

衡阳日报

中共衡阳市委员会主管
中共衡阳市委员会主办
国内统一连续出版物号 CN 43-0004

HENGYANG DAILY

衡阳日报社
出版

2022年8月8日 星期一 农历壬寅年七月十一

官方网站:衡阳全搜索网

新闻热线:8611110
广告热线:8247111

今日八版
第18255号

筑牢粮仓“耕”基 端好百姓“饭碗”

衡山县坚决扛稳粮食安全重任，全力推进当地水稻有序生产

■通讯员 夏建军 宋志伟 衡阳日报全媒体记者 刘思远

“过去种水稻，种子、肥料要用背篓背，路也不好走，费时费力收入还低。但现在不一样，播种、插秧、收割全程机械化，省时又省力。”提起农业生产的变化，衡山县开云镇农民老夏感慨万千。眼下正是“双抢”时节，站在田埂放眼望去，金色的田野稻浪翻滚、稻香阵阵，收割机正在忙碌地作业，增产的喜悦从稻田间氤氲开来。

作为种粮大县，近年来，衡山县坚决扛稳粮食安全重任，全力推进当地水稻有序生产，端牢了“饭碗”。

种粮农户有了各种补贴

严禁耕地撂荒，坚决遏制耕地“非农化”“非粮化”，粮食安全宣传进村入户，确保粮食播种面积只增不减……为推进粮食生产，衡山县先后印发了《衡山县2022年粮食生产工作方案》《衡山县2022年粮食生产督导工作方案》《衡山县发展粮食生产11条政策措施》等粮食生产扶持政策，并发放耕地地力保护补贴、种粮农民一次性补贴、稻谷补贴等各类补贴资金。

“我家获得的补贴是早稻专业化集中育秧补贴、农机作业补贴等，有的上半年就到位了。”白果镇荣兴村种粮大户陈正恒开心地表示，有了种粮补贴后也有底气，计划下半年再扩大种植规模。

记者了解到，今年衡山县早稻种植面积达到了17.8万亩。

白果镇素有“岳北粮仓”之称，是衡山县的主产粮区。而提到过去，这里的村

民频频摇头。田块零碎不整齐、水渠年久失修，易旱易涝，一直备受诟病。在县农业农村局牵头下，该镇掀起轰轰烈烈的“农田革命”：5250米沿山灌渠道排渠道得到了彻底整治，2500米的田间渠蜿蜒在田间、4座电灌站拔地而起……过去高低不平、分布零散的农田变成了“田成方、路相连、能机耕”的标准化高效农田，让农户叹气的土地摇身变成了“丰收田”。项目区每年仅水稻生产一项就可以增加467.68万元的产值。

农户现代化种粮更轻松

在白果镇国丰智能化育秧基地，一条水稻育秧全自动流水线正“火力全开”。工人放入专用的秧盘后，铺基质、播种、浇水、覆盖等程序就能通过机器自动完成。该育秧基地占地约8.5亩，分工厂化育秧中心、烘干中心、粮食仓储中心、粮食加工中心、物联网数据控制中心等区。

“这条流水线1个小时就可以制作好1000盘秧苗，满足30亩田的需求量。”相关负责人告诉记者，与传统的人工育秧相比，工厂化育秧苗抵抗自然灾害能力强、生长快，能实现养殖废弃物100%再利用，实现田间塑料薄膜零污染，且移栽时间上比传统人工育秧能提前2—3天，移栽后秧苗返青快，每亩稻田增产55公斤以上，预计每亩农民可增收150元以上。

“近几年，全县大力推广工厂化育秧技术运用。通过项目支持，目前已建起

10个工厂化育秧基地，单季育秧规模可栽植5000亩水稻。越来越多的农户“抱团取暖”，大胆尝试规模化种植及新的推广技术，进一步提升了土地流转率及机械化率。”该县农业农村局相关负责人介绍。

“现在大家都在提倡科学产销和机械种植，我们也得跟上步伐。”白果镇长青社区种粮大户赵仲良深有感触，“现在种田可不一样了，耕种收全程机械化，2000亩地几天搞定，要在过去想都不敢想。”

