

新衣穿在身,温暖在人心

4000余户困难家庭获赠百万元爱心物资

株洲日报讯(全媒体记者/易楚瞳 通讯员/刘静)“穿着夹棉的冲锋衣,既防风又保暖,这份礼物真贴心!”1月19日,炎陵县十都镇青山岗村村民张有名穿着市红十字会送来的新衣,连口称赞。

1月18日,我市“平安新年·幸福春节”暨红十字博爱送万家活动走进炎陵、攸县边远农村地区。活动筹资100万元为监测帮扶对象送去爱心物资的同时,也拓展园区企业困难职工、物流快递小哥等群体为爱心助力范围,累计将慰问4000余户困难家庭。

在攸县酒埠江镇仙湖村监测户陈伏兴家,原本墙体损坏的土砖

房已焕然一新,整齐亮堂的堂屋不仅新添崭新的家具,家里的年货也置办得满满当当。

“现在房子修好了,不用担心漏雨、倒塌,我们监测户的日子也更有奔头了。”陈伏兴穿着新衣,乐呵呵地说道。

“今年的红十字博爱送万家活动相较往年有所改变,活动从以往的‘雪中送炭’转变成‘锦上添花’,慰问物资也更贴近人民群众对美好生活的向往,在原有的粮、油、面等物资基础上,新添了毛毯、棉衣等生活实际用品。希望广大群众能新衣穿在身,温暖在人心。”市红十字会党组书记、专职副会长李彦说。

带一本好书回家过年



1月18日,两名旅客在株洲西站获赠心仪好书。株洲市新华书店联合株洲西站、红网株洲站,于18日至20日开展持续3天的“高铁回家,送你一路书香”全民

阅读主题活动,现场通过展销、互动赠书等形式,让兔年新春佳节多了一份书香与文化气息。

株洲日报全媒体记者/旷琳琳 通讯员/周广为 摄

炎帝陵景区多措并举 倡导春节文明出游



株洲日报讯(全媒体记者/温琳 通讯员/张坚煜)炎帝陵景区作为国家5A级旅游景区、湖南省文明旅游示范单位,为喜迎春节长假高峰,精心筹划布置、多措并举,引导市民游客安全出行、文明旅游。

假日期间,炎帝陵景区广泛开展以下文明旅游志愿服务活动,营造文明氛围,引领文明出游新风尚。

景区组织景区内学雷锋志愿服务队、文明引导员、文明劝导员等

岗位逐一就位,充分利用LED大屏,通过公益小品宣传“社会主义核心价值观”、轮播《中国公民文明旅游公约》、向市民游客发放文明旅游等宣传资料等方式,引导大家“争做文明客、争当文明人”。

景区组织志愿者,按照“限量、预约、错峰”的防控要求,引导市民游客自觉遵守“一米线”、主动正确佩戴口罩,并对景区内践踏草坪、攀爬景观、乱扔垃圾、随地吐痰、不戴口罩等不文明行为及时劝导、制止和曝光,以此增强文明旅游、健康旅游意识,倡导大家主动抵制不文明旅游行为,共筑文明旅游底线。

硬质合金满产向前冲

株洲日报全媒体记者/高晓燕 通讯员/何庆文

1月18日,连日的低温已逐渐有所回升,走进株洲硬质合金集团的厂区,依然难以见到多少人,显得有些安静。

进入厂房,热火朝天的忙碌感,和外面的“安静”形成强烈对比。数控设备发出“滋滋”的作业声,正在将一个个硬质合金毛坯,按工序细致加工。

这里是株硬集团大制品事业部的深加工厂区,生产的硬质合金轧辊,具有良好的耐磨性、高温红硬性、耐热疲劳性及较高的强度,被广泛应用于棒、线材、螺纹钢及无缝钢管等产品的生产中,能够大大提高轧机的有效作业率。

眼前,工人正对精加工抛光后的轧辊仔细检查探伤,看看内部是否有缺陷。手边,尚待加工的轧辊毛坯粗糙乌黑,而精加工完成后的轧辊光洁如镜,闪烁着银白的光泽。

另一边的精加工车间,工人们正在为光滑的轧辊“刻”上齿槽。齿槽内,一条条短小的麻花纹清晰可见。“螺纹钢,就是用这种轧辊一次性轧制完成的。”深加工厂长姚曼萍说。

更具科技含量的硬质合金复合轧辊,可以在棒材生产线上一次性同时轧制4条钢筋,减少产线更换轧辊的频率。这也是株硬集团自主研发、拥有PCT(国际专利体系)专利的拳头产品。

