

打造京津冀协同发展“桥头堡”

京津冀推进与辽宁协同发展

本报讯 以习近平总书记重要讲话精神为指引,7年间,北京城市副中心在京津冀协同发展的时代大格局中,横空出世、快速成长。规划蓝图的“大写意”,正一步步变成气势恢宏的城市建设现实图景。

作为北京的重要一翼,城市副中心是中心城区功能疏解的重要承载地。2018年底至2019年初,包括市委、市人大、市政府、政协机关在内,首批35个市级部门、165家单位有序迁入城市副中心行政办公区。这次令全体市民瞩目的搬迁,宣告了北京市疏解非首都

功能的信心和决心。

政府机关带头,在城区扎堆聚集的优质教育资源、医疗资源等纷至沓来:“十三五”期间,北京友谊医院通州院区、东直门医院通州院区二期投入使用,北京学校、人大附中等10所市级优质教育资源入驻,一级及以上的优质幼儿园增至53所,在城市副中心干事创业、生活居住的市民有了实实在在的获得感。

同样大幅度推进的还有城市副中心“浓墨重彩”的生态建设。在启动建设之初,城市副中心就规划了“两带、一环、一

心”的绿色空间格局。“两带”分别是指副中心和朝阳区交界处的西部生态绿带,副中心与北三县、武清区交界处的东部生态绿带;“一环”是副中心核心区外围的绿色休闲游憩环;“一心”是副中心中间区域的大尺度绿色空间。

与“两带、一环、一心”交织的是通州富饶的水系:北运河、潮白河、温榆河、通惠河、小中河……。几年来,通过大尺度的绿化造林和大规模的河道治理,城市副中心森林覆盖率已达33.02%,比“十二五”末提高4.63个百分点;城区绿化覆盖

率达51.02%,比“十二五”末提高18.73个百分点。区域内黑臭水体全部完成治理。城市绿心森林公园、东郊森林公园、张家湾公园等生态建设新景观,成为市民健身休闲的好去处。

践行绿色发展理念,城市副中心的经济发展方式在这几年间实现了重大转变。2020年,地区生产总值超过千亿元,较“十二五”末增加了57%。以科技创新、行政办公、商务服务、文化旅游为主导产业,先后引来一批优质资源落地,区域内国家级高新技术企业达到1077家。

王海燕

本报讯 “辽宁是环渤海地区重要省份和东北地区对外开放前沿。推进辽宁与京津冀协同发展,对推动京津冀和东北地区发展,特别是辽宁全面振兴全方位振兴具有重要意义。”在全国政协十三届四次会议上,一份由李晓安、温雪琼、邢吉华、李萌娇等21位住辽全国政协委员提交的联名提案备受关注。

第一提案人李晓安委员表示,辽宁与京津冀相邻,由高速公路、高速铁路、航空、海运构成的交通网络与京津冀互联互通,具有明显的区位优势。同时,辽宁资源种类较多,与京津冀互补性明显,科技、教育、文化、卫生、旅游及矿产等资源有明显的组合优势,具有与京津冀地区实现资源优化配置与产业联动发展的基础。辽宁装备制造业和原材料工业也比较发达,重大装备类产品 and 钢铁、石油化工业在全国占有重要位置,与京津冀间产业关联度高,产业层次具有一定梯度。此外,辽宁农副产品较强的供给能力,以及辽宁西部对京津冀生态保障功能的不断提升,都是推进辽宁与京津冀协同发展的重要优势。

“目前,辽宁与京津冀协同发展已经取得一定成效。”李晓安委员表示,新开通的京沈高铁已将辽西地区纳入北京90分钟经济圈,项目招商合作也全面加强。沈阳市推进与京津冀合作项目290个,累计完成投资200多亿元。辽宁沿海已成为京津冀地区旅客自驾游的线路之一,仅葫芦岛市每年接待国内游客就有五成以上来自京津冀地区。为切实加强辽宁与京津冀协同发展,辽宁省“十四五”规划已明确提出强化辽宁与京津冀合作,推动建设辽西融入京津冀协同发展战略先导区,加快建设辽西北承接产业转移示范区。

21位住辽全国政协委员建议,从国家层面对推进辽宁与京津冀协同发展给予支持。支持辽宁积极承接北京非首都功能疏解,深化科技教育合作,推动辽宁产业转型升级,建设精准承接京津冀产业转移承接地;支持辽宁与京津冀地区实行生态环境联防联控联治,推动辽宁建设京津冀生态环境支撑区;支持辽宁与京津冀地区通道、平台、市场建设与合作,发展面向京津冀地区的产品服务供给,建设优质农产品供应基地、休闲旅游康养目的地。

