



桃江县

稻田在水面长 鱼在稻下游

鱼塘「漂浮稻」收稻又产鱼

湖南日报10月24日讯(全媒体记者 杨军 通讯员 卢静)水稻一般种在田里,桃江县石牛江镇牛剑桥村的20亩水稻却“长”在鱼塘里。村民近日收割了一部分“长”在鱼塘里一块块浮板上

的水稻。该村剑桥渔村合作社负责人刘伟介绍,这是漂浮稻,种有双季稻和一季稻,一季稻前段时间收割了,现在收的是双季稻,预计亩产300至400公斤。

记者今天在种植漂浮稻的鱼塘看到,鱼塘上面漂浮着一块块白色的浮板,每块浮板面积5平方米,上面有72个洞孔,刚收割的水稻莠整齐地嵌在洞孔里。轻轻一提,看到水稻根系包裹在一个镂空的种子钵里。

刘伟是一名“90后”大学生,他父亲在村里流转280亩水面养鱼。2020年底,刘伟回村帮父养鱼,将大鱼塘改为10亩一口的鱼塘,专门饲养市场价格稳定的黄颡鱼。派到村里的镇干部王施懿是湖南农业大学养殖专业毕业生,经他牵线,剑桥渔村合作社成为湖南农大产学研基地。

刘伟一直有改变鱼塘水产经济单一的想法。他得知深圳有一家生产漂浮稻泡沫板的企业,正好湖南农大也在进行漂浮稻种植课题研究,便和湖南农大及深圳这家企业达成合作协议。今年在40亩鱼塘上进行20亩漂浮稻种植实验。

“漂浮稻不能喷洒农药、施肥,以免影响鱼儿的存活,水稻通过根系吸收水中营养可净化水质,实现‘鱼稻共生’。”刘伟带领记者看了两个相邻的鱼塘,养的都是黄颡鱼,水质却大相径庭:种植漂浮稻的鱼塘水质清澈,另一个未种植漂浮稻的鱼塘有漂浮水生生物。

“种植漂浮稻前期投入成本较高,每亩约2万元,但漂浮板使用年限为10年,均摊下来,每年的收益仍然可观。”刘伟说,鱼塘种植漂浮稻,可降低改善池塘水质的投入,减少鱼药投放量、增氧设备等运营成本,同时增加鱼的密度,加上水稻收益,每亩可增收3000至7000元。



采矿权出让公告

湖南省桃源县白岩矿区建筑石料用灰岩矿采矿权网上挂牌出让,公告详细内容请登录中华人民共和国自然资源部门户网站(http://www.mnr.gov.cn/)、湖南省自然资源厅门户网站(https://zrzyt.hunan.gov.cn/)或湖南省公共资源交易服务平台(http://hnsbenji.hnsggzy.org/18993/#/sy/)查看。

湖南省公共资源交易中心
2023年10月25日

陈鸿飞 罗 华 李永民
周 健 颜伶俐 王 峰

“衡东味道,在韵味悠长的风味美食里,令人如痴如醉。”10月15日至21日,罗荣桓元帅故里,“中国土菜名县”衡东县举行第六届土菜文化旅游节——“相约衡东·味你而来”土菜品鉴周暨名优特农产品巡展活动。

秀美衡东,土菜飘香。“衡东是山水之地、文化之乡、美食之城。”县委书记谭建华动情地说,这里有自然的灵动、人文的脉动、味蕾的跳动、心情的律动,更有令人如痴如醉的味道。

“衡东土菜以‘土’闻名,采用土材质、土方法,使用土器皿,原料‘土产’、烹饪‘土制’、装盘‘土式’、风味‘土韵’,形成‘鲜、辣、美、俭’的特色绝味。”衡东县县委副书记、县长蒋崇华介绍,食客可以品尝全国十大名椒三樟黄贡椒的“辣”、三湘咸蛋黄的“纯”,衡东大桃的“鲜”,真塘草鱼的“肥”,湾头州脐橙和白沙枇杷的“甜”,石湾头产的“香”,乡里腊肉的“正”,杨桥麸子肉的“嫩”,“品尝衡东土菜的心愁乡味、领略衡东文化的多姿多彩,感受衡东人民的热忱好客。”

