

经验分享

拓展服务领域 提升服务质量

临安工会交出职工疗休养满意答卷



■通讯员罗逸

2020年以来,临安区总工会会同区财政、文旅等相关部门,积极开展职工疗休养,扩大消费,提振经济。

开展一线职工免费疗休养

2020年上半年,临安区总工会在区委区政府统一部署下,第一时间将一线职工免费疗休养名额,向参与疫情防控的一线医务人员、社区工作者、公安干警、交通运输工作者、工会志愿

者等进行了倾斜。先后组织13名驰援武汉医务人员及家属,近1000名卡点执勤职工、社区防疫人员、高技能人员、最美职工,39名劳模工匠进行免费疗休养。

调整职工疗休养消费政策

临安区总工会牵头会同财政、文旅部门多次协商,对疗休养政策作了适度微调。去年5月13日公布了临安区《关于组织开展职工疗休养促进扩大消费的通知》。文件对休养对象、地点、形式、经费和工作纪律作了进一



步明确。根据疫情防控要求,除适当组织职工赴对口支援、山海协作地区开展疗休养以外,鼓励在本市本区范围内开展职工疗休养活动;疗休养结合生产任务等实际,允许采取相对自主的休假方式,最多可安排三次短时短途疗休养;为充分保障职工权益,扩大受益覆盖面,组织形式相对灵活。据不完全统计,2020年全区参加疗休养单位231家,参加疗休养职工16093人,其中赴对口扶贫贵州黔东南、衢州开化地区参加疗休养人员3586人。

建设职工疗休养基地

为了更好地吸引区外职工来临安疗休养,临安区总工会会同

文旅部门积极开展三级职工疗休养基地建设。临安的“太湖源山居”和“湍口温泉小镇”入选首批浙江省职工疗休养基地;25家旅游景区、度假酒店、特色小镇、美丽乡村、农家民宿成为杭州职工疗休养基地,为杭州地区最多;同时培育建立60家临安区级职工疗休养基地和64家疗休养接待点,极大地方便了本地疗休养工作的开展。

加强区域合作

一是会同文旅部门制定临安职工疗休养推荐实施方案,编印区疗休养产品推介图册,整合推出“自然生态、美丽乡村、文化体验、茶疗养生”四个系列的优质疗休养线路产品,彰显临安市

方特色,为外地职工提供多元选择。二是积极与杭州市总工会、兄弟区县(市、区)工会联系协商,将临安疗休养线路更多纳入大杭州疗休养选择范围。三是持续做好疗休养扶贫工作,与贵州施秉、衢州开化等地签署《职工疗休养合作意向书》,为扶贫攻坚持续注入新动力。四是加大平台宣传力度,配合旅游部门,赴长三角地区开展疗休养产品推荐会,通过工会信息网络宣传职工疗休养基地、疗休养政策和本地疗休养线路图文等。五是通过举办茶艺、民宿、乡厨、导游、客房技能竞赛等,提高本地疗休养基地的接待能力和服务水平,提升外来职工临安疗休养体验感。

聚焦

山水临安静城宁海 开启疗休养互推互助

■通讯员潘秀婷

近期,宁海县文化和广电旅游体育局携手县总工会来到杭州市临安区,进行秋冬季的疗休养推介。

据介绍,宁海是一个“山中有城,城中有山,山连着水,城靠着海”的城市。既有苍翠的森林相伴,亦有广阔的高山相遇;既有气势磅礴的大海,亦有童话世界的风车。宁海也是徐霞客游记开始的地方,清澈蔚蓝的宁海

湾是中国的“普吉岛”,静谧质朴的前童古镇还被艺术家陈逸飞选作电影《理发师》的拍摄地。有“中国奇美的石文化风情园”伍山石窟、有“中国第一缕阳光”所在地王干山,还有刷屏纽约时代广场的“十里红妆”等国家级非物质文化遗产。

