

党媒一线观察：

“安全生产月”里的“十二建”

聚焦
特刊新观察



记者 罗超 摄

让安全生产更『到位』

记者 李莹 李隆均

“安全帽一定要系紧。”“地面人员离施工大楼远点，小心被砸到。”“这边的材料挪一挪，挡住路了！”……作为高新中商农博城项目负责人，每天开始工作前，杨航首先要在工地上“转”一圈，看人员到齐情况，看现场进度，排查安全隐患，同时了解有哪些事情需要自己协调解决。

中商农博城项目是我市重点民生工程项目，致力于打造一个促进一、二、三产业深度融合的一站式农商交易平台。项目于今年 4 月正式进场施工，由陕建十二建集团负责实施。

在项目现场，随处可见带有“安全”二字的标语，工人们无一不穿戴着劳动防护用品。

六月底，正值盛夏，火辣辣的太阳照在水泥地上，让空气更灼热了几分。为避免工人中暑，保证施工进度，前段时间，工地已经调整了作业时间，避开中午最热时段。此外，项目部还为大家送去了防暑药品。

杨航告诉我们，工地上一共有 7 名安全员，他们总是穿梭在各个施工作业角落，孜孜不倦地提醒工友们注意安全。前不久，工地还开展了“安全巡检系统”实操比武竞赛，通过竞赛带动安全员能力水平交流提升，让安全生产理念更加入人心。

“安全生产无小事。”杨航说，虽然工期紧、任务重，但项目部始终将安全作为项目管理重中之重。在日常工作中严格落实“安全十二条红线”等规章制度。针对中商农博城项目建设工地机械多、劳务密集等特点，他们坚持“高点定位、零容忍、安全问题不过夜”的思想，实行防护重点化、责任网格化、作业标准化，有效防止了各类安全事故发生，实现项目安全管理目标。

“对于集团来说，管生产经营必须管安全。”陕建十二建集团安全监督管理部副经理张翔告诉记者，一直以来，集团都将安全管理作为重中之重，全面落实全员安全生产责任制，持续加大项目安全、检查整改督办办法培训力度，同时狠抓项目负责人和项目管理团队安全责任履行。

“在集团，每个人都是安全生产责任人。”张翔说，为了提高大家的安全意识，集团从强化安全教育培训出发，开设了安全生产公开课，组织职工观看安全生产警示教育片，并结合近年来发生的工伤纠纷等典型安全事故案例开展专题培训，让安全意识深入人心。

同时，在全集团范围内发布了“第一责任人安全倡议书”，并张贴至各项目部公示栏。实施岗位安全风险告知，指导规范操作人员的安全生产行为。以培促学，持续强化新《安全生产法》、起重机械、有限空间作业、消防安全等专项培训，提升管理人员的业务能力，并督促做好特种作业人员的取证考核和延期考核工作，做到持证上岗。

“我们还在集团总部机关设置‘安全生产亮点宣传栏’‘安全生产隐患曝光栏’，以达到警示作用。除此以外，部门还联合分公司、分公司安全总监进行交叉检查，重点排查深基坑、高大模板、高处作业、起重设备、消防安全等方面的隐患，让安全隐患消除在萌芽状态。据了解，2021 年，集团未发生一起安全生产失信行为。”

每年的 6 月份是全国“安全生产月”。就在今年 6 月 2 日，陕建十二建集团在高井中学项目现场举行了 2022 年度“安全生产月”启动仪式暨生产安全事故应急演练活动。通过演练，锻炼了集团应急救援队伍，普及了防灾减灾知识和自救互救技能，对员工时刻保持安全生产意识具有重要意义。

在整个“安全生产月”里，集团还通过开展各种各样的活动，大力宣传安全生产理念，推广先进经验，凝聚安全发展的正能量，在全集团营造起了“关注安全、关爱生命”的良好氛围。

在张翔看来，各种安全生产活动的举办，包括对“安全生产月”的强调和重视，都是为了让大家时刻绷紧安全弦，提高人们的安全意识和让安全二字融入到员工的日常工作之中，让安全生产的理念成为自觉行动和良好习惯。

张翔告诉记者，今年的全国“安全生产月”活动已经结束，但安全生产，只有起点没有终点。在接下来的日常工作中，集团也将继续健全安全管理体系，有效防范和化解安全生产风险，引导全体员工树牢安全发展理念，真正筑牢安全生产防线，用安全生产助力建设一个更美好的安康，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。

