

书香政协
渝·悦读

新质生产力：读懂中国经济转型的密码

□ 常志远

2023年9月，习近平总书记首次提出“加快形成新质生产力，增强发展新动能”。“新质生产力”自此成为推动我国经济社会高质量发展的关键理念。《新质生产力：中国经济发展新动能》一书，系统阐述了这一理念的理论基础、发展脉络、核心要素与战略方向，突出科技创新、产业升级、数实融合、绿色生产力等多重要素的协同作用，并辅以丰富案例，为读者深入理解新质生产力的内涵、把握其带来的机遇与变革提供了重要参考。

本书立足于马克思主义关于生产力与生产关系的基本原理，梳理了新质生产力从萌芽、发展到成熟的理论演进，表明这一理念不仅是对马克思主义生产力理论的当代创新，也是对新时代生产力发展规律的深刻把握。

科技创新被视作发展新质生产力的总航标。书中指出，技术突破持续为产业带来新机遇，尤其在战略性新兴产业和未来产业中，跨学科、跨领域、跨阶段的融合特征日益显著。以汽车产业为例，电化学、微电子、无线通信等多领域技术的集成，推动动力电池

和智能驾驶成为行业竞争的核心阵地。数据作为新型生产要素，正通过全局性乘数效应激发经济活力。当前，我国数字经济正从消费端向产业端深度拓展，亟需加强产业链协同与政策支持。人工智能被喻为引领新质生产力发展的“头雁”，其与各行各业的融合不断深化。正如近期备受关注的DeepSeek等创新实践，正在重塑产业生态格局。

然而，科技创新只有融入产业实践，才能真正转化为现实生产力。书中以新能源汽车为例指出，日本和欧洲虽在技术研发方面起步较早，却未能实现与产业体系的高效结合，以致逐渐失去先发优势。反观中国，通过整合传统产业、战略性新兴产业和未来产业的资源与优势，实施以市场为培育力、创新资源为配置、执行力为抓手的产业三角战略，推动传统产业与新兴未来产业深度融合，构建以促创、以创强产的现代化产业体系。这一路径，成为中国在全球经济变局中保持竞争优势的重要支撑。

金融在助推新质生产力发展中也具有战略意义。该书强调，要通过构建支持科技创新的金融机制，拓宽融资渠道、完善激励政策，充分发挥金融对资源的配置功能，推动“金融—科技—产业”良性循环，为我国经济转型升级注入持续动力。

新质生产力还体现出鲜明的绿色导向。它致力于摆脱传统依赖资源消耗的发展模式，转向人与自然和谐共生的绿色生产方式。与此同时，为适应新质生产力的要求，生产关系也需相应调整，包括完善产权保护、市场准入和资本流动机制。尤其要注重激发劳动者的积极性和创造性，鼓励管理民主化、自治化和员工参与决策，真正实现以人为本的高质量发展。

通过本书可以看出，中国发展新质生产力不仅是一次深刻的自我革新，更是对全球可持续发展的重要贡献。中国正以前所未有的速度和规模，推进以科技创新为驱动的系统性变革，为世界经济注入新的活力，与各国携手迎接更加繁荣、绿色、包容的未来。

新图景

巫山的云，向来是缠绕在山腰间的，似一条素白的练，将山与人世隔开。山中人，世代与云雾为伴，春耕秋收，岁月静好而寂寥。梨树便在这云雾里生长，花开时如雪，结果时如青玉缀枝，然而这美，却曾经鲜为山外人所知。

昔年的梨，熟了便落了。山路崎岖，梨子娇贵，出不得山门。老农蹲在田埂上，抽着旱烟，望着满树累累的果实，眼神里是丰收，亦是沉重。那梨子的甜，终究只甜在了自家孩子的嘴里，甜在了偶尔过往的行人囊中，甜得有些寂寞。梨香氤氲在山谷里，年复一年，仿佛成了天地间一个自得其乐的秘密。

转机来得悄然，却带着时代的劲风。忽有一日，山外来了几个年轻人，他们不再用扁担箩筐丈量山路，而是用无人机掠过梨园的上空，那小小的机器“嗡嗡”作响，惊

四时新

九月，风一日凉过一日，夏的余韵悄然收尾。天色高远如洗，阳光不再炙热，而是温柔地洒在树梢，像一位提着画笔的老人，安静地为世界染上一层金晖。我最喜爱的，正是这一段秋意萌、夏未尽的时光。它不似盛夏般逼人，也不像深秋那样萧瑟，一切恰到好处。

我常在这个时节漫步至郊外。走出市区十余公里，便是一片开阔的田野。田埂上的野草历经一夏疯长，此时已转褐。风一来，簌簌作响，仿佛低声述说一段悠远的往事。

山也变得含蓄。夏日里鲜亮饱满的绿，此时蒙上了一层淡青与灰调。树木不再争奇斗艳，只静静站立，如同一排排准备谢幕的舞者，微笑鞠躬。溪水仍潺潺流淌，不急不缓，水底的卵石清晰可见。偶尔有野鸭浮游而过，悄然划开水面，留下缕缕细纹。更远处，一群白鹭翩然飞过，拖出细长的影，在澄澈的秋光中一闪即逝。

