

当下正值水稻用水关键时期,衡南县充分发挥灌区水利设施功能,全力加强灌溉供水——

稻田“解渴”了 农民舒心了

田 间 地 头 话 管 理

衡阳日报讯（全媒体记者 许珂）成片的水稻郁郁葱葱，涓涓水流顺着干渠源源不断地注入农田。“这渠水就是咱农民的‘救命水’，搭帮新塘电站及时开机提水，今年我这片水稻田将迎来大丰收。”站在田埂旁，衡南县云集街道东

屋社区幕冲组村民李华军露出笑容。

当下,正值水稻用水关键时期。李华军今年种有 20 多亩水稻,由于近段持续高温天气,加之周边水塘蓄水较少,部分水田开裂,裂缝可以放下两根手指。得知电灌站开始放水,他和村民们早早地准备了抽水泵,看着水流源源不断涌向田间,李华军焦虑的心情终于得到了缓解。

沿着水渠,记者来到新塘电灌站,只见轰隆隆的机房里,数台大功率水泵正

在高速运转,滚滚湘江水经三级提水,顺着渠道流往下游,灌溉着云集、车江、松江等乡镇的 3.68 万亩农田。

记者在采访中了解到,面对严峻的抗旱形势,新塘电站立足“防大汛、抗大旱、抢大险、救大灾”思想,及早部署抗旱保灌工作。汛期一结束,电灌站便立即组织人员对灌区水利设施及工程全面巡查摸排,对发现的安全隐患及时处理。此外,当地还依托智慧水利系统,对干渠流量、流速、水位以及渠道水面情况进行实

时监测。

“我们将进一步加强灌溉供水工作的组织、协调,最大限度保证用水需求,维护良好的供用水秩序,提高灌溉用水效率,全力支持灌溉用水和农业生产。”衡南县水利局党委书记、局长廖飞波告诉记者,截至目前,该县龙溪桥、斗山桥、双板桥 3 座中型水库已经开闸放水 712 万方,欧阳海水库衡南县东西支干渠放水 4500 万方,预计可持续抗旱 40 天以上。

高温酷暑防溺水 喇叭声声护平安

常宁市融媒体中心组织运维人员为 11000 多个大喇叭“把脉问诊”



运维人员顶着烈日检修设备。

衡阳日报讯（文/图 通讯员 刘石朋 何欢 全媒体记者 周瑞华）“村村响”大喇叭是宣传的重要平台,暑期又

是防溺水宣传的关键时期,为保障“村村响”及时响、优质响,常宁市融媒体中心近日组织运维人员顶着烈日穿梭在田

野山岭,为 11000 多个大喇叭“把脉问诊”,用高温下的坚守让安全宣传“声”入人心。

在兰江乡元山村,“村村响”维修队员早上 8 点就穿上登高踏板、戴上安全帽,系上安全带,爬上水泥杆带电作业,拆座基、拧螺丝钉、撤线,排查维修后,“村村响”大喇叭又发出了清晰响亮的声音。烈日当空,室外温度高达 38 度,在洋泉镇坦冲村、巷坪村,运维员詹华兴穿梭在各村之间,一次次地爬上电杆检修“村村响”设备。汗水湿透了工作服,詹华兴说,“虽然天气很热,但是为了喇叭正常响,我们再辛苦也值得。”

洋泉镇坦冲村总支书记栗冬成告诉记者,“村村响”大喇叭每天都在播报最

珠晖：翰墨绘清廉 清风润万家

衡阳日报讯（全媒体记者 周琪 通讯员 唐兰荣）8 月 4 日,珠晖区东风街道前进里社区举办了一场主题为“喜迎二十大,翰墨绘清廉,清风润万家”书法绘画活动,清风志愿者、书法爱好者与社区党员群众共话清风、共书清廉,将廉洁之风吹进居民百姓生活中。

“喜迎二十大,永远跟党走”“高风亮节”“勤政为民”“清廉社区”“不忘初心 牢记使命”……活动现场,书法爱好者们即兴挥毫泼

墨,现场创作出各种富有廉政寓意的绘画作品 77 幅,赢得居民的连连称赞。

“活动不仅为书画爱好者提供了一个互相交流、共同学习的平台,更时刻提醒我们自己及身边的人要清正做人,廉洁做事。”参与活动的曾先生说道。前进里社区相关负责人表示,下一步,社区党总支将持续推进清廉文化建设,通过打造系列文化活动,在全辖区内形成“思廉、崇廉、尚廉”的良好新风尚。