“田秀才”活跃乡间显身手

近几年来，衡山县的田埂上涌现了一大批懂技术、善经营、会管理的“田秀才”“土专家”。不久前，湖南“农广助农”工程衡山香米产业领军人才培养班在衡山县开班。市、县级农业专家齐聚一堂，专门为衡山县水稻种植大户、衡山香米产业领军人才、从事水稻生产的返乡青年等授课。

为何要找专家授课？衡山县农业农村局相关负责人道出原因：“农民是保障粮食安全生产的主力军，培养一批懂农业的人才才是保障粮食安全生产的关键。”

记者了解到，近年来，衡山县农民科技教育培训中心通过分层分类培训，使全县高素质农民队伍规模达到1.1万人，今年培育高素质农民300人，包括水稻生产、生猪生产、农机驾驶操作技术、统防统治植保无人机飞行等多个方面；培育各类农村实用人才1560人，重点开展了蔬菜标准化栽培、畜禽养殖实用技术、动物防疫员、乡村振兴人才、农村宅基地管理业务培训等。

向文韬：

初心如磐葆本色

■衡阳日报全媒体记者 唐翔

25周年纪念日。在电视屏幕前，看着自己曾经驻守过的地方处处飘扬着五星红旗和香港特别行政区旗，曾在中国人民解放军驻香港部队服役两年的向文韬激动万分：“这盛世如我们所愿！”

回忆将向文韬拉回到2008年。那一年，他和战友带着憧憬和梦想来到部队，幸福的笑容洋溢在每个人的脸上。然而，经过一段时间的相处，细心的向文韬却发现一个来自四川绵阳的郑姓战友不怎么合群，“只喜欢一个人静静地呆着，待人接物过于谨小慎微……”

通过多方打听，向文韬才知道，原来小郑的家人在“5·12”汶川地震中全部丧生。无依无靠的他在跟随部队一起前往灾区做志愿者的路上，向部队领导提出了入伍的想法。

“同在一个部队，同在一个班，我们得帮助他。”得知真相的向文韬私下

里跟其他战友们说起了此事。微妙的变化很快发生，战友们聚会的时候都会叫上小郑，一起打球、一起吃饭、一起聊天；向文韬还发动大家一起捐款，并带头拿出自己3个月津贴……

退役那一天，小郑手握战友们的捐款泣不成声地说：“部队是我唯一的家，战友是我唯一的亲人。”

捐献157毫升造血干细胞

“部队这所学校，教会了我要做一个对社会有贡献的人。”向文韬是这样说的，也是这样做的。从2010年开始，他每年都坚持献血，为素不相识的人送去希望。

2017年8月，向文韬在一次参加无偿献血过程中，红十字会工作人员询问他是否愿意加入中华骨髓库，挽救患有白血病患者生命。向文韬爽快地答应了。

(下转第八版②)

为保护战友安全主动请缨探路

南岳公安民警胡惕波坠崖牺牲

衡阳日报讯(全媒体记者 姚永军 通讯员 李钢彪 张选华) 8月4日，市公安局南岳分局半山亭派出所民警胡惕波参与勘查任务时，为保护战友安全主动请缨探路，不幸坠落悬崖牺牲，年仅26岁。

8月4日17时许，南岳区寿岳乡红旗村老龙潭(非景区)发生一起高坠事件：一女子从悬崖坠入老龙潭内。接警后，半山亭派出所迅速出警赶赴现场。到达现场后，只见该女子已被群众从潭水中救到潭边的大石头上，经医护人员查验，已无生命体征。出警民警迅速报告分局，请求派出刑事技术人员到场勘查。

19时许，胡惕波刚完成中心景区执勤任务还没吃晚饭，得到老龙潭需要支援的信息后，他不顾疲劳饥饿，主动请缨与分局刑侦大队3名技术人员会合赶赴现场。21时许到达老龙潭山脚后，他们打着手电筒，提着勘验设备，沿着崎岖的山路往老龙潭方向徒步攀登。

20分钟后，一行人来到一处悬崖边，当时天已全黑，手电筒光线较暗，视线很差，加上山路狭窄崎岖、杂草丛生。考虑到刑侦大队3名战友不熟悉地形，胡惕波主动说：“这里地形复杂，你们走后面，我走前面带路。”胡惕波打着手电筒往前走，边走边