土菜名县,灼灼衡东。地连寿岳,气接衡云。碧野青山育来六畜兴旺,湘江洙水润出五谷丰登。

“做好一桌湖南饭,衡东土菜上头碗。”近年来,衡东县以“擦亮土菜金字招牌,培育新兴百亿产业”为目标,充分发掘衡东土菜文化内涵,延伸土菜产业链条,不断提升土菜品牌影响力和市场竞争力。推进衡东土菜产业高质量发展与文化旅游、乡村振兴有机衔接融合,助推了衡东经济社会高质量发展。

“到衡东品土菜”,已在三湘四水成为一种时尚,一种渴望,一种向往。若想品尝何处去?衡东土菜分外香。

衡阳县

腾政府大院 解晒谷难题
开放乡镇政府大院等区域400多处,累计晾晒稻谷2万吨左右

湖南日报10月24日讯(全媒体记者 陈鸿飞 通讯员 陈曙霞 谢小青)秋高气爽,正是晒谷大好时机。今天,衡阳县石市镇种粮大户赵正华忙着在镇政府大院内晾晒稻谷。为缓解农民晒谷难,该镇腾出政府大院等区域让农民晒谷。

“我家种了400多亩水稻,自家小院晒不下。政府院子宽敞,谷子铺得开、干得快。”赵正华告诉记者,水稻刚开始收割,镇政府就通知村民到政府院内晒谷;还准备了开水,累了还能去办公室休息;如遇到下雨,乡村干部还帮忙收谷。

石市镇是产粮大镇,共有3.35万亩稻田。时下大部分村民家里没有添置烘干设备,屋前水泥坪也不宽敞,晒谷成了难题。

“多一块场地,晒谷多一份保障。”石市镇工作人员介

赫山区

推进绿色防控 保障粮食丰收
全区病虫害绿色防控应用面积63万亩,防控效果同比提高10%

湖南日报10月24日讯(全媒体记者 张佳伟 通讯员 郭轩)马上进入晚稻收割期,为确保粮食丰收,连日来,益阳市赫山区八字哨镇金家堤村,种粮大户卜浩林和村民在稻田里清理诱蛾灯。“稻飞虱的危害很大,所到之处稻秆直接穿孔,利用诱蛾灯可杀灭稻飞虱。”卜浩林说。

赫山区是全国产粮大县,常年粮食播种面积约105万亩。水稻二化螟、稻飞虱、玉米螟等病虫害时有发生。为保障粮食丰产丰收,近年来,该区年均整合涉农项目资金1000万元推进绿色防控,有效控制农作物病虫害,减少农药使用量,提升农产品品质。该区先后获评全国首批农作物病虫害绿色防控示范区、国家农产品质量安全区、全国统防统治百强县等。

该区应用先进监测物联网系统,建立二化螟、草地贪夜

蛾性诱测报系统(点),实现重大病虫害监测预警,准确率达95%。组建技术指导小组,指导农户科学施药,推广植保无人机进行病虫害防治,提高病虫防控作业效率和农药利用率,实现农药减量。

该区推广二化螟性诱、杀虫灯诱杀、翻耕灌水灭螟、选择抗病品种、种子处理、保健栽培、田埂种豆等绿色防控技术,确保每个村推广一种以上绿色防控技术。目前,该区绿色防控应用面积63万亩,防控效果同比提高10%。

强化统防统治,该区引导16家省植保站授权的统防统治服务组织成立统防统治协会,带动分散小农户应用病虫害绿色防控技术。建设标准化区域服务站122个,推行药、机、种、肥“四位一体”服务模式,实现年统防统治服务面积93万亩。



乐享“科普盛宴”

10月24日,学生在观看智能机器人跳舞。当天,“全国科普大篷车联合行动”走进通道侗族自治县第二完全小学,向学生展示科技成果,普及科学知识。

吴旭 摄

带笑问客何为来,衡东土菜分外香
——写在衡东县第六届土菜文化旅游节举办之际(上篇)

自然保护区天光山、“楚南第一景”锡岩仙洞等独特的风光资源,千年白莲风情园、洙江生态园、洙水“奇异花海”、湘·江南温泉等一大批乡村生态旅游园,与南岳“心愿之旅”一脉相承。漫步这里,感受时光不老、岁月静好,江山如画、心旷神怡。

衡东气候温和,雨水充沛,植被茂盛,典型的江南风韵。衡东土菜就在这美丽的山水之间萌生、成长、壮大。独特的地域,秀美的山水,让她传递的是自然美和本来真美,不事雕琢,不必修饰,清纯而朴实,淡然而成。衡东土菜之源之本,绿色,原汁,个性,鲜活。

