

揭秘

斗门公共文化服务的成功之道

文/图 梅尔

近日,“公共文化建设现场”——2021广东公共文化研讨会在潮州市举办。会上,珠海市斗门区被授予了省级公共文化服务体系示范区牌匾。据悉,斗门以21个项目62个指标达标,其中51个指标优秀的好成绩,成功通过验收。

此外,“艺起精彩”斗门区文化馆总分馆配送服务获评2021年度广东省公共文化服务优秀案例,白蕉镇虾山村文化旅游服务中心被评定为2021年度广东省“两中心融合”最佳实践案例。两个案例为何能入选?获评省级示范区后,斗门公共文化服务工作该如何持续推进?笔者将揭秘斗门公共文化服务的成功之道。

虾山大院

虾山村文化旅游服务中心

文化馆



水上婚嫁

A “1+6+N” 整合资源告别“孤岛”

在长约2000米的河道,18艘接亲花船装饰华丽,大红灯笼高高挂。新娘伫立船头,一袭红装亮丽,神情喜悦。船上的一大姐唱起悠扬的咸水歌,悠扬的歌声中花船一路向前……这是今年在珠海市斗门区白蕉镇南澳水上婚嫁传承基地举行的“斗门水上婚嫁”集体婚礼,18对新人以水为媒、以船接亲、以歌祝福,体验了一场原汁原味的疍家传统婚礼仪式。

除了“斗门水上婚嫁”这项全国非遗外,今年斗门区第六届民俗文化节中,七月三十装路香火龙、装泥鱼、织鱼笼比赛、赵氏家族祭祖、成人礼、非遗美食展等一系列的本土特色文化活动将轮番上阵,全面释放“非遗”文化魅力。

民俗文化节系列活动的顺畅实施,得益于斗门区文化馆总分馆制。据了解,近年来,珠海市斗门区大力建构文化馆总分馆制,推动城乡文化服务一体化,逐步建成“1+6+N”的总分馆框架模式,即1个总馆、6个分馆、N个基层服务点。截至目前,斗门依托公共文化设施现有基础,已建成1个总馆、6个分馆、18个基层服务点。

与此同时,总馆还对分馆进行文化资源配送服务,包含有展览、培训、讲座,帮助分馆进行文化品牌打造、数字文化馆建设等。近两年来,总分馆联合举办活动202场,惠及群众达102万人次,新闻媒体直播点击量超1200万次,总馆配送分馆艺术培训班67个(1100课次),服务1.65万人次;每年配送6套展览至6个分馆巡回展览,举办展览72场;总分馆数字文化馆公益培训班、场馆预约服务2.42万人次,总点击量达91.67万。

文化馆总分馆制,让一个个独立、分散、封闭运行的文化馆,转变为一个组织体系、服务体系,形成一个互联互通的文化馆群,助力提供普遍均等的公共文化服务,使乡村文化设施告别“孤岛”。

B “文化+旅游” 沉浸式体验客家文化

走进虾山村文化旅游服务中心,授课老师正拿着四片竹板打出清脆响亮的节奏,悦耳悠扬的客家竹板山歌回荡在整个课堂。该中心日常除举办各类公益文化培训外,还会定期举办客家咸茶、艾饼制作体验课、客家竹板山歌体验课等客家文化美食类培训,让村民和游客享受到艺术和美食的沉浸式体验。

虾山村是具有斗门特色的客家文化村,位于斗门区白蕉镇西北方向。当地村民保留着传统客家民俗文化,尤其以客家传统美食文化为盛,其中艾饼和客家咸茶,分别被纳入了斗门区非物质文化遗产名录以及珠海市非物质文化遗产名录。

2020年,省文化和旅游厅开展基层综合性文化服务中心与旅游服务中心融合发展试点工作,虾山村综合性文化服务中心入选首批基层综合性文化服务中心与旅游服务中心融合发展试点名单。为此,虾山村将原文化中心升级改造为虾山村文化旅游服务中心,在原文化中心各功能室的基础上增加游客咨询服务中心、虾山旅游客家美食展厅、旅客休息室等旅游服务中心设施,为居民游客提供一站式文化旅游便民服务。