提醒后面的战友注意安全，刚走出三四步，突然他脚下二滑摔倒悬崖，虽经现场医务人员全力抢救，但终因伤势过重不幸牺牲。胡惕波牺牲后，现场所有的人无不痛哭失声。

胡惕波2017年6月大学毕业，2020年参加公安工作。半山亭派出所警力少，安保执勤任务重，胡惕波主动放弃休假，一年365天有360天奋战在岗位上。参加公安工作以来，胡惕波救助游客达213起，仅今年7月，胡惕波就救助了5名迷路被困的游客。7月11日，胡惕波与同事一起寻找了一天一夜，在深山密林中找到了走失的患病游客刘先生。胡惕波给一天一夜未进食的刘先生带来了泡面和热水，随后将其送至母亲傅女士身旁。

“学最好的别人，做最好的自己。”参加公安工作的一年半时间里，胡惕波用自己的初心交出了一份优异的答卷，先后获评“基层服务之星”“优秀内勤(宣传)民警”。

8月6日，副市长、市公安局局长胡志文赶赴衡东县，探望慰问胡惕波的父母，转达公安部党委书记、部长王小洪，公安部党委委员、政治部主任冯延，副省长、省公安厅厅长王一鸥，副省长、衡阳市委书记秦国文等领导

的关怀与问候，并代表市公安局党委送上慰问金。

“湖南饭·衡阳菜”系列报道 4

为什么衡阳菜能走向全国香飘天下?

■文/衡阳日报全媒体记者 王靖 图/衡阳日报全媒体记者 周围



衡州府民俗文化村是衡阳乡村田园风餐企代表。

冲出衡阳，香飘天下！近年来，衡阳餐饮“新势力”频频脱颖而出，不乏现象级品牌“出圈”。

在《2020年度餐饮企业百强和餐饮五百强门店分析报告》中，陆府酒楼、绿草地、小羊餐、巡湘记和农耕记5家衡阳籍餐饮企业上榜全国餐饮五百强门店；在《2021中国餐饮品牌力百强榜单》中，费大厨辣椒炒肉上榜，凭借年销售量破百万份的辣椒炒肉，已开出60+家直营店。

不走出去，眼前就是世界；走出去，世界就在眼前。

巡湘记、农耕记、费大厨辣椒炒肉、三菜一汤等衡阳餐饮名店纷纷开启全国扩张战略，在“北上广深长”等城市安营扎寨。对于他们而言，走出去是一次“成人礼”，有多大的挑战，或许就有多大的机遇。走出去，为衡阳餐企打开了一扇窗；走出去，也为衡阳菜架起了一座桥。

味道之根，文化之根

每颗梦想的种子，有了根，才可能开花结果。对菜品抑或餐饮企业而言，根在于味道，也在于文化。味道为基，满足味蕾的追求；文化为魂，带来精神的享受，二者相辅相成、缺一不可。

衡阳但凡一道菜品的成名、一家名店的成功，几乎都是味道与文化的融合。

土菜是衡阳菜的代表之一。土菜的长盛不衰，味道层面是对绿色优质食材的追求，技术层面是“小炒熬”厨艺的精进，文化层面则是对乡村田园生活的向往。

提到土菜，自然会想起大名鼎鼎的衡东土菜。其实，耒阳新市“码头菜”，也是特色鲜明的地方土菜。顾名思义，“码头菜”与“码头”有关。古代水运发达，新市老街是耒水下游繁荣的港口，是耒水流域“三个半口岸”中最大的码头，相当于现在高速公路、高铁集聚地，南来北往的巨商豪贾、达官显要常在此交汇驻足，所以吸引了四方名厨，衍生出珍饈美馔。

新市“码头菜”有三道经典传统名菜：头菜碗、担管肉和压席鱼。头碗菜类似衡阳土头碗；“担管肉”透亮似玉，用筷子夹住肉中间，有如负重的扁

担，上下晃动，富有韧性而不断裂，吃时却入口即化；“压席鱼”取材江白鲢，蒸熟后，把藿口、香芹、姜丝、辣椒丝热油爆香，滗入蒸鱼的汤汁炆锅，最后淋在鱼身上即成，极尽精美鲜嫩，由于最后上席，取连年有余吉兆，故称“压席鱼”。

