕，心很疼，很舍不得。”

怀着这种不舍，2013年，23岁的陈蓉做了个决定：“要回老家！”当时，她已经是4S店的经理，月薪三万元，还已经在广州结婚安家。经过一番全家总动员，陈蓉带着在广州打工20年的父母，带着丈夫和公婆，一家6口，一起回到了黄楝沟村。

回到村里，她挑起家里大梁，带着一家人除草、修房、建围墙，还承包土地搞农场。十多口鱼塘和一个种羊场，是她最初的“农业天地”。和乡亲们打交道亲和力强，有想法能干实事，她得到了各方认可。2017年3月，通过村民推选，陈蓉成为黄楝沟村村委会主任。

走马上任不到一个月，村里流转土地100亩，建起了鱼塘，并引进业主，仅土地租金就可为村里带来4万元的集体收益。她还筹备农货节，她把土特产收集起来，做产品包装，做信息归档。

她以自己的经历，呼吁更多年轻人可以回到乡村，为美丽乡村建设添砖加瓦。“乡村振兴就是人才振兴，我们需要有农活能手，需要有市场经营的能手，也需要资源、资本与市场结合的人才。农村未来已来，也非常适合年轻的90后、00后创业圆梦。”

此次省两会上，因为年轻，陈蓉备受关注。但在她看来，“除了年龄上的差别，我们的责任、义务和担当都是一样的。”

华西都市报-封面新闻
记者 谢杰 摄影 李强

委员建议

省政协委员马薇建议：
打破体制界限，对艺术人才一视同仁

省政协委员马薇

“近年来爆红了一批网络文学改编的剧集，如热播的《琅琊榜》《伪装者》等，作者都来自四川，更是新文艺工作者的代表。不过，我省新文艺组织和群体蓬勃发展的同时，也面临着缺乏管理、体制机制不健全等问题。对此，省政协委员、四川交响乐团国家一级演员马薇提交了一份关于“扶持我省新文艺组织和群体发展”的提案。

据不完全统计，目前全省在工商和民政部门注册、登记的新文艺组织有83952个，从业人员251万人。为解决发展中存在的问题，马薇建议加大新文艺工作者培训力度，有重点、有计划、分步骤地实施推进“文艺大师”培养计划、“文艺名师”带动计划和“文艺会员”覆盖计划，实现文艺培训的全覆盖和重点布局。

同时，应当对体制内外的文化艺术人才一视同仁，在专业技术职称评定享有同等待遇和准入门槛。

新文艺工作者需要“舞台”，马薇建议可建立区域性文艺场馆运营联盟，创新文艺展览展演场馆的使用机制，“比如，可以创新国有文艺场馆闲置时段的使用细则，以公开租赁或公益展出方式，承接新文艺从业者作品的展览展演活动，充实文艺作品展览展示空间载体。”

作为首届中国音乐金钟奖获得者，马薇对其举办流程相对熟悉，“让这类大奖的落户成都，不仅能吸引全国优秀音乐人才来到成都，也能为本土音乐人才提供更高的平台，唱好天府之歌。”

为此，马薇建议，可以文旅市场需求为向导，加大以互联网、大数据、人工智能为先导的现代科技应用及推广，拓展新的文艺形态发展空间。

另外，马薇支持新文艺组织群体建立行业联盟，围绕文化、艺术、金融和法律等方面开展多渠道多角度合作，为联盟成员的文化艺术及产业合作提供全方位支持。

华西都市报-封面新闻记者 秦怡 摄影 纪陈杰

省政协委员、巴蜀笑星钟燕平：
振兴四川曲艺力量 培养更多年轻人才

省政协委员、巴蜀笑星钟燕平

正如四川人的生活离不开盐味，曲艺也是四川人精神面貌和幽默感的体现。省政协委员、巴蜀笑星“胖妹”钟燕平，带来了振兴四川曲艺力量的提案。

她提到，在2018年四川戏曲演员座谈会时，明确将原有的“振兴川剧领导小组”扩充为“振兴川剧曲艺领导小组”，这将为我省川剧曲艺的振兴与发展，提供了有力的政策保障。但在具体落实上，各地情况很不平衡，四川曲艺在理论研究、人才培养、传统继承、教材提供等诸多方面进展不如人意。

“曲艺人才的欠缺和老化，正在成为不争的事实。放眼全川，可能担纲的曲艺工作者中，五十岁左右的是中坚力量，六十岁以上的还在第一线奋斗。四十岁以下的也就二十来人。有点让人担忧。”

钟燕平建议，在省上“振兴川剧曲艺领导小组”下，在省文化和旅游厅设立“振兴曲艺”的领导机构，并划拨合理经费，由四川省曲艺研究院负责“振兴曲艺”的具体措施落实。同时，在四川省艺术职业学院开设一个三十人的曲艺班。学员要在全川选拔，基本免费。完成教材学科建设，专业老师集中教学两年，第三年回到各地专业曲艺团队随团实习，之后留下来工作，并且解决好编制等相关问题。至少坚持三年，为四川曲艺培养出一批接班人。