魅力高新有坦途

记者 彭玉革 通讯员 南楠

畅通发达的交通路网对于一座城市而言，是跳动的脉搏、自由的呼吸，是让区域经济高质量发展步伐更快、群众幸福感获得感更足的原动力。

这是置身于安康高新区最强烈的感受，由安康城东快速路住高新桃花源的北环线、保障城市路网与安康机场高效畅通的再河西路和新安大道、实现 3 分钟由江北黄沟路直抵万达广场的汉江东路……助力安康高新区又好又快发展的每一条路都在发挥着便利群众出行、优化路网结构、推动沿线发展的重要作用。

陕建十二建集团就参与了这些道路全部或主要路段的施工建设。他们秉持着“敬业、守信、勇担责任、建造精品、追求卓越”的企业精神，与时间赛跑，保安全、抓质量、抢进度，按照时间节点高标准交付建设项目。

“对于项目建设来说，时间好像一直都不够用。前年为了保障安康机场如期通航，我们克服了持续降雨期间土方填筑、地下管网量多复杂的施工困难，仅用 2 个月时间铺设修建好这条双向 6 车道的再河西路。”陕建十二建集团安康高新区项目负责人陈东龙还清晰地记得 2020 年 4 月 100 多

台工程车、20 多台挖机集中作业的壮观场景。

同样火热的，还有正在进行的秦岭大道北段左幅沥青摊铺现场，6 月 30 日 12 时 09 分，实时温度 34 摄氏度，沥青摊铺的路面温度超过 140 摄氏度。十余名工人分工协作，摊铺机、胶轮压路机、双钢轮压路机等轮番上场，机械轰鸣，极热的温度蒸腾，短短几分钟就让人有眩晕和不舒适。“近期连续高温天气，考虑到工人的安全，我们调整了工作时间，全天两班倒，白天中午十一点半到下午三点休息，避开最热的时候，也准备了防暑降温的药品和食物。但是道路摊铺作业需要高温，只能坚持。”陈东龙解释道。

施工建设中的现实挑战也大大激发了市政路桥公司技术工程师的创造力。据十二建集团市政路桥公司总工程师郑洋介绍，在培养创新意识、推动成果转化方面，陕建“五小”创新创优激励机制激励下，该团队已向国家知识产权局申报实用新型专利 5 项，发明专利 1 项，经国家专利机构审查已取得专利授权 2 项。其中，《一种现浇污水检查井井室与预埋管连接柔性连接工艺》是在进行现浇污水检查井井室与预埋管连接柔性连

接工艺施工时，将管道与井室浇筑连接处附着柔性中介层，固定后再进行后续浇筑。这种柔性连接可避免管道与井室连接处发生断裂、松动、脱落等现象，最大程度降低地基沉降给管道带来拉裂破坏及产生渗漏隐患。该课题荣获“2022 年度陕西省建筑业协会质量管理二类成果”，经陕西省科学技术情报研究院查新，行业内无雷同工艺，处于参与申报陕西省省级工法阶段。

实际上，项目众多、成果丰硕的十二建市政路桥公司成立于 2021 年 12 月 10 日，由陕建十二建市政路桥专业方向的 168 名技术、施工管理人员组成。这支意气风发、技术精湛的优秀团队，正在为安康高新区打造陕南产城融合核心地标、中国西部投资兴业首选之地贡献自己的力量。

据了解，包括再河西路、秦岭大道北段共计 23 条道路、5 座桥梁及配套设施的安康高新片区路网新建改造工程，长约 40 公里，配套建设绿化 64128.04 平方米，安装路灯 1982 盏，配置垃圾桶 219 个，埋设雨水管 79350.59 米，污水管 79350.59 米，给水管 79350.59 米，通信线网 79350.59 米，目前该工程整体完成近 80%。

从纵横交错、布局科学的高新路网规划图上，可以再次确认和坚信一个事实：该项目规划图上后构建起的安康高新区骨干网络，无疑成为对外连接的重要通道，对于推动完善现代立体智慧出行的大交通体系、聚力建设“投资洼地”和“产业高地”、全面提升安康高新区城市形象和市场竞争力的重要意义。

安康蒸面的未来发展

朱立挺

一个产品的诞生到成为品牌，需要时间和市场的考验，需要几年的成长、上百年的积淀，在积淀的过程中，形成特定的饮食文化和饮食习惯，才能造就一个品牌。安康蒸面就是这样的品牌，但一个传统品牌如何面对新的时代变化而获得新生，获得更好的效益和广誉度，这就需要定位。在定位之前要了解蒸面的历史和发展传承脉络，才能找到更好的发展方向和营销方法。