与此同时,虾山村通过深度挖掘,结合民俗、特色活动等形式,使其中的特色文化精神得以传承。目前,村内有利用旧虾山小学改造而成的“虾山大院”民宿,以传统客家文化风格为基础,以竹为貌、依山而建,一直受到珠三角周边城市居民的青睐,疫情前该民宿周末一直是处于爆满状态。从2016年“五一”假期起,连续四年在村内成功举办四届“虾山村客家文化美食节”更是备受追捧。

源远流长的客家文化蕴含着令人着迷的古味特色。下一步,虾山村将依托“客家文化旅游美食节”及“虾山大院”民宿以及正在打造的采摘区、垂钓区以及虾山美食长廊等各项具有乡村特色的文化旅游项目,推进文旅服务深度融合。

C 强强联合 擦亮省级示范区品牌

据了解,斗门区已完成区级场馆、6个镇(街)文化中心和127个村(居)文化中心建设,区图书馆、文化馆均评定为国家一级馆,6个镇(街)文化站获评省级文化站。与此同时,为弥补斗门高端地标性公共文化设施短板,分别启动斗门区文化艺术中心和白藤湖文化站及邻里中心等文化地标建设。

珠海市斗门区文化广电旅游体育局相关负责人表示,接下来,该局将深度融入横琴粤澳深度合作区建设国家战略发展大格局,以建设粤澳深度合作区战略拓展区为目标,充分运用斗门区示范区创建扎实成果,持续打磨擦亮公共文化服务品牌项目,促进公共文化服务与群众文化需求的有效对接,努力建成示范效应明显的省级公共文化服务体系示范区,把斗门区建设成为特色鲜明、传承有序、氛围浓厚、宜居宜游的文旅体验目的地。

另外,由珠海市斗门区文化广电旅游体育局与羊城晚报珠海全媒体传播中心共同打造的“非遗魅力 尽在斗门”系列非遗视频推广栏目即将推出,内容包含斗门水上婚嫁、装泥鱼、大赤坎明火叉烧烤排骨、醒狮、粤曲等非遗项目,将有助于深挖斗门传统文化底蕴,发挥资源优势,擦亮斗门省级公共文化服务示范区品牌。

舌尖上的粤港澳情

文/何叶舟 钱瑜 刘文

从地图上看,澳门就像伸向南海的一枝莲花,绽放在祖国的碧波上。在莲花的根部就是拱北口岸,这里每天都有几百辆满载果蔬水产的大货车,流水般通过供澳“鲜活产品绿色通道”,给莲花宝岛输送丰富“养分”。

澳门回归已22年,在这条位于亚洲最大客流口岸东侧的300米通道上,越来越密集的车流、越来越丰富的物资,正承载着祖国的浓浓深情,一路向南,向澳门源源流淌。

拓荒年代

一天手写600张放行单

上世纪60年代初,为解决港澳市场物资紧缺问题,内地开通了“供应港澳鲜活冷冻商品三趟快运货物列车”。随着祖国经济的迅速发展,“三趟”快车变成“N趟”,各地供澳“菜园子”的新鲜食材也源源不断运抵澳门。

“当时还没有现在的联检大楼,也没有专用鲜活通道,只有一条2米宽的车道。所有的货都从这里出去,每天货车排队,鲜活产品上午走,其他下午走。”1989年,当时23岁的海关关员李跃斌见证了这一历史。

改革印记

让澳门“菜篮子”更鲜美

1999年,是拱北口岸改革发展的重要年份。

10月2日,老旅检大楼关闭,拱北口岸新联检大楼正式启用,大楼东侧新开辟的“鲜活产品绿色通道”顺利通车。

李跃斌也兴奋地步入新联检大楼:“不仅是通道,我们还实施鲜活产品通关便利措施,网上集中申报,每月申报一次,企业时间成本得到节约。简化优化查验方式,输澳农产品抢‘鲜’供应。”

当年12月1日,“三检合一”在拱北口岸进一步试点。最先享受改革红利的一批人中,就有周金宏,彼时的他就职于原珠海市永源实业公司。“以前跑3个窗口,现在一个就够了!各种单证也大幅简化并统一了标准,方便快捷!”三年后,永源实业公司改制为珠海市一源进出口有限公司。

1999年12月20日,澳门回归,

潮起湾区

民生通道越拓越宽

2017年是黄建志在拱北口岸放行鲜活产品的第20个年头。这一年的12月1日,发生了一个小小的变化——开关时间提早一小时。

小变化带来业界大利好。“以前早上7时开关,几经周折就可能错过澳门的早市。现在,鲜活水灵的产品早早就能上市。”货车司机吴卫成从业十六年,谈起通关变化,眉宇间是满满的欢喜。