衡南：弘扬好家风 七夕共传承

衡阳日报讯(通讯员 李颖婕 唐明 全媒体记者 周瑞华)8 月 4 日,一场特别的“温情七夕 家风传承”活动在衡南县举办。团县委邀请金婚、银婚夫妇,“五好”家庭成

员代表以及青少年代表齐聚一堂,共度七夕,通过讲故事、诵家书、送礼物、做手工等活动,让大家在节日感受美好家风,从传统美德中汲取清廉养分。

“退伍不退责,要对党忠诚,对家庭忠诚,始终牢记自己对妻子、儿女以及社会的责任,做一个正直、有担当的人。”退伍老军人王会分享了自己和爱人在困难时期相濡

以沫、荣辱与共的坚贞爱情。

“一年内,我爸给我转发过 14 条被立案查处干部的信息链接,警示我一定为人处世要清清白白,干干净净!”云集街道基层干部卢旺兴在家事中感激父母的谆谆教诲,时刻警醒自己要秉承廉洁家风,自强自立、自尊自爱。

现场,主办方为金婚、银婚夫妇和“五好”家庭成员代表送上了鲜花、纪念照等七夕礼物,青年讲师团成员为大家宣讲了《抗美援朝战斗英雄罗光泗的红色家风故事》,大家还兴致勃勃地参与了制作七夕团扇等手工游戏。

践行“工匠精神” 赋能乡村振兴

衡南县职业中专把技能培训课堂搬到“田野”上

■衡阳日报全媒体记者 周瑞华 通讯员 刘雁峰 刘凯文

盛夏七月,又是黄桃成熟时。近日,在衡南县柞市镇阳兴村唐古组遵信合作社黄桃基地,因为采摘时间问题,负责人肖立东与弟弟肖立湘争了起来。

开园才 3 天,在树上的“黄金果”销售正旺时,肖立湘却叫停了,哥哥坚决反对。这是什么原因呢?肖立湘说:“黄桃寄给客户,反馈的信息说甜是甜,就是有点生,还熟一些口感就更好了。”肖立东反驳道:“如果现在不卖肯定会有损失……”

说着,肖立东打电话向县职业中专“求助”,农技老师王芳敏当天下午就赶到基地,为争执中的兄弟俩当起了“和事佬”。他要两人分别摘个黄桃,并要他们说说选择的理由。哥哥肖立东摘的黄桃确实有些生。王芳敏用“观、品、摸”三步法,告诉两兄弟如何辨别黄桃成熟度,化解了争执。

“听了老师指导,我学会了辨别黄桃成熟度的方法,以后采摘心里就有底了。”肖立东高兴地说。弟弟肖立湘也高兴地表示,要把最新鲜、好品质的黄桃送给客户。随后,两兄弟就黄桃施肥、修枝、管理

等知识虚心请教,王芳敏结合地理条件、自然因素、专业技术,详细讲解施肥原则、常见病虫害防治方法等。

相似的一幕也在参加县职业中专四期移民技能培训的学员阳吟风的养殖场里出现。今年,他扩大了养殖规模,建设生态养殖旅游基地。为了技术保障,请来了衡南县职业中专兽医老师杨帮友,在新建的养殖场咨询生猪科学养殖技术。

杨帮友说:“养猪要注意品种、饲料管理和疫病防治,三个方面缺一不可。其中,疫病防治是重中之重,必须做到‘无病先防、有病早医’……”现场讲课让阳吟风受益匪浅。“现在 we 引进食药两用的瓜蒌优良品种种植,用附属产品喂猪喂鸡。同时,把鸡粪猪粪通过生物发酵变成有机肥用于瓜蒌种植,经济环保一举多得。”

近年来,衡南县职业中专践行“工匠精神”,与县移民服务事务中心深化合作,持续做好跟踪服务“后半篇”文章,把技能培训课堂搬到“田野”上,设在群众身边,把“个性定制”贯穿始终,推动技能力量下沉到基层,激活“神经末梢”,畅通“毛细血管”,以职业教育赋能乡村振兴,圆了不少库区移民的“致富梦”。

板桥镇群益村:

黄桃满枝头 果农笑开颜

衡阳日报讯（文/图 通讯员 钱辉 全媒体记者 周瑞华）又是一年黄桃飘香时。近日,常宁市板桥镇群益村的黄桃生态园,一颗颗黄桃树枝头挂满了黄桃,硕大的果实压弯了枝条,发出诱人的果香,成片的桃林郁郁葱葱,游客和农户们穿梭其间,忙碌地采摘着,小山村处处洋溢着“丰收”的喜悦。