而临安是一座有故事的城市。天目山是临安境内最具代表的山脉,古往今来吸引了众多的文人墨客,茶圣陆羽、诗仙李白、苏轼、郑板桥等都曾到过此

地。天目山主体东、西两峰近巅,各有一池,形若双眼,得名天目。这里拥有世界最大、最古、最珍稀的参天古木,有举世罕见的大柳杉群落;有乾隆敕封的“大树王”;有被称为活化石的世界银杏之祖;有“地球独生子”天目铁木;有高居同类树种之冠的“冲天树”金钱松,林林总总的植物构成了一幅蔚为壮观的原始森林景观。

临安是一座会呼吸的城

市。临安森林覆盖率达82%,天目山区域内负氧离子含量每立方厘米在6000个以上,最高达13.2万个,为全国之最,也有着丰富的旅游资源,高山、瀑布、峡谷、溶洞、温泉、滑雪等特色旅游资源齐全。

近年来,临安更以全域旅游化为统领,开展“八线十景”建设,沿八条美丽乡村连接线,打造十个示范型村落景区。村落景区与景区景点串联成线,开通抵达各景区的文旅公交线,让旅

游出行更便捷。

临安是一座幸福感爆棚的城市。“唯有爱和美食不可辜负”,山上滑雪,山下暖锅,天目暖锅是临安乡村旅游“新十景”挖掘地方传统饮食文化推出的“旅游大餐”,而这个系列也成为了临安美食之旅的“金名片”。

临安和宁海两地自然资源互补,相信通过此次秋冬疗休养推介,两地将加强联系和信息合作,相互推介旅游线路和旅游品牌,共同推进旅游、疗休养市场发展。

舌尖上的非遗

国太豆腐



千百年来,豆腐始终受到中国人的喜爱,中国人将这一食材演绎出许多品种。从山珍海味之地大多菜肴重口味、重辣,而建德名菜之一的国太豆腐却是这其中的一股清流。

自古以来,历史与美食交织。相传,国太豆腐出自孙权母亲吴国太。吴国太是建德梅城人,一生节俭持家,且擅长烧制家常菜。她会去庄稼地收拾收割时遗落的毛豆,然后做成豆腐煲,成为餐桌上一道最常见的菜。

而建德地处丘陵地带,新安江秀水长流,雨量充沛,四季分明。土壤结构与气候环境上乘,故所产辅料材料非常多样,并具有鲜、香、野、纯的特点。南宋时期,严州(也就是如今的建德)作为重要的水上交通枢纽,南北商贸云集于此,各方名厨纷至沓来,乌龙山下比厨艺,三江口上品美食,使严州府菜肴名声远播。

历代的民间智慧与山水天赋、文化风情结合,烹制出行风一方的菜肴与点心,又经过岁月的更迭、衍变、技艺的改良,终使严州府菜点呈现出如今之模样。诞生了像九姓鱼头王、国太豆腐、圆笼糯香骨、炭火鸭、神仙养胃盅、特色粉条等一批代表作。在传承严州美食鲜、香、野、纯的核心价值之时,也传承了严州饮食文化深厚的底蕴与积淀。

一直以来坚守严州文化,将非遗美食与餐饮经营融合发展的严州府创始人王拥军就是一位能做出让人们赞不绝口美食的非遗传承人。1998年,王拥军以独到的眼光开始挖掘建德民间菜点,并将它推向市场,慢慢地形成了一个系列,严州府菜点制作技艺得以发扬光大。目前,严州府拥有三级以上特色厨师近四十人。

而今天要说的国太豆腐就是这样一道酥香醇厚、鲜嫩可口的家常菜,它以鲜甜本味征服人们的味蕾,流传至今。国太豆腐选用的是最普通的石磨豆腐,但它的精华在于汤料的制作十分讲究:取陈年火腿,切成两厘米块状;石磨豆腐也切成两厘米块状;火腿炖水后炖45分钟至熟;炖好的火腿汤中放入豆腐烹制8~10分钟;调味后出锅即可。

(供稿:浙江省非物质文化遗产保护中心)

