跟着三苏行阅巴蜀 解锁东坡文脉新表达



11月13日，在四川省眉山市三苏祠博物馆，一曲《临江仙·夜饮东坡醒复醉》在千年庭院响起，“跟着三苏行阅巴蜀”宣传活动暨三苏文化创作者大会启幕。

三苏祠是中华优秀传统文化的重要载体。四川立足三苏文化资源，推动传统文化创造性转化、创新性发展，将厚重文化资源转化为可看、可读、可感、可消费的文旅产品，助力全省文旅深度融合高质量发展。

一份计划 “唤醒”典籍中的三苏故事

文脉永续，重在共守、共传、共创。现场，“跟着三苏行阅巴蜀”共创计划正式发布，三大板块依次展开：专家学者与创作者走进东坡故里开展对谈；媒体代表、网络达人沿“东坡行旅”采风；即日起至12月12日，四川文旅将发起全网话题共创，让达人用短视频、图文展现三苏家风与四川行旅故事。

“跟着东坡游四川”视频同日上线。AI赋能，传承千年的东坡故事以更年轻、更数字化的姿态表达，也为创作者提供了新思路。

圆桌对话上，复旦大学中文系教授、《辞海》编委骆玉明，四川大学教授、中华诗词学会顾问周啸天，一级导演、知名演员欧阳奋强三位专家学者与艺术家围绕“三苏文化创新传承”，聚焦家风、文学、智慧与家国情怀各抒己见。青年创作者们现场提问。一问一答之间，让千年文脉之韵与年轻活力之智在此碰撞。

一条游径 从三苏祠走向巴蜀山水

“人间有味是清欢，好吃好耍来眉山！”活动期间，天府旅游名导袁旖锶推介“东坡文化游·眉山诗意之旅”：在三苏祠赏园林碑亭、看《中国有三苏》主题展，在江口沉银博物馆玩VR寻银，到黑龙滩乘船看千岛风光，到中岩寺景区访唤鱼池、重读“十年生死两茫茫”，去丹棱幸福古村摘桔橙，再走进瓦屋山。

“讲得好，不等于传得开；有关注度，也不等于有参与度。”中央广播电视总台四川总站记者张博琳作为媒体代表发言时说，拉近大众与三苏文化的距离，是文旅行业与媒体共同的课题。

现场，四川省文化和旅游厅为采风团授旗，“东坡行旅——中国文物主题游径”（四川段）采风行正式启动。这条作为国家文物局批准的首条中国文物主题游径试点，以苏轼人生轨迹为脉络，串联起多个东坡遗址遗迹。当天下午，数十家央省级媒体代表与网络达人沿三苏祠、苏母祠、中岩景区实地探访，少年东坡的成长足迹、唤鱼联姻的旧事，正被写成新的报道。

与此同时，眉山市正推进三苏文化大数据库升级，打造三苏文化AI数字人，让千年三苏文脉在研学、夜游、演艺等场景中持续焕新。

千年文脉不老，因为它总有新的讲述者。

（眉山三苏祠博物馆供稿）



第六届成渝地区双城经济圈就业创业活动周启幕

□本报记者 陶岚 实习记者 秦智城

11月17日，由重庆市人力资源和社会保障局、四川省人力资源和社会保障厅主办的第六届成渝地区双城经济圈就业创业活动周（以下简称“就创周”）在中国·重庆人力资源服务产业园开幕。本次“就创周”以“唱好新时代西部‘双城记’建设高质量充分就业先行区”为主题，通过就业研讨、招聘对接、创业培育等系列活动，持续拓宽就业创业服务渠道，助力川渝打造高质量充分就业格局。

开幕式重磅发布多项就业创业创新成果。现场推出人岗精准匹配、招聘信息巡检两大AI智能体，依托人工智能技术实现全网招聘信息主动巡查、智能研判、闭环处置，有效甄别虚假招聘、违规用工信息，以数字技术赋能就业市场规范治理。

同时，现场集中发布重庆市促进高质量充分就业创新成果，涵盖就业影响评估机制、基层就业服务能力提升项目、十万大学生职业体验行动计划等内容，打造全市高质量充分就业示范样板。

开幕式上，还集中展示了一批川渝特色劳务品牌。重庆“大足雕客”“山城玻璃工”“巴渝智工”与四川“岳池输变电工”“自贡彩灯工匠”“遂宁川中锂工”等品牌集体亮相，依托特色劳务品牌带动技能人才规模化培育，助力劳动者高质量就业增收。

签约环节亮点纷呈。四川省人力资源和社会保障厅、重庆市人力资源和社会保障局签署《“十五五”时期成渝地区双城经济圈就业创业合作备忘录》，将围绕政策协同、供需对接、技能提升、劳务品牌、创业孵化等十大协同计划，开启未来五年成渝人社全方位深度合作，力争两地城镇新增就业750万人以上。川渝毗邻地区——遂潼、万达开、高竹新区现场签订就业创业合作备忘录，推动毗邻区域就业服务互通、资源共享、协作联动。