炎炎烈日下,种植户刘春连正忙着采摘新鲜大黄桃,“今天又接到了一个订单,得抓紧时间把货备齐。”刘春连黝黑的面庞上淌着汗珠,眼里却闪着光。6 年前,刘春连为摆脱贫困,将村里的荒山承包下来种植黄桃。通过科学施肥、精细管理,今年,黄桃迎来了首个丰收季,预计 138 亩黄桃产量达 4 万多斤,产值 30

余万元。

由于采用的是有机生态的种植方式,刘春连种的红心锦绣黄桃的独特品质吸引了众多市民前来采摘、购买。除了采摘销售外,基地还通过订单销售的方式,将黄桃销往省内各地。138 亩黄桃刚进入采摘季就卖出了大半。“我们采用附近养殖场发酵后的动物粪便施肥,每颗黄桃都套了保护袋避免虫害,确保了果子色泽均匀。”刘春连告诉记者,预计 8 月底可全部销完。

“日子越来越好了,但我还有更长远的目标。”刘春连说:“下一步,将扩大黄桃、黄金奈李等品种的种植规模,完善合作社周边配套设施,打造集旅游观光、休闲采摘为一体的现代农业,让更多人来这里感受自然风光、品尝新鲜瓜果。”



种植户刘春连摘桃喜笑颜开。

简 讯

8 月 1 日,衡阳南岳机场召开 2022 年半年度创建全国文明城市城市工作推进会。

会议要求,要将文明城市创建与文明单位创建相结合,与安全生产运行相贯通,组织广大干部职工积极参与,真正达到以创促建、以创促管、以创促发展的和谐局面。下一步,衡阳南岳机场将持续以问题为导向,明确责任、对标对表、群策群力,共建共享文明城市创建成果,全面提升员工素质,为旅客营造安全、便捷、舒心、顺畅的出行环境,助推衡阳跨入全国文明城市行列。

（全媒体记者 金明达 通讯员 朱媛媛）

7 月 27 日,南岳区 2022 年基层党组织党务干部培训班开班,400 多名来自全区基层党组织的书记和业务骨干们集中充电,全面提高基层党组织党务

干部开展党建工作的能力。

此次培训为期三天,重点学习党的十九届六中全会精神和习近平新时代中国特色社会主义思想、党章党规党纪、发展党员工作流程、《中国共产党党徽党旗条例》、基层党建标准化标准业务等党建相关政策法规等内容。

（通讯员 文丽贵）

7 月 29 日上午,雁峰区天马山街道胜利山社区与市消防救援支队应急通信与车辆勤务站举行第一党支部共联共建签约仪式,正式启动第一党支部共联共建项目。双方将通过共联共建达到优势互补、资源共享、共同发展,发挥党组织推动发展、服务群众、凝聚人心的作用。签约后,社区负责人带领消防支队一行到社区困难户家庭走访慰问。

（全媒体记者 周瑞华 通讯员 朱素莹 实习生 周美琪）

（上接第一版①）高质量发展过程中的困难和挑战错综复杂,需要我们“火眼金睛”认清形势,划定底线,不断提升领导科学发展的能力。要以创建市域社会治理现代化试点合格城市为抓手,坚持“共治共管、共建共享”理念,重点做好涉稳风险监测预警、研判评估、稳控处置等工作,努力把矛盾解决在基层、化解在萌芽状态。要用好“木桶原理”,摸清“短板”在哪里,全面提升城乡治理标准化工作水平,持续放大“衡阳群众”“屋场恳谈会”“清村明白人”“衡阳义警”等群众自治品牌效应,推动建设“人人有责、人人尽责、人人享有”的社会治理共同体,从而为经济持续健康发展和社会大局稳定贡献更多的“衡阳力量”。

江山就是人民,人民就是江山。人民安宁,是稳之所向。统筹抓好发展和安全,需要我们心无旁骛、埋头苦干,始终坚持“人民至上、生命至上”理念,牢牢守住来之不易的疫情防控成果;要始终绷紧安全生产这根弦,持续激活“五全一常态”机制,紧盯关键领域、关键场所、关键环节、关键时点,坚决遏制重特大事故发生,不断完善应急管理体系,提高全社会安全意识。只有切实保障人民安宁,不断提升人民群众的获得感、幸福感、安全感,我们才能最大范围地凝聚共识、最大程度地激发力量,始终占据主动地位,最终战胜各种困难。

肯取势者可为人先,能谋势者必有所成。我们不仅要守住底线不出事,更要用扬鞭自奋蹄、精益求精干大事;不仅要稳稳地接好接力棒,更要乘势而上跑出好成绩。行稳致远,一个蹄疾而步稳、“势”发皆风景的衡阳,未来可期。