我倚靠一棵老槐树，静望这一片宁和天地。树下落叶层层，橘黄与褐红交织成柔软的地毯，踩上去微

梨香漫巫山

□ 林慧

起了几只羽山雀，也将梨园的青翠与丰硕，透过一方屏幕，送到了千万里之外的人眼前。

村里的老支书，起初是蹙着眉的。他侍弄了一辈子梨树，信的是手摸泥土的经验，何时见过这等“奇技”？然而，当那轻巧的机器不仅将梨园的长势瞧得一清二楚，更能将虫害、旱涝预先洞察，老人沉默良久，终于叹出一句：“这物事，灵啊。”

更灵的是那无形的网。光纤越千山万壑，牵进了小村，昔日沉寂的梨香，霎时在云端有了形迹。订单如雪片，从四面八方飞来。青涩的梨子尚未离枝，却已有了归宿。年轻人架起手机，在梨树下笑着讲解，将巫山的云、山间的风、梨子的甜，一并售往繁华都市。那梨，不再仅是果肉，竟成了一缕乡愁，一帧风景。

我曾在收获季再到巫山。只见冷链货车沿着新修的

水泥路平稳驶入，穿戴整齐的农人们不再凭蛮力肩挑背扛，而是有条不紊地将精选的梨子送入恒温箱内。一位两鬓斑白的老果农捧起一枚梨子，对着镜头，用带着浓重乡音的普通话费力却无比郑重地说：“这是我们巫山的梨，甜得很。”那画面，庄重得令人动容。

夜幕垂降，山村却未沉睡。电商直播间里灯光明亮，与天上的星交相辉映。空气中弥漫的，依旧是那清甜的梨香，只是这香气，已乘着电波与车轮，飞出重重山峦，去往更广阔的天地。

乡村振兴为何？巫山的梨子告诉我，它是一场深情的对话——是科技与传承的握手，是时代与土地的亲吻。让梨香飘出大山，让世人尝到山的馈赠，也让山里人，在自家的梨树下，看到了整个世界。

青山依旧在，梨香已出新。

秋水入怀

□ 马英闵

将晚而风正清，云将归而山欲静。”这一刻，我真正懂得了何为“秋水入怀”。那不是寒，是澄明；不是孤独，是安宁。它让我们于纷扰世间，重新看见自己内心的水面，让思绪沉淀，让心灵自有回音。或许我们每个人，都需要一场秋天，需要一场不慌不忙的自我回归，一次不为取悦他人的收获。

我踏着田埂走向归途，夕阳在背后斜照。我知道，这一年已过大半，光阴从不等人。但我并不慌忙。正如秋天不急于一夜金黄，我也愿以不紧不慢的步子，走接下来的路。有风便听风，有阳光就晒太阳，落叶满阶时，就去水边坐一坐。哪怕什么都不做，也只是安住于秋的怀抱之中。

回到家，夜已沉静。我沏一壶茶，配一枚桂花酥饼。香气氤氲之间，我提笔写下这段心绪：“秋日良辰，宜静思、宜缓行，也宜一个人，与自己久别重逢。”愿你我皆能在这场秋光中，安然栖居。

不惧风起，不惧叶落，让一泓秋水，流入心怀。

一道烤鱼寄乡愁

□ 何真宗

作为一名远离家乡的游子，故乡的美食于我而言，曾是遥不可及的梦。我生于偏远乡村，家境贫寒，幼时三餐能勉强果腹已是万幸，“下馆子”尝美食，于我不过是庄周梦蝶般的虚幻奢望。

我早早离乡，高中毕业便投身“打工潮”，漂泊四方。初闻家乡城里有琳琅美食，心中满是向往，却只能望洋兴叹。后来在广东工作，身边多是本地人，饮食习惯渐被“广味”同化。然而，如今能吃上一顿正宗万州烤鱼，竟成了我魂牵梦绕之事。

第一次品尝万州烤鱼，是在千禧年两千里外的东莞。那晚月色如水，洒在莞城大街小巷。湖南籍企业家、文学博士曾凡忠笑意盈盈道：“何猛，今晚我请你吃万州烤鱼——这可是你老家的美食哟！”他的话真诚风趣，如春风拂过心田。

曾凡忠学识渊博，为人谦逊豁达。他唤我“何猛”，我称他“曾猛”，这份调侃的称呼至今未改。那日他邀我共尝万州烤鱼，我欣然应下：“身为万州人，竟未尝过家乡烤鱼，同补上这一课！”

烤鱼店就在他公司楼下不远处，店面不大，装修也不奢华，墙壁地面略显陈旧，却食客盈门。侧耳细听，食客们皆用普通话交谈。我们在店前人行道寻了张桌子坐下，同桌的还有曾凡忠请来的崔成骏老先生。崔先生文学造诣深厚，为人和藜可亲，在东莞也是颇负名望的文化人，对万州烤鱼的喜爱溢于言表。