特色基地

■通讯员罗逸

湍口,一个有着秀丽风光的浙西小镇,八山环翠,四水汇流,素有“四水落明堂”的美誉;湍口,一个有着温泉资源的千年古镇,历史悠久,人文荟萃,抒写山水泉城的新篇章。

湍口镇位于临安市西南山区,东距杭州100公里,西临黄山120公里,南接淳安千岛湖25公里,离杭黄高铁淳安站30分钟车程,位于“杭州—黄山—千岛湖”旅游金三角中心,具有独特的“山水泉城”格局。湍口生态资源丰富,人居环境优美,全镇无工业污染,森林覆盖率高,PM_{2.5}常年低于40微克/立方米,空气优良天数达到345天,负氧离子指数常年超过3000个/立方厘米。这里是中国十大品质休闲基地、首

批全国环境优美乡镇、国家3A级旅游景区、国家卫生镇、浙江省小城镇环境综合整治样板镇、浙江省森林城镇、杭州市特色小镇培育镇等。

湍口自古就是一片“八山环绕,四水汇流”的风水宝地,浙江历史上有记载的四大古温泉之一的“芦荻泉”泉眼就在盆地最中心,是湍口最独特的自然资源。目前,湍口镇已建成温泉度假酒店2家,在建2家。其中,杭州临安湍口众安气温泉度假酒店按国家五星级酒店标准设计建造,融合了巴厘岛的建筑风格,让人直观感受东南亚的典雅和柔美。芦荻古温泉度假酒店是集养生、茶道、禅修为一体的综合性特色酒店。近年来,醒山书院、雪春之约、山栖泉隐、星野、初润、八都特产等特色小镇和农产品特色商店相继开业,巷印、醒汤梵境等高端民宿相继落户,产业发展成效明显,温泉小镇业态日益丰富。

湍口人文积淀厚重,历史遗存俯拾皆是,古树名木遍布全镇,共有省、市、区、镇四级非物质文化遗产25个,是临安非物质文化遗产最多的镇街,其中“昌化民歌”“神兽花灯”“红毛狮子”“洪岭高山馒头节”4个地方特色文化被列入省级非物质文化遗产保护名录。一直以来,湍口以



温泉文化为核心,挖掘提升民俗文化,继承发扬非遗文化,大力保护和传承烫画、竹艺、手工布鞋等传统技艺。

湍口自然环境优美,旅游资源丰富,拥有“大湖风云”和“秀上风光”两处唐昌十景。特别是秀上风光,自古就吸引了众多文人墨客,《唐昌胡氏宗谱》序言载:“南昌六十里之遥,曰其秀上,形势峻仰,坡地宽平,群峦环绕,众壑趋迎……”

秀上风光以水景、石景、树景观见长:水景富有特色,由溪水

形成的涧、滩、潭、瀑生动有趣,石景以山岩奇峰造型精美、惟妙惟肖、能生发联想故事而让人流连忘返;树景以丰厚植被、林相合理、秋日多彩、春日泛绿等风景叫人折服,境内有“大树王”、古榧树群,其中区级挂牌保护的就有三棵,最大一棵树被村里人代代崇拜为“亲娘母”。

湍口美食众多,包括三联索面、洪岭馒头、石斑鱼、番薯干、牛蒡干、打油茶、猕猴桃、山核桃、笋干、茶叶等。

在湍口,最有名的美食当属

洪岭高山馒头和三联索面。“年过半,馒头香”,湍口每年农历六月初一都会举办“洪岭高山馒头节”,吸引了游客纷至沓来,领略馒头风情。三联索面,又叫长寿面,有着一千多年的历史,属于镇级非物质文化遗产。每年的霜降至立春这段时间是索面制作的“黄金季”,从和面到理面需要两个昼夜,十二道工序。三联村已连续举办了四届索面文化节,三联索面也两度上了央视《味道》栏目,现已成为三联村的“致富面”。



欢迎扫码浏览120家浙江省职工疗休养基地。