耒阳是炎帝神农创耒耨之地，“操木为耒”开创农耕文明之始，农耕文化自然成为耒阳饮食文化的底色。新市“码头菜”从农耕文化中汲取养分和灵感，传统与创新并重，涌现出新市土菜馆、紫云农庄等代表餐企，在餐饮江湖中声名鹊起。

其实，衡阳餐饮每股风潮的涌动，都是文化与味道

的双重推动助澜。绿影婆娑、小桥流水、青砖泥墙、茅草木屋……衡阳别院、白沙苑、文昌宫等掀起阵阵清新脱俗的乡村田园风，是村落文化和农耕文化的现实体现，卖点是根植我们内心深处对世外田园生活的向往。

城市越繁华，竞争压力越大，这种向往就越浓，通过营造沉浸式乡村田园的体验，恰到好处满足了这种心理需求。在这些地方用餐，美食饱口福、美景饱眼福，二者相得益彰。

衡阳餐饮企业能扎根异乡、开枝散叶，同样是味道与文化的相互支持。

文化扩容，味道留客——这是农耕记、三菜一汤、绿草地、费大厨辣椒炒肉等衡阳餐饮名店闯荡“北上广深长”手握的两大“金名片”。

细分的市场，激烈的竞争

适应竞争，创造需求，是衡阳餐企敢于走向全国的底气。

在衡阳街头行走，映入眼帘频率最高的就是各色餐馆。大小餐馆林林总总，虽然装修风格各异、菜品风格不同、价格定位不一，但如果根据经营类别、价格档次等进行归类，就能发现市场之手的细分痕迹。

商务宴请，衡阳分出中高端、中端和大众化三种档次，宴请可根据自身情况自由选择，要面子有面子，要实惠也可实惠；朋友小聚，可去城区土菜馆感受乡村风情，也可钻进背街小巷特色餐馆，接一接市井地气；逢周末，亲朋好友或一家老小，可开车去城市近郊乡村田园风的土菜店，是美食之旅，也是游玩之旅；即使是公司无食堂的上班族，中晚餐也有归属。(下转第八版①)

伏暑未消，立秋已至。对此，市气象局专家表示——

“立秋”不等于入秋 晴热高温仍将持续

衡阳日报讯(全媒体记者 金明达) 伏暑未消，立秋已至。8月7日20时29分迎来今年秋天的第一个节气——立秋。那么，秋天要来了吗？对此，市气象局专家表示，“立秋”不等于入秋，秋天远远没有到来，暑气还一时难消。

“按照‘三伏’的推算方法，‘立秋’这天我们还处在中伏期间。”市气象专家告诉记者，立秋当天并不是酷热与凉爽的分水岭，立秋后还有至少“一伏”的酷热天气。根据最新的天气预报显示，8月8日至10日，衡阳依然很热，且立秋之后，雷阵雨也比较少，市区最低气温29℃，最高气温39℃。

那么，过了立秋，又都是39℃的高温天，算不

算“秋老虎”发威呢？市气象专家解释说，不算。因为气象上，一般要连续5天平均气温回落到22℃或以下，才算真正入秋。从历史资料分析，衡阳要到9月中下旬才会真正入秋。所以虽然已经立秋，但衡阳现在还属于真正意义上的夏天。而秋老虎是指天气转凉后，又突然热起来的那种天气，一般也要在9月下旬以后出现。

凉爽的天气究竟什么时候才会来呢？市气象专家表示，立秋虽然并不是真正的人秋，天气也并不不会因为到了立秋而立即变凉快。但立秋意味着降水、湿度等趋于下降或减少，即由多雨湿热向少雨干燥的气候过渡。也就是说过了立秋，秋天的脚步也一天天近了。不过人们真正感觉到秋天的凉爽，一般要等到白露节气之后。

安全生产三年行动

压实防火责任 落细护林措施

衡阳市安委办 衡阳市应急管理局 宣
安全生产举报热线12345