不多时，一道香气四溢的万州烤鱼端上桌来。我忙将凳子往前挪了挪，挺直腰杆、身子前倾，好奇地细细打量：一条约三斤重的鲤鱼烤至金黄，盛在铁盘里，西芹、豆芽、洋葱、花椒、泡椒等配料如斑斓锦被覆于鱼身，红色牛油在铁盘下的炭火中滋滋作响……“鲜鱼入炉香满川，直破云霄惹天仙。神仙闻香亦垂涎，凡人岂能不贪欢。”崔先生见烤鱼上来，香气弥漫，早已按捺不住，先吟诗一首，而后举筷高呼：“先品鱼，再酌酒！”曾凡忠笑着用筷子指向烤鱼，随口吟道：“君子陶然近庖厨，烹油鼎食意自舒。金鳞映月沧浪戏，玉翅拂风翡翠舒……”此情此景，我不禁夹起一块鲜嫩鱼肉送入口中，脱口赞叹“美味至极”。

一番酣畅吃喝后，心中感慨万千。鲜嫩焦香、回味悠长的万州烤鱼，它承载着故乡的味道，如一缕来自故土的风，撩动我的心弦。从此，在美食的江湖里，我开始向广东朋友热情推荐万州烤鱼。虽说广东人大多不嗜麻辣，却也渐渐地习惯了这道美味，更深深爱上了它。湖南人对剁椒鱼头情有独钟，尤爱双椒味。但只要湖南朋友邀我吃饭，我定要推荐万州烤鱼，还打趣说：“剁椒鱼头更适合做宵夜。”他们便不好推辞了。看他们被辣得“呼哧呼哧”却仍吃得开心，我心中总会泛起莫名的自豪，恰似“此中有真意，欲辨已忘言”的满足。

后来，那些曾与我同尝万州烤鱼的客人，总将我的“属地”记挂于心，纷纷说去了重庆定要去吃这道由家乡山水滋养的万州烤鱼，仿佛是一场与故乡味蕾的深情之约，承载着无尽乡愁与眷恋，让这道美食成了连接心灵与故土的精神纽带。

“君自故乡来，应知故乡事。来日绮窗前，寒梅著花未？”万州烤鱼更似一把神奇的钥匙，打开了我心底关于故乡记忆的门扉。每一次品尝，都像是一场穿越时空的旅行——回到生我养我的巴山渝水，感受故土的热辣与豪爽；身处繁华异乡，也始终守着对故土的深深眷恋。

蔡家“吃新”

□ 施迎合

赏天然美景，品民间美食，是旅游的两大核心体验。而稻谷飘香时到江津蔡家镇“吃新”尝鲜，更是一场承载千年农耕文化的民俗之旅。

蔡家镇位于江津南部，以生态农业闻名，加之多样的地形梯度，孕育出水稻、茶叶、黄豆、竹笋等优质富硒农产品。“吃新”大餐中，富硒新米自然是主角。值此金秋稻熟之际，蔡家一年一度的“吃新”文化旅游节拉开帷幕，以“吃新品鲜，感恩惜福”为主题的活动令人心驰神往。

“吃新”又称尝新，是稻谷成熟、农户收割后举行的祈福仪式。用糯米磨糙米、碓窝舂白米，再备上新豆花、土鸡、土鸭、鲜笋等，一家人先敬天地（感恩风调雨顺）、敬祖先（缅怀先人）、敬尊长，而后按长幼顺序依次“尝新”，方算开席。这一习俗不仅分享丰收喜悦，更蕴含敬畏自然、尊崇传统、勤俭持家的深意，寄寓着对美好生活的向往。

“吃新”集聚地主要在茅湾村、凤仪村、清溪沟村及中咀特色餐饮街。7道特色“吃新”菜必尝：火烧海椒新豆花、青椒老腊肉、干豇豆烧土猪肉、仔姜炒土鸭、排骨冬瓜汤、炒时鲜蔬菜、老南瓜绿豆汤，件件带着乡土鲜气。其中，火烧海椒新豆花最负盛名——新收黄豆用传统“胆巴”、山泉水点制，青辣椒柴火烤香后石钵捣泥，与嫩滑豆花相佐，难怪民间流传“满口留香新米饭，火烧海椒新豆花”。游客还可购买腊肉、土鸡等农货，体验稻田摸鱼、割谷打米等农趣。

不止“吃新”，蔡家美食文化深厚：百年传承的“八大碗”、手工麦酱、芝麻丸子等小吃作坊，每道工序都凝结着智慧。如芝麻丸子，必选猪前夹肉剁泥，配冰糖、核桃、花生、芝麻制馅，以糯米皮包裹蒸制；手工麦酱需麦粒蒸熟后用黄荆覆盖发酵半月，晒干磨粉，再经伏天日晒30天方成。一招一式皆是老辈手艺，更是中华饮食文化的活态传承。如今，江习高速通车，蔡家拥有三个下道口及一个服务区，更是迎来发展新机遇。

金秋到蔡家“吃新”吧！那飘香浓郁的乡土味，是刻在记忆里的童年，更是永远温暖的乡愁。



民主社区食堂（布面油画）

李方雪 作