活动现场还为川渝创业导师颁发聘书，充实两地创业指导师资力量，持续提升区域创业孵化、人才培育专业化水平。

据悉，“十四五”以来，川渝人社合作持续走深走实，两地累计开展专场招聘近千场、投放岗位超2000万个，实现城镇新增就业886万人；打通职称互认、失业保险转移接续等便民服务堵点，办结就业领域“川渝通办”事项超30万件次；累计发放创业担保贷款521亿元，让优质创业项目在两地落地成长。

两地人社部门相关负责人表示，本届“就创周”将发挥聚资源、搭平台、促交流的作用，进一步打通就业服务壁垒，放大双城叠加效应，携手建设高质量充分就业先行区。后续系列招聘、研讨、培训等配套活动将陆续开展，持续为求职者、创业者、用工主体搭建对接桥梁。

川渝联合招聘双选助力高校毕业生就业

11月17日，川渝联合招聘会四川分会场暨广安职业技术学院2027届毕业生双选会在广安职业技术学院小平广场举行，吸引了来自川渝、浙江、江苏等地的268家企业，提供近2万个岗位，覆盖先进制造、电子信息、新能源等热门行业。

本次活动设置公共招聘专区、职业指导专区、政策咨询专区等功能服务区，其中公共招聘专区包含东西部协作招聘区、川渝地区招聘区、广安市内招聘区三大区域，同步设置“云端互联”直播带岗、“青春职通车”职业指导、“三支一扶”服务等配套活动，为求职者提供“一站式”公共就业服务。

据统计，此次活动共吸引3500余名求职者参加，招聘单位现场接收简历3000余份，累计面试1872人，意向签约905人。 廖小兵 彭娟 文/图



11月17日，在四川省广安职业技术学院小平广场，参加川渝联合招聘会四川分会场暨广安职业技术学院2027届毕业生双选会活动的大学生聆听企业招聘负责人介绍岗位及工资待遇等情况。

从“坐等人才”到“上门育才” 成都AI产业链专场首进高校

□本报记者 何嘉 实习记者 秦智城 文/图

11月17日，成都“进解优促”（进万企、解难题、优环境、促发展）面对面——人工智能产业链人才专场活动在电子科技大学（清水河校区）举行，这是该活动首次走进大学校园。专场聚焦人才主题，把活动阵地从产业园区前移至高校，创新采用“招聘对接+座谈研讨”双线模式，推动政府、高校、企业、科研院所等同题共答，打通人才培养、科研创新与企业用工的衔接通道，引导更多优秀人才扎根成都、投身全市人工智能产业发展。

专场首进高校：
兼顾引才育才两端

活动现场一楼设人工智能人才招聘专区，40家人工智能企业、OPC（一人公司）创业社区、博士后设站单位集中携岗参展，同步开设政策咨询服务专区，市级职能部门现场驻点，与招聘企业、求职人才深度互动，就地受理企业诉求、解答人才政策咨询。二楼座谈会上，8家重点企业及科研院所、6所高校代表先后发言，围绕学科交叉人才培养、校企科研协同、科技成果转化、高端人才引进等提出具体诉求和务实建议。

活动并未停留在解决短期校招“招人难”上，而是着力推进“育才—用才—服务”全链条衔接。现场交流中各方形成共识：人工智能技术迭代快，高校仅靠校内闭环调整培养方案，容易滞后于产业实际；企业引才也不能只盯着校招节点“坐等人才”，人才培育需要校企双向发力。把专场开进大学校园，正是推动“进解优促”从解决单个企业的具体难题，向贯通“人才培养—就业择业—产业转化”全链条延伸。

校院地企同席：
高校供才、企业用才、政府搭台

座谈现场，高校、企业、政府部门坦诚交流、直面问题、现场解题，并形成一致思路：高校主动对标产业实际，借鉴电子科技大学“天府人工智能班”的实践经验，紧贴市场需求优化学科布局与实训体系，推动课堂教学、科研攻关与真实产业场景深度融合；企业主动向前一步，开放实习岗位、产业场景和科研课题，用好“卧龙九条”人才政策，通过双导师制、订单式培养等模式深度嵌入人才培育全过程；政府持续深化“进解优促”工作机制效能，建强校企常态化对接桥梁，依托专场招聘会、“科创通”等载体，常态化组织企业进校园、科研团队进企业，推动人才政策、科创扶持直达高校实验室和企业生产一线。

诉求清单销号：
闭环办理推进产才融合

参会企业、科研院所和高校分别就完善高端紧缺人才补贴、强化紧缺人才智力配套政策供给、深化校企联合培养等提出建议和诉求，市级相关部门、平台公司即时回应、明确办理路径。

市政府有关负责同志在现场调度时逐项听取发言，就相关诉求和建议明确牵头部门、办理路径和反馈时限；对涉及多部门、跨层级、需进一步研究的问题，要求会后专题研究，坚持清单化管理、逐项对账销号，做到闭环处置，办理台账及结果同步报送“进解优促”总专班备案。

