



## 九江吴家大院游客服务中心完成升级 新增主题邮局 上新文创产品

▲九江吴家大院游客服务中心全面升级。

珠江时报讯(记者/沈芝强 通讯员/曾昭弘 摄影报道)1月12日,记者从九江镇文化发展中心获悉,该中心根据省“两中心融合”试点(游客服务中心、文化服务中心)建设标准,已完成了吴家大院游客服务中心的全面升级工作,进一步提升游客对吴家大院的感知。

走进吴家大院游客服务中心,让人眼前一亮。墙面新绘上的涂鸦融合了九江本地的景点、文化、文创产品,清新又可爱;添置的休闲桌椅、留言吧台、花草绿植等,为游客提供一个更舒适的问询、休息空间;还有爱心雨具、轮椅、婴儿车、充电宝等便民服务租借区,贴心又便民……

记者在吴家大院游客服务中心还看到中国邮政等字眼,这

是该中心与邮政合作增设的“侨乡记忆主题邮局”,游客可在游客服务中心购买九江各景点风景明信片与吉祥物形象邮票,填写内容后,即可在游客服务中心专设的邮箱直接寄出。

此外,吴家大院游客服务中心还增设文创产品展柜,摆放了吴家大院迷你“镗耳屋”模型、可爱的九江吉祥物“小龙”等相关文创产品。据悉,文创产品展示区还计划招商并引入第三方开发设计更多九江本土文创产品。

除了硬件不断完善,在服务运营上,记者了解到,除原有的导赏讲解服务外,还增加了公共文体活动室预约、文体社团咨询、文体活动报名、文体活动门票领取等服务,并设置了海报

及宣传展架,及时公示文体活动及相关文化信息。

同时,游客服务中心购置了电视机及制作了宣传推介视频,让游客通过视频深入了解九江历史文化及公共服务发展情况。

“改造后的吴家大院游客服务中心很不错,这些文创产品很可爱!特别是侨乡记忆主题邮局,可以直接邮寄九江旅游景点明信片。”游客邹小姐说。

九江镇文化发展中心主任徐雅表示,希望通过融合旅游服务、公共文化服务、文创产品展示、主题邮局服务,提升游客服务中心的整体环境,完善便民服务设施,让游客既可享受景区服务,又能体验优质文化服务。



▲迷你“镗耳屋”模型。

“希望通过系列建设,让游客服务中心成为集旅游导赏服务、便民服务、公共文化服务、本地书刊阅览、文创产品展示、特色邮寄服务的咨询服务休闲中心。”徐雅说,未来,吴家大院游客服务中心还计划增设母婴室、公共文体活动室互动屏幕等,继续完善游客服务中心便民设施,增设公共文化服务内容。

## 青年教师游九江 感悟儒林文化

“儒乡游学·崇文尚德”青年教师游学活动举行

珠江时报讯(记者/沈芝强 通讯员/施玉辉 摄影报道)近日,九江镇教育发展中心小学开展“儒乡游学·崇文尚德”青年教师游学活动,组织近90名青年教师到九江代表景点游玩,增强他们对九江的归属感,更好助推“儒乡教育,立品创先”品牌创建。

“一入烟桥,必行正道”是烟桥古村里口口相传的一句话。游学首站是烟桥古村,教师们由导游的带领下,参观“烟桥”古址、何氏宗祠,走过“烟桥正道”,体验“行正道、树正气、做正事”的做人真谛。在这里,教师们深深感受到烟桥村浓厚的求学氛围和正道精神。

在朱九江纪念馆,2017年佛山市和南海区百姓学习之星区伟洛为教师们讲述九江的人文历史以及岭南大儒朱九江先生的故事。他着重讲述了朱九江的为人之道、为学之道、为官之道,通过一系列的故事勉励青年教师们做一个“行高尚德,知行合一”的教师,将九江儒林的教育文化传承下去。

而在“远航九江”社区教育基地,在导游的带领下,教师们

了解到九江双蒸的发展历史,见证了双蒸酒的制作工艺。随后,教师们还聆听了酿酒大师崔汉彬以“工匠精神追求卓越”的主题讲座。崔汉彬以“平凡人生,每步尽力,相信奇迹”总结他的工作经历,鼓励教师们一定要尽本分,做一个专业敬业,刻苦钻研,勇于创新的“工匠型教师”。

在分享会上,大家交流本次活动的收获和心得体会,认为本次活动有意义,大家对九江和九江文化都有了新的认识,在今后的工作将会继续传承“正道精神”,践行“工匠精神”,弘扬“儒林文化”,为九江教育事业奉献力量。