赵静
责编:孙德明 版式:武凯强

货叫人点首自来

——东来顺好吃的秘密

上接16-17版

同时对消费者满怀热忱,那些“挑剔”的消费者,因为对你负责任才提这方面那方面的要求。同时,顾客对老字号的期望值也提高了。出现这方面那方面的不满,因为什么?在他们的心目当中你应该要无可挑剔,你都能让人家挑出毛病,说明你还有很大的进步空间,所以东来顺对能提出批评意见的客人,更加尊重更加感激。

传承一菜 创新成席

东来顺经营的涮羊肉有一个优势——“一菜成席”,因为涮羊肉是一道菜,但是它又是一桌很丰盛的席面。涮的主要有羊肉,还有蔬菜、粉丝、冻豆腐,主食有烧饼,有杂面,还有其他的,荤素搭配,营养组合。东来顺的火锅之所以受欢迎,这就是竞争力。

同时,陈立新认为这也是一种责任。既然消费者对自己这么信任,品质把控上更不能掉以轻心,研发新品种要不遗余力,都要以消费者需求作为东来顺发展的动力。过去那些好的经营理念,一丝不苟、不打折扣继承下来。从只要滋味好就行,到满足不同时代消费者的需求,东来顺一直在努力。

为了提高效率,稳定品质,满足消费者需求,东来顺早在上世纪70年代就开始了创新。当时第六机床厂派人前来东来顺蹲点,切肉组的工人配合机床厂的技术人员,反复演练切肉技术,终于研发出了与手工切肉相差无几的切肉机,获得国家三级发明奖,何凤清师傅还是第二发明人。

到了现在,东来顺又在考虑如何完善产品结构。涮羊肉

只是羊肉净肉40%,如何让半成品充分工业化标准化生产,把另外那60%充分利用,就地加工,产生新的价值?陈立新的想法是,生产要不断趋于合理化,有限的资源做到合理利用,一个是节省,物有所值;一个增值,物超所值。

其实东来顺是有一系列清真菜的,有200来个炒菜品种。将来要把它做成炒菜的半成品,或者做成其他的半成品、原材料或者是成熟的产品,消费者带回家加热就能是一桌宴席了。这样,一是对原材料的尊重,让它物有所值了;另外对消费者负责任,提供更好的服务。这样消费者在家里不费工不费时,能方便快捷地吃上自己喜欢的老字号的传统食品。如此,消费者就不光只能在店里享受到东来顺的涮羊肉,同时东来顺涮羊肉羊肉片、调料在超市、网络上也有销售,能让顾客不出家门,就可享用东来顺涮羊肉。

东来顺的二十四字真言

东来顺涮羊肉的技艺列入国家非物质文化遗产名录,有着八大特点:选料精、刀工美、火锅旺、底汤鲜、调料香、糖蒜脆、配料细、辅料全。

选料精如用什么羊,什么年龄的羊,羊身上用什么部位,到现在,包括宰前检疫,宰后检验,都有严格的规定。

刀工美,就是东来顺专门有切肉组,陈立新当切肉组组长的时候,那一个组28个人,相当于现在在一个小店一样,那时候手工切肉就靠人力,一天一个人切100盘到120盘;后来1973年北京搞亚非拉乒乓球友好邀请赛,1600名运动员三天的午餐都吃涮羊肉,组员一天

得切120盘。当时大东门清真屠宰厂,专门为这个任务批了100只羊,每天都宰鲜羊。先拉回来精选,再送到冷库冻硬。那年8月份,正是雨季,淋湿的工作服一进冷库给冻硬了。晚上再去取肉,夜里切一宿,就这么坚持干了三天三夜。

东来顺的手工切肉跟厨房切肉有点区别:厨房切肉由左手的中指作为刀的支撑点控制肉片的薄厚;手工切涮羊肉是用左手的拇指。这个拇指的关节弯曲作为刀的支撑点,就是控制它的薄厚。为什么?这时候得按着肉,不能让它动,所以用这个拇指。另外,手工切肉的刀跟厨房的刀也不一样:厨房的刀很短;手工切肉的刀长,那个刀刀得一尺半长。讲究刀在肉的接触面要长,要拉动着切。拉动着切你要是短,刀刃的头就容易拉到肉上头去了,你下去以后找不到刀口,所以刀往回拉的时候,刀刃一定要在肉的外面,所以拉的幅度,刀必须要求长,所以用的长刀。这样切肉,一个是肉的光洁度好,切出来肉片没有毛茬,另外它省力。

再一个调料香,光吃这个白汤煮的羊肉,是香,但是没滋味,得蘸调料。东来顺老掌柜不断研究回头客如何勾兑调料,最后总结出了经验:以芝麻酱和酱油为主,韭菜花、酱豆腐为辅,虾油、料酒少许,辣椒油自由。这样勾兑的时候,先把液体的放在碗里,然后再放固体的,这样沿着一个方向,让它不散不泄,同时液体也打底,不会沾碗,基本上把调味料的模式给固定了。如今的东来顺,在传统调料配方的基础上,又增添了十几种调味品,形成了辛、辣、卤、糟、鲜的独特口味。