在陕西范围内的“凉皮”类食品，有西安的“秦镇米皮”和“麻酱凉皮”，宝鸡的“擀面皮”，汉中的“热米皮”，当然少不了安康的“蒸面”，形成陕西小吃面食的一个系列品种，不论出品形式还是制作工艺，以及配料和口感味道，在中国都是独一无二的。

这几类凉皮的出现，都有它的偶然性和必然性在其中，反映了中华民族在黄河流域和长江流域不同的饮食习惯。虽然凉皮制作的食材不同，但技艺和形状却是惊人的相似，充分证明这是文化长期交融的结果。随着时代的发展，陕西凉皮的地位愈加提高，四种风格味道的凉皮先后荣获省市非物质文化遗产认定。陕西凉皮在全国落地生根，并形成多个区域流派，及全国近百万商户，凉皮也从街头小吃到门店餐厅，从小凉皮到大超市，从亚洲到欧洲，庞大的凉皮世界，并且展现了陕西人的性格与灵魂。

但在这一大好形势下，安康蒸面却还在安康徘徊，在西安只有为数不多的门店和小吃摊，尚且没有跟随其他凉皮品种走向全国，遍地开花。为何如此，我们具体分析一下。

安康蒸面的地域特色和历史传承

安康地区大体可分为平川和山区两大饮食类型，在山区亦有秦岭和巴山之别。汉江谷地和月河平川地带，粮食以大米为主，面粉次之，玉米、豆类等杂粮则作为调剂食品。大米类的食品主要有米饭、稀饭、米面皮子、米糕馍、元宵、粽子、糍粑、甜酒、米粉等。可见，在历史上，安康地区大米类食品是作为主要食品，而蒸面的前身“米面皮子”，历史是非常悠久的，作为加工类的米类食品，是非常有讲究的。从“米面皮子”到“蒸面”，是有一个改良和提升的过程。最传统的米面皮子的制法和由来，尚待考

证。而蒸面的历史脉络就非常清晰了。早在新中国成立初期，安康的蒸面就以鼓楼街西面的“麻素福”、大北街的“刘银娃”闻名。他们蒸的面软硬适度，佐料讲究，味道独特。特别是“麻素福”自有磨坊，自提细箩白面，生意很红火。在经历几十年变化后，安康又重新涌现出一批受人欢迎、味道可口的招牌蒸面。如安康市东关的“马家”，城关南马道的“翁家四弟兄”、西关的“兰家”、新城北门口“焦家”及培新街“谭记”等。

蒸面好不好吃，关键是味道。蒸面的配料也是很有地域特色的。因为，《华阳县志》载：安康饮食“尚滋味”“好辛香”。所以，蒸面的调料要求很高，蒸面所用的醋汁，一是“有酸意，无酸味”，酸度恰到好处，一定是有味，而且辛香，在味道上与其他品种的凉皮还是有区别的。安康蒸面用的是熬熟的醋，还要再加酱油、芝麻酱、油泼辣子等，而且安康很多家蒸面店，各家都有其秘方，味道也各不相同。

安康蒸面的文化属性和现实问题

安康地处秦巴山地，山川秀丽，资源丰富，有着悠久的历史。新石器时代，境内即有先民在赵河川道繁衍生息。在历史时期，有多次大规模的外来移民，形成安康的多元文化，而且也形成了独特的饮食习俗。蒸面就是这种南北融合、民族融合形成的食物。体现了古人对食物的崇敬，都表现出融合而成的和、礼、雅，这是一种传统的延续，是中国基本文化的传承。通俗一点说，看似简单的一碗“蒸面”，其背后是深厚的历史和文化，以及生活习俗，还有丰富的民间故事和传说。

陕南这片三个市，都有凉皮类食品，蒸面可说是三天下有其一。对安康而言，无论在本地还是外省，都对蒸面有着浓浓的乡情和美好的回忆。那复合的韵味，喜酸、喜辣的、味重的或味轻的安康蒸面，能让每个安康人在品尝中找到属于自己的感觉。因而，蒸面成为安康日常饮食中绝对的“头牌”，成为安康的城市名片。发展至今，安康蒸面在本土有近 3000 家商户，已初步形成规模。