近年来,九江镇教育事业迅速发展,吸引了越来越多充满活力与热情的青年教师前来任教。九江镇教育发展中心小学负责人表示,为了让新入职教师更好地了解九江“儒林文化”和特色教育基地,进一步强化青年教师队伍建设,助推“儒乡教育,立品创先”,九江将联合成人学校为青年教师组织更多教研学习活动,助推青年教师成长。



■青年教师在听区伟洛讲述朱九江先生的事迹。

## 广东省劳动模范、广东省九江酒厂有限公司高级勾调师刘新益： 坚守二十年 酿好每口酒

1月12日,记者来到广东省九江酒厂有限公司(下称“九江酒厂”),一股浓郁的酒香扑鼻而来。“这款酒的主要原料只有大米和水,试想中国有那么多种大米,如果每一种米都酿出不同口感的酒,就能最大限度保证定制品质和个性化,保持新鲜的口感。”广东省劳动模范、广东省九江酒厂有限公司高级勾调师刘新益拿起新产品鱼花竹系列向记者介绍。作为白酒国家级评委,他只需尝一口就能分辨出酒的香型、品类和发酵技艺等。

2020年中国酒类品牌价值200强报告显示,九江酒厂以134.56亿元的品牌价值,位列中国米酒类品牌价值第一名。这离不开刘新益和同事申报建立的劳模创新工作室的传承与努力。



■刘新益(右)和同事在品基酒。

### 注重技艺传承 培养非遗传承人

刘新益从事白酒钻研酿造技艺近二十年,成果丰硕,屡获国家级、省级技能大赛奖励,积累了丰富的白酒酿造技艺教学、生产、传承与创新、研发方面的经验。

为了在更高的平台上实现自身酿造技艺的升华,实现浓香型白酒酿造技艺的更大范围、更高层次的传承,2013年,刘新益和全国劳动模范崔汉彬申报,建设成立了“崔汉彬刘新益劳模创新工作室”。

劳模创新工作室创建以来,一直以建设一流培养基地,吸纳一流的师资队伍,构建一流的培养模式,培养一流的技能人才为目标,刘新益和同事制定了培训学员奖励方案和工作制度,方便学员和教师之间的沟通交流,实现了培训资源共享。

经过几年的发展,九江酒厂先后培养出1位全国劳模、1位广东省劳模、3位省五一劳动奖章获得者 and 1位南海区劳模,“崔汉斌刘新益劳模创新工作室”也改名为“九江酒厂劳模创新工作室”。

2020年中国酒类品牌价值200强报告显示,九江酒厂以134.56亿元的品牌价值,位列中国米酒类品牌价值第一名。这离不开九江酒厂劳模创新工作室的传承与努力。

作为九江双蒸第十七代非遗传承人,刘新益始终坚定不移地把理想信念定格在酿酒事业上,深钻业务、不断学习、不断总结、无私奉献,以昂扬向上的精神状态和炽热的激情投入工作,用忠诚与精湛技术精心培育出了一批善于学习、善于总结、工作扎实、创新意识强的复合型人才。

### 坚持技术创新 不断攻克难题

自2001年7月进入九江酒厂工作以来,刘新益一直从事新产品研发工作,凭着精湛技艺和专业技术,发现了很多影响白酒质量的微量成分比例关系,为九江酒厂醇产品风格定性和企业发展壮大作出了突出贡献。入职20年来先后负责参与研发豉香型白酒新产品、米香型白酒新产品、兼香型白酒新产品、浓香型白酒新产品、黄酒新产品、果酒新产品、露酒新产品等二十多种新产品开发并成功上市。

刘新益与团队成员一起通过

研究和技改,历经一年的试验,控制温度参数,克服了粤宴基酒杂醇油控制难题,根据一年四季温度不同控制不同酒曲、糖化和发酵温度参数,使粤宴酒品质有了质的飞跃,对酒体香味的呈现和酒体品质起到重大作用。

“整个酿酒过程其实是一个很复杂的工艺,可能大家看起来很简单,其实里面反应变量非常多,像我们米香型白酒目前测算技术有600多种化合物,反应、催化、微生物代谢,那些物质就有600多种。”刘新益说,“不是说换个包装就是

新品了,我们会做出其他香型的酒,和原来的风格与工艺完全不同。”就像是花了十几年研发与完善的“粤宴”,研发团队要想符合年轻人的口味与习惯,就要从源头上改变工艺。

白酒酿造工艺虽是一项传统工艺,但坚守陈旧思维只能逐步消耗品牌价值。在刘新益看来,工匠精神传承下来的不仅是“每天品酒过百次”的经验与坚持,更要在传承上不断创新,更符合时代的需求,“匠人代代相传,每一代人都有所进步。”



■刘新益获得“广东省劳动模范”称号。