海关在拱北口岸设立“鲜活产品优先办理窗口”和“志愿者服务岗”,实行“24小时预约通关”“集中申报”系列通关便利措施,抢“鲜”保“鲜”实至名归。

“虽然5时多天没亮就要出门,但想到新鲜果蔬水产送到澳门同胞的餐桌只要两个钟头,就觉得挺值!”赶在上班路上,黄建志脸上满是自豪。

2019年9月,拱北海关深化推进“证照分离”改革,出口食品生产企业备案核准的业务变成了网上审批,办理时间相比法定时限大幅压缩75%。周金宏为了抢抓市场机遇,拓展鲜活水产出口业务,向海关提交了出口食品生产企业备案申请,一天之内就完成了备案手续。

上世纪90年代初,珠海与澳门唯一的陆路连接通道就是拱北口岸,每天经李跃斌和同事们放行的民生物资超过300车。“一核对品名、种类、重量等信息。一式两份手写放行单,货多的时候,光一天的放行单就有600多张。经常脑子里就一个想法——‘快’,忙得连喝水的工夫都没有。”

海关的加班加点给企业带来了不少便利,但受限于通关条件,“鲜活”供澳并不容易。

“手写报关单、跑腿盖红章”是

那一代报关员的写照。周金宏是上世纪90年代第一批考取《报关员资格证书》的报关员,每天早上6时多就来到报关大厅排队。“手写报关单,跑口岸几个部门,缴纳检验检疫费,领取检验检疫证书,海关报关,查验,放行……一套流程下来,两个小时就过去啦。”

关员黄建志回忆,彼时在口岸执法同样忙碌。学兽医专业出身的他,负责查验供澳活动物。“上车逐一检查,摸耳朵、测体温,观察皮肤有没有受伤……”确保供澳活动物的健康,是他每天的工作。

珠海发展进入快车道。沟通机制、合作机制陆续搭建,经贸往来更加顺畅。黄建志工作自豪感爆棚:“我们成立了专家小组,对查验现场发现的动植物问题进行紧急研讨,点对点联络,结果互认,快速通关。”

时间抢“先”,质量保“鲜”。对种植、养殖基地实施严格注册登记、备案制度,建立健全质量安全管理制度和溯源制度,严把准入门槛,加强知识培训……一系列举措,助力企业升级赋能。

2008年9月22日,澳门民政总署考察了珠海辖区内4家供澳蔬菜种植场和水产养殖场,对供澳鲜活产品的安全与卫生给予充分肯定。

随着澳门市场对鲜活产品的需求节节攀升,“散兵游勇”的供应模式跟不上发展脚步。2011年11月,包括一源公司在内的珠海四家企业联合组建了供港澳水产品加工

工配送中心。“组建初期,海关对我们中心的运营管理、产品质量把关等方面都给予了专业的指导,每周至少三次派员来开展培训。”几年的时间,周金宏所在的一源公司业务稳步增长,一跃成为珠海供澳鲜活产品的龙头企业。

有了经验之后,后续的半年内,珠海迅速组建了供港澳蔬菜加工配送中心、供港澳水果加工配送中心。拱北海关因势利导,促成三大加工配送中心与全国十几个省、自治区的种养殖基地签订购销协议,既利于加强源头监管,也帮扶企业扩大原料供应源头。

拱北海关对三大中心实施驻场监管,24小时视频实时监控,严格产品抽样监测,让澳门同胞的“菜篮子”品种更全、品质更优。目前,经拱北口岸出境的供澳蔬菜、水产品、水果分别占内地供澳市场的90%、70%、70%。

“海关的政策支持给了我们很足的底气,让我们能做得更快、更好、更强!”三个月后,一源公司向拱北海关赠送了“关企勤力 畅通供澳生命线”锦旗。

今年1至11月,周金宏的公司供澳水果同比增长100%、蔬菜同比增长50%。

二十二年来,随着中央惠澳政策的深入推进,这条绿色“鲜活产品绿色通道”愈加活力迸发。据统计,自1999年12月20日回归以来,内地经拱北口岸向澳门供应农产品逾228万吨。

2003年7月,海关关员验收供澳鲜活产品 资料图