金秋季节烟火旺,土菜飘香暖心房。这亦如衡东土菜中最突出的原料黄贡椒,辣得韵味四溢,辣得畅快淋漓,辣得举桌皆惊,辣得荡气回肠。

衡东的美丽不仅在于它旖旎的山水,更在于它深厚的文化底蕴,就连它端在家家户户餐桌上的土菜都很有一番说道。杨桥人喜欢吃麸子肉,将肉切成半个巴掌大一块,用酒一泡,再蘸点糯米粉和生粉,用油一炸,便成一道美味。吃时只要热一热就行,由于掺了点红黍米,红红的,很勾人食欲,美其名曰“东方红云”。诗吟:“片片红云落玉盘,糯粘麸子夹肩脰,农家大嫂精心制,湘楚如今古法存。”

“石湾脆肚”又称“三湘惊雷”,诗赞:“生灶茶油黄椒焖,香融嫩脆响神洲”。“新塘削骨肉”又称“夹缝生香”,诗赞:“嗅得清香三分饱,原来美味夹缝创”。以诗名菜,以菜喻人,朗朗上口、恒久流传,一道道菜肴传承了厚重的传统文化。

“三樟之河洲,黄椒之福疆;沃野含泽布气,水土诡谲迷离。独孕黄椒之特产,竟为土菜之灵方……”

作为衡东土菜必不可少的佐料,黄贡椒伴随着“衡东土菜”声名鹊起。相传清朝嘉庆年间,衡东状元彭俊把三樟的黄辣椒带到宫廷,皇帝品尝后,龙心大悦,钦点为“贡椒”,故名“黄贡椒”。

黄贡椒是衡东人锅勺里的“辣中之皇”,鲜用、腌泡、干制,无论烹任何一种食材,色美味鲜。2015年获得中国第二届国际辣椒产业博览会金奖,2019年获得农业农村部颁发的农产品国家地理标志,2020年被中国蔬菜流通协会评为“中国十大名椒”。

小小黄贡椒,成为农民致富的“黄金椒”。“今年,三樟镇黄贡椒种植面积突破8000余亩,总产量达8000多吨,种植户亩均增收4000多元。”三樟镇党委书记说,全镇黄贡椒年产值逾2.5亿元左右,辐射带动周边9个乡镇黄贡椒产业发展。

“目前,衡东县成片种植三樟黄贡椒4万余亩,年产量4万多吨,年产值达5.62亿元。成为富民强县支柱产业和特色产业。”衡东县农业农村局负责人说,如今,三樟黄贡椒越过千山万水,走进粤港澳,步入北上广,香飘九州四海。

衡东味道,韵味悠长的风味美食

今食状元宴,明朝状元郎。在“相约衡东,味你而来”衡东土菜品鉴周暨名优特农产品巡展活动中,衡东县以状元宴、婚庆宴、长寿宴三场主题为背景,展示衡东茶担子队伍的精湛技艺和浑厚的衡东土菜文化底蕴。

芷江完善政务服务
方便群众办事

设立县、乡、村帮代办窗口,今年来为民办事6万余件

湖南日报10月24日讯(全媒体记者 李夏涛 通讯员 龚卫国 谭珊珊)今天,芷江侗族自治县晓坪乡居民邓钰莹致电乡便民服务中心帮代办窗口,称在网上申办出生医学证明遇到困难,请求帮助。窗口工作人员胡家炜通过微信视频指导,很快帮邓钰莹在“湘易办”APP完成相关材料提交,当天就办好出生医学证明、户口登记。

着力解决群众急难愁盼问题,芷江构建三级便民服务体系,除县城政务服务大厅帮代办窗口,还在全县18个乡镇便民服务中心、219个村(社区)便民服务站设立帮代办窗口,开展上门服务、全程导办、智能帮办、远程协办、政策解答等多项服务。

在县城政务服务大厅,帮代办窗口为群众办事提供咨询、取号、复印、引导等基础性服务,还提供业务指导、问题协调等个性化服务。李平贵准备在芷江产业园区开发区开办一个物流公司,在政务服务大厅办理手续时,因缺少场地证明,帮代办工作人员联系产业园区代办员后,半个小时就取得园区管委会开具的证明。

暖心服务,让群众办事省时省心。该县还为高龄老人、行动不便的群众提供“订单式”跑腿服务和“派单式”主动服务。10月22日,芷江镇海峡路社区帮代办窗口得知社区高龄老人杨艺榕要办理养老认证,立即派单给工作人员胡宇轩上门服务,帮她在“智慧人社”APP上进行养老认证。