下一步，成都将持续迭代升级“进解优促”常态化服务机制，恪守“有需必应、无事不扰”服务理念，落实“一业一策”，破解产业发展瓶颈，把本次活动形成的岗位供给、合作意向、人才培养诉求转化为长期稳定的对接机制，依托“科创通”平台推动高校学科资源、企业用人需求、OPC社区创业岗位资源池互联互通，推动校院地企协同从“专场会场”走向“日常常态”，以人才活水滋养产业沃土，助力成都加快建设全国人工智能产业发展新高地。



人物

从灶台到书案：乐山厨师唐玉书的传奇人生

□本报记者 李国华



近日，在成都杜甫草堂附近的一家书画培训中心里，唐玉书在书案前铺开一沓纸，提笔、运笔、收锋，神情专注。每完成一幅作品，他马上请老师逐一点评，以便改进。

很难想象，这位在笔墨间寻一份清静的长者，曾围着灶台闯出过另一番天地：18岁赴成都学厨，师从川菜名厨；1997年以四川省厨师综合考试第一名的成绩被省级单位外派日本，第一年便创下单年营收超亿日元的纪录，成为日本家喻户晓的中国厨师。

少年学艺，蜀都扬名

唐玉书是四川省乐山市人。18岁那年，他背起行囊到成都学厨，得到四川烹饪界老前辈张金良的指导，师从金丝面非遗传承人黄天孝，并得到恩师亲传，习得“金丝面细可穿针”这门绝活。此外，他还得到过四川烹饪大师、成都名厨李林先生数十年的指点与关照，一直将李林先生视为自己心目中的伯乐与良师益友。他在成都蜀都大厦餐饮有限公司旋转餐厅主打的“蜀都凉拌鸡”，曾令食客赞不绝口。

后来，由于餐厅持续亏损，时任总经理认为唐玉书太年轻，不足以执掌厨房，要求他离开。唐玉书没有气馁，转赴双流棠湖宾馆，干得风生水起。没过多久，蜀都大厦餐饮有限公司换了总经理，新班子认定，他受过系统训练，又懂外资企业的管理模式，厨师长非唐玉书莫属。于是，唐玉书以“特殊人才”的身份被重新引进回来。

重回蜀都大厦后，他逐家登门拜访老客户，把老客人请回来品尝菜品，同时大刀阔斧理顺内外关系。渐渐地，流失的客人又回来了。他还主动与成都饮食服务技校对接，请校长、老师带学生来餐厅实地考察洽谈，为各个岗位输送人手。人员齐备之后，唐玉书会同资方负责人和财务部负责人，将运营计划逐项落实，调整经营模式，餐厅利润因此大幅提升，终于扭亏为盈，唐玉书也由此被任命为第一任行政总厨。

公派日本，创下纪录

1997年，唐玉书连过五轮考试，以四川省厨师综合考试第一名的成绩被省级单位外派日本——这在当时颇为不易。他对第五轮考核至今记忆犹新：考官由省级派出单位和日本本田公司共同派出的专家组成，场面之严肃，近乎一场技术答辩。

赴日之后，唐玉书带队全面负责餐厅运营，第一年的营收便突破1亿日元，刷新了公司单年营收纪录。公司随后希望他出任代言人。唐玉书起初极力反对，不愿抛头露面，后来才发现，当初的合同条款中早已包含代言内容，那笔“特殊报酬”就是代言费。

从公司海报到电视节目，他细细讲述担担面的制作过程。一时间他声名大噪，走到哪里都被人认出，购物时一些商户还主动给他打折。这样的“名人待遇”，一直持续到2000年任期届满。谈及此事，他严肃地说：“外派出去，代表的就是中国形象，自己必须处处维护。”

归国创业，海外奇遇

任满归国，唐玉书回到乐山，开办了一家大型酒楼。他创制的“手抓排骨”风靡嘉州（乐山古称），成为当地食客口口相传的招牌菜。

2004年，昔日任职的日本公司陷入困境，再三恳请他回去相助。他应邀重返日本，待公司渡过难关后，便毅然回到中国。

此后，他本已联系好美国西雅图一家五星级酒店，却因签证问题未能成行，转而去了澳大利亚。没想到这次“歪打正着”，竟让他在一次与朋友的闲聊中，在异国他乡找到了从未知晓、也从未见过面的姑姑和表妹一家。这段奇遇在当地传为美谈。表妹一家还带了礼品专程前去看望，他当时所在餐馆的老板也亲自设宴款待。

褪却繁华，笔墨静心

如今，繁华渐褪。唐玉书在成都杜甫草堂附近的书画培训中心拜了师，安下心来练字，只求一份心静。

从灶台到书案，从蜀都大厦到国外扬名，唐玉书走过的，不只是一段厨师的传奇，这更折射出一代中国餐饮人走向世界的足迹，以及那份始终如一的自觉——维护中国形象，亦不断自我精进。

（图片由被采访人提供）