（上接第一版②）衡阳名厨多,中式一级烹调师有 60 人、二级烹调师有 130 人、三级烹调师 150 人,总数量仅次于长沙。

为什么衡阳“盛产”厨师?答案还得从衡阳的历史文化中寻找。

很多人都知道,过去,衡阳农村每个村子都有“三师”:盖房的泥工师傅、做家具的木匠师傅和办红白喜事酒席的厨师。

“三师”在当时是“刚需”极强的职业,因为计划经济时代,无房地产,无家具店,也无民营餐饮店。要建房,就要请泥工师傅;要添置家具,就离不开木匠师傅;每逢红白喜事,农村酒席一摆就是几十座,所以,能一次性操办几十桌酒席的乡村厨师极为抢手。

乡村厨师门槛不高、非常走俏、收入可观,学手艺的人自然接踵而至。

农村但逢办酒,十里八乡的亲朋好友都会前来捧场助兴。厨师手艺如何,大家都会暗自比较。哪位乡厨手艺好,自会口口相传,声名远播,所以这个行当“内卷”也挺严重。不过,“鲶鱼效应”推动了衡阳乡厨水平节节攀升。

综观衡阳传统名菜,基本脱胎于农村红白喜事的酒席,比如衡阳土头碗、扣肉、海蛋汤等等,无不呈现鲜明的地方文化,散发浓郁的乡土气息。尤其是 1990 年以后,衡阳乡土菜渐渐走出了农村,取代单位食堂和国营饮食店的标准菜,登上了城市大雅之堂,迎来了发展的春天,这是乡厨对衡阳餐饮作出的贡献。

衡阳工业曾占据湖南“半壁江山”,企业数量如云。有企业就有食堂,有食堂就离不开厨师,因此,食堂厨师是衡阳早期厨师群体的另一个重要来源。

在改革开放春风吹拂下,城市民营餐馆雨后春笋般涌现,“小炒之乡”的衡阳,对厨师需求日益旺盛。无论是食堂大厨,还是乡村厨师,能炒好几百人的大锅菜,小炒水平自然不低。于是,一大批有胆识的厨师从食堂下海,自乡村进城。加上厨师培训学校陆续兴起,科班出身的厨师越来越多,为衡阳餐饮业的繁荣奠定了重要基础。

厨师是传承性极强的行业。师带徒、父子、亲戚带亲戚、朋友带朋友……在“带”的文化中,衡阳厨师群体一步步发展壮大。

大部分餐饮店老板出身厨师

厨师每日调和“五味”,他们把食材变成佳肴的同时,也在悄悄成就自己。

深耕厨房,成为名厨,是衡阳厨师成就自己的一种途径。

今年 41 岁的唐兴平,入行 20 余载,先后师从衡阳名厨肖远刚、张一帆,以精湛的手艺获评“湖南省技术能手”“衡州工匠”“金牌烹饪师”“湖南省五一劳动奖章”,2019 年荣获“全国五一劳动奖章”。

20 余年来,他一直为传承和创新“衡阳味道”而努力,“冬瓜四灵”“洞庭八宝鱼”“神仙鸭子”“雪花腰果泥”“麻仁香酥鸡”等经典美食,组成了他的“烹饪宝典”。

类似唐兴平的高级烹饪厨师,衡阳还有 300 余名。

衡阳市餐饮行业协会执行会长王涛告诉记者,衡阳大厨不仅长期在实践中挖掘、弘扬衡阳菜的文化底蕴,用心、用情烹制每一道菜肴,而且注重“传帮带”,通过名厨引领,在守正创新中传承着“小炒熬”技法。

跳出厨房,转战市场,是衡阳厨师成就自己的一种途径。

厨师熟悉进货渠道,厨房配菜经验丰富,了解食客口味需求,也有一定人脉资源,因此,有胆识的衡阳厨师,转战餐饮门店经营,普遍做得风生水起,频频演绎一道名菜成就一家名店的餐饮传奇。

“农耕记”冯国华、“费大厨炒肉”费良慧、“味道先生”朱向往、“武林演义”何玉纯……他们转型前专注厨房,是做得一手好菜的名厨;转型后征战市场,是开出名店的成功老板。

时也,势也。

“衡阳八成以上餐饮店老板,都是厨师出身。”衡阳市商粮局相关负责人介绍,“并且,他们非常专一,极少转行或多元化发展。”

如果说专注厨房是一种坚守,那么,转型开店就是另一种坚守,因为,从厨房到市场,他们并未离开过餐饮业。

创新是衡阳菜竞争的不败利器

大浪淘沙始见金。衡阳餐饮业是淘汰率很高的行业,“城头