华西都市报-封面新闻
记者 赖芳杰
实习生 邱静静 摄影 纪陈杰

下载封面新闻APP
浏览最潮最新资讯

做川菜文化使者
李锦记架起中西方饮食文化的桥梁

“四川和成都留给我最深的印象是各种美食。”李锦记酱料集团主席李惠中先生多次在公开场合谈到自己对川菜的深厚情谊。不仅李惠中先生喜欢川菜，李锦记与川菜的情缘更是绵延深厚：从2011年李锦记发布《川菜非物质文化遗产研究报告》，到李惠中先生多次建议川菜国际化、产业化，李锦记始终以“发扬中华优秀饮食文化”为己任，担当川菜文化使者，搭建中西方优秀饮食文化交流的坚固桥梁。

研发川式调味料 让“川味”走出国门飘香太空

众所周知，川菜发展千年，历史悠久，在数千年的变迁中，“调味品是川菜的灵魂”这一说法始终没有被动摇过。同样作为拥有131年发展历史，致力于中式调味品研发的李锦记酱料集团，在研发川菜灵魂的道路上没有松懈，多年来自主研发了不少川味酱料，如：四川风味麻辣酱、香辣酱、蒜蓉辣椒酱等。

此外，李锦记酱料集团在海外调研发现，虽然从20世纪80年代开始，川菜已开始在海外中餐厅遍地开花，但外国厨师缺乏川菜烹饪专业技能，难以胜任菜品烹制工作，从而导致川菜偏离了原本的味道。为改变这一现状，助推川菜在海外的传播和普及，降低川菜制作难度，李锦记研发了多种方便酱料包，比如宫保鸡丁、麻婆豆腐、鱼香肉丝等。这种方便酱料包简便易用，只要将相应的食材和酱料混合烹煮，即可品尝到香辣可口的正宗川菜。

李锦记不仅让“川味”走出了国门，更让太空也留下了四川味道。2012年6月，“神舟九号”飞船成功发射升空，一同进入太空的还有代表四川味道的酱料——李锦记四川风味麻辣酱。此后，这款麻辣酱连续两次随着“神州十号”、“神舟十一号”飞船进入太空，让无人的太空也实现了川味飘香。

致力于川菜申遗 探讨川菜传承与创新

中华美食源远流长，八大菜系更是博大精深，其中川菜底蕴深厚、菜肴丰富、清鲜醇厚并重，尤其以麻辣著称，“川味”因此扬名全球。自1888年，李锦记在广东珠海南水一家小茶寮发展成如今享誉海内外的中式调味品领导品牌，在这131年间，李锦记始终以“发扬中华优秀饮食文化”作为企业使命，尤其重视川菜的传承与创新。

2011年，李锦记联合中国烹饪协会进行大型川菜非物质文化遗产项目的整体调研，并在成都发布《川菜非物质文化遗产研究报告》，分析总结川菜非遗保护的现状、存在的问题，并提出促进川菜非遗保护可持续发展的建议；2012年，李锦记在成都举办全国餐饮高峰论坛，探讨川菜的传承与创新。

2014年，李锦记酱料集团主席李惠中先生站在川菜爱好者的角度，建议川菜“申遗”首先要整合行业协会、相关高校、科研机构等优势资源，组建专门的研究机构，为政府和川菜非遗传承主体提供普查、申报及保护、开发等方面的专业咨询，为项目研发和人才培养服务。

“川菜只有实现了产业化、现代化、标准化和国际化，才能得到真正意义上的保护、传承与发展，才能充分展示川菜文化的独特魅力和持久活力。”李锦记酱料集团主席李惠中先生表示，未来李锦记将一如既往地推动川菜的传承与创新，让更多年轻人、外国人知道川菜、了解川菜、喜欢川菜。

资助青年学中餐 培育川菜新生力量

川菜技能人才是川菜保护传承和创新发展的重要支撑与基本要素。为践行李锦记“思利及人”的核心价值观，持续发扬中华优秀饮食文化，培养更多优秀的川菜专业人才，2013年9月，第一届李锦记希望厨师成都班正式开班，来自四川、重庆两地经济上有困难地区的33名有志青年获得李锦记的全额资助，入读四川省成都市财贸职业高级中学校，系统地学习川菜烹饪技术和管理的专业培训课程。此后6年多时间里，通过“李锦记希望厨师项目”，李锦记以“授人以渔”的方式在成都财贸职高这片沃土上共资助了205名川菜新生力量。其中，95名希望厨师顺利毕业，在川菜领域锐意拼搏。

为激发职业院校中餐烹饪新生代精英厨师的学习潜能，鼓励他们勇于创新，2015年，李锦记在成都设立企业奖学金，用以奖励有志于川菜传承与创新的年轻学子。2017年，李锦记又设立企业奖教金，以此表彰为川菜人才培养做出卓越贡献的职业院校教师。

川菜技能人才的培养除了本土化的熏陶，同时也离不开对其国际化视野的开拓。2018年9月，李锦记在香港举办第3届“李锦记青年厨师中餐国际大赛”，吸引了来自不同国家和地区的厨艺精英参与，不仅加强了不同饮食文化之间的交流与学习，也让更多年轻厨师了解到了川菜。

“今年是新中国成立70周年，在国家‘一带一路’的大背景下，川菜走出去的步子会迈得越来越大，李锦记与四川的情谊也会越来越深厚，对川味调味品的研发、川菜文化的传播也会继续尽心尽力。”李锦记酱料集团主席李惠中先生说，未来李锦记将持续加强与四川的合作，酿好四川味道，为推动川菜“走出去”持续努力。

2018年12月，李锦记在四川雅安举办希望厨师俱乐部活动，鼓励同学们进行川菜创新