可喜的是，6 月 5 日，首届“安康蒸面”大赛在陕南安康美食街广场隆重举办。安康市部分领导出席

了本次烹饪、安康餐饮协会以及汉阴县的美食协会会长、烹饪大师参与了评审，汉阴县的美食协会，开始迈开了从谋生小吃向产业化转型的第一步。

与汉中热米皮、秦镇米皮、麻酱凉皮、宝鸡擀面皮相比，不论在营销上，还是在名气上，在店铺数量上，安康蒸面都排在后面。为什么会这样，这样的情况？我们分析一下：秦镇米皮，历史长，起步早，商业化运作与旅游和自驾游紧密联系，形成现在的品牌效应；麻酱凉皮，借助回民坊的地利，成为老字号，成为打卡点，虽然规模不大，但经过多年积累，已走上产业化道路；汉中和宝鸡两地常年在全国各地开店做凉皮的买卖，已经让大众接受并喜爱。

而宝鸡 2016 年面皮线上线下销售突破 12 亿元，宝鸡面皮不仅销往国内 30 多个省市自治区，甚至还远销到了新西兰、加拿大等国家。宝鸡面皮产业的迅猛发展还带动了面皮加工机械、辣椒粉、食用醋、食用油、包装、物流、快递等相关产业发展，目前相关企业已达 1000 余家，从业人员约 10 万余人，常规日销售面皮 45 万份，仅 2016 年“双十一”当天，电商、微商面皮销售达 1200 万元，宝鸡面皮已成为阿里巴巴电商平台上销售最火爆的产品之一，是宝鸡乃至陕西在互联网销售与销量最大的产品。可以说，面皮面皮现有的成绩，与宝鸡面皮协会是分不开的，因为他们始终坚持“小协会、大服务”的理念，让面皮行业发展再上新台阶。

安康蒸面目前走出去发展的商户不多，安康蒸面的商户自身品牌意识不强，商标和知识产权意识不强，宣传意识不强，产业化发展意识不强，走出去发展的意识不强，满足现状的商户居多，只看重眼前的小利益，没有预见发展后的大利益，害怕担风险，从而导致蒸面始终没有形成合力，没有形成联合体，没有超级品牌的号召力难走出安康。

安康蒸面未来发展

推动蒸面产业化发展与传统小吃转型升级，是我们现实要解决的问题。安康蒸面是陕西凉皮类的重要组成部分，产业发展需要推手，更需要机会和合力。从宝鸡的经验可以看到，政府和有关民间组织层面的力量，一定要借助政府和行业协会对蒸面进行系统包装和推广，只有这样才能打下坚实的基础。

我们回顾一下近几年，中国餐饮几个新特点：1、行业持续回暖；2、品类多元化，业态多样；3、产业链融合；4、老字号与餐饮非遗受到前所未有的重视；5、深度挖掘地方菜；6、中餐走出去步伐加快；7、“中国服务”成为国际趋势；8、职业教育蓬勃发展；9、食品安全——国家战略的红线。因此，安康蒸面的未来发展，我认为有两个大方向：一是练好内功，二是对外发展。

所谓练好内功，即继续做好品牌的打造，在品牌塑造方面，不能跟风，创新与创意方面要快人一步，“用心”才能打动消费者。疫情之后，消费者的习惯也有所改变，为不同类型的餐饮品类提供了增长的空间。安康蒸面应该抓住这个机遇，抓住消费群体的需求，做好标准化、合作化、品牌化、连锁化、营养化、娱乐化等工作，让安康蒸面在消费群体面前有一个统一的形象、统一的标准，在保证产量的同时，还要保证味道。做到选用绿色环保的食材，在营养配上下大功夫，做到绿色健康。聘请专家学者在文化上继续挖掘，让消费者享受美味的同时，也了解蒸面的营养价值和历史故事。在传统味的基础上可以改良创新，不断研发新品种，以适应和刺激消费者不断变化的需求。

所谓对外发展，就是在产业化和规模化后，持续不断地进行对外推广。让蒸面与旅游、与民俗、与文化相结合，对标沙县小吃和兰州拉面模式，强势进入市场。疫情结束后，将会迎来中国餐饮业新的发展，预制菜、半成品和连锁餐饮企业带动行业规模化和高效化发展，科技的兴起和普及推动餐饮业向数字化转型，餐饮业在资本市场活跃度逐渐上升，政策指引不容忽视，餐饮文化走出去等因素为中餐的走出国门创造了条件。安康蒸面也应该努力赶上这波机遇和挑战。安康蒸面从诞生到现在，绝对不是一件容易的事，也说明这个产品是多么地受人欢迎。但积淀再深厚，产生不了更大的效益，再悠久的历史在市场中都是苍白的，只有产生效益才能让这种传统食品可持续发展，才能流传后世。

(作者系陕西师范大学文学院民俗、餐饮大数据分析学者，世界中餐业联合会饮食专家委员会委员)