“事事有回应,件件有结果。我们专门建立帮代办工作台账,跟踪回访办理结果,确保为群众提供优质帮代办服务。”芷江政务服务中心主任李田琼介绍,今年来,县、乡、村三级帮代办窗口为民办事6万件,赢得企业和群众广泛称赞。

厂房“量身定做”
企业“拎包入住”
湘潭高新区首个“定制代建”项目开工

湖南日报10月24日讯(全媒体记者 彭婷 通讯员 刘澜)今天,湘潭高新区智慧物流产业园铭昊汽车项目开工,这是该园区采用“定制代建”模式招商的首个工业项目。

所谓“定制代建”,指由企业“点单”,提出个性化需求,承建方为企业“量身定制”厂房。新厂房交付投产后,企业再以租金形式返还建设费用。

此前,湘潭高新区、铭昊汽车金属零部件(广州)有限公司就项目签订入园协议。同时,铭昊汽车金属零部件(广州)有限公司又与湘潭高新区平台公司——湘潭高新集团签订合同,由该集团作为铭昊汽车项目厂房代建主体。

“有了这种‘拎包入住’模式,企业不需再办理繁琐的项目审批手续,也不用为项目建设再组织一支专业团队,这些全部由承建方完成。既缓解企业资金压力,又压缩基础设施建设时间成本。”湘潭高新区相关负责人介绍。

“采用‘定制代建厂房’的方式,我们可腾出更多时间和精力专注产品研发、设备购买、销售经营等,既省心又省力。”铭昊汽车金属零部件(广州)有限公司董事长曹礼兴说。

“这是园区践行‘请进来、扶上马、送一程、再退出’营商理念的生动实践。”湘潭高新区党工委副书记、管委会副主任陈星辉说,将在保证质量与安全前提下加快建设进度,力促项目早日建成、早日运营、早出成效。

据悉,铭昊汽车金属零部件(广州)有限公司是一家专业制造汽车用高精密零件和高附加值异型件的企业,在国内处于该领域细分行业第一的位置,拥有133项专利。湘潭高新区智慧物流产业园铭昊汽车项目总投资10亿元,总占地面积约60亩,将开展高端汽车金属零部件研发及智能制造。

在我国,有八大菜系,分为粤菜、湘菜、鲁菜、川菜、苏菜、闽菜、徽菜、浙菜等,衡东土菜就是湘菜的一枝分叉。融入博大精深的湘菜风格,极富地方风味和乡间特色。

“炊烟往事来,柴火烧土菜,八仙桌前月亮千里外,米酒盏叠,思乡常记心怀……”衡东土菜的最大特点是“土”,食材土生土长。本地所产的土畜产品作主料,衡东山茶油、米烧酒、黄贡椒三件宝作辅料,多山珍,简称主料“土产”,辅料“土配”。俗话说“炒好土菜三件宝,调味米酒黄贡椒,荤菜讲究茶油烧”。形成“鲜、辣、美、俭”的独特味道,成为湘菜领域的一道靓丽风景。

“鲜”是衡东土菜的第一元素。“猪吃叫,鱼吃跳,隔夜蔬菜不上灶”。衡东人做家常菜,极端讲究原材料的鲜活、鲜嫩。诗云:烹青蔬于滴露,煨禽禽于余腔。

“辣”是衡东土菜的灵魂标签。衡东土菜辣味来自独特配料“黄贡椒”,盛产于三樟乡,自清初始种,历经筛选,渐成名椒,其辣味是辣中带甜、辣中带脆、辣而不火、辣后留香。

“美”是衡东土菜的质朴内涵。衡东土菜就像衡东人的性情,朴素好客,一瞧就觉清清爽爽、朴实自然。土菜的烹饪制作讲究本色本味,少用调色酱料,菜品清靓素净,保证质纯味正。

“俭”是衡东土菜的精湛技法。“不放味精会用盐,一瓶酱油吃三年,烧酒调出香中甜。”衡东土菜恪守“一主一配”“一菜一法”的古老技艺,制作简便,痛快舒适。

衡东气候温和,地处衡阳盆地,水系发达,土地肥沃,适合各种土菜食材的生长。尤以黄贡椒等土生土长的食材为名,独占三湘鳌头。土菜遇名厨、巧手烹佳肴,经名厨精心烹饪后,色香味俱全。一声吆喝,直接上桌,食客们食欲大开,吃得放心,吃得实惠。