近年来,随着钢铁产品的多样化及“双碳”目标的落实,下游的钢铁企业不断提升轧机的

轧制速度,也在更多采用更节能环保的低温轧制工艺,这些,对上游的硬质合金刀片及工具制造企业提出了新的要求。

“低温轧制,需要加工的产品硬度更高,如何既保证轧制精度,又保证轧辊的可靠性和耐磨性,是我们一直在不断改善和优化的方向。”姚曼萍说,2022年,事业部就低温轧制开展的一项科技攻关项目已得到快速转化,产生了市场效益,而企业相关技术人员也因此分享了产品红利。

这两年,株硬集团持续对设备和流程改造、重塑,大大提升了生产车间的智能化水平。采用了更为先进的自动化数控车床后,每天的生产任务会在系统后台直接“发单”至设备,而单台设备也无需再由专人值守,一名员工可同时管理3台,车间生产效率也较前一年提升了20%。

硬质合金工具是制造业生产加工中的耗材,下游开工率对需求影响重大。目前,硬质合金这个“先行指标”,已经明显感受到了制造业景气度的回升。

“别看现在快过年了,我们的销售人员都还在满世界跑。”姚曼萍盘点了一下,今年1月份的生产订单比去年同期增长了40%,工厂每天都在2班倒满负荷生产,“很多要得急的订单,从下单到交付一共只有20天,生产节奏非常紧张。现在,我们的订单已经排到2个月以后了。”

即便是春节,这个忙碌的车间也只会短暂“安静”3天。指着摆满了轧辊件的一小块区域,姚曼萍笑着说:“年后,这里还要加大自动化改进,继续提高生产效率。”

“化验师”每天为机车“验血”

株洲日报全媒体记者/俞强年 通讯员/许彬

1月16日上午10时,广铁集团株洲机务段,48岁的刘晶和同事们全神贯注,为一列火车进行“验血”体检。

火车头里遍布着大大小小的管路,有的流着油,有的流着水,这些液体如同火车头的“血液”,反映着火车头运行状态。刘晶将采集到车头主变压器油样,小心翼翼倒入电极杯,再通过试纸和全自动油介电强度测试仪,进行耐压实验。

“火车头主变压器是用来将25KV的网压变为不同电压的低电压,若主变压器油绝缘性能降低,极可能造成主变压器烧损,引发事故。”刘晶一边检测,一边解释说,长期运行形成的高温高压,会改变这些液体的性能指标。一旦指标不合格,将影响火车头安全运行,“若油样第一次检测发现异常,需马上复验,再次检验还异常,就要向检修部门提出换油建议。”

2023年,是刘晶从事机车化验工作的第26个年头。每年春运,也是机车“化验师”最忙碌的时候。“化验工作的繁忙程度与火车头使用的频率成正比。线路上用车越忙,化验的任务也就越重。干化验工作,靠的是细心和耐心,化验过程和结果都讲求精益求精,容不得丝毫差错。”刘晶说。

今年是疫情防控政策优化调整后的首个春运,铁路客货运同比大幅增加。今年春运该段客货运呈现“双增长”,春运前10天,客车和货运共开行2036对,同比增加142对。

“机车‘化验师’们平均每天要做0.5台内燃机油水化验和3台电力机车变压器油的检测,涉及6种机型、20多个检测项目,这还没算临时‘加塞急诊’的火车头。”广铁集团株洲机务段化验室主任李前说:“火车跑得快,全靠车头带,确保火车头无恙无碍,让列车行稳致远,把游子们安全平稳的送回家,我们化验师也满足开心。”

客家人舌尖上的年味

株洲日报全媒体记者/陈洲平 通讯员/李亚玲 黎爱红

1月18日早上6时许,茶陵县湖塘社区居民林连华和小女儿兰丽萍,匆匆洗漱后就赶往社区旁的湘赣大市场,购买新炸出的三角油豆腐,准备制作客家人春节餐桌上头道送酒菜——酿豆腐。

“从小妈妈就教我和姐姐做酿豆腐,以前油豆腐都是自己炸,现在离市场得近,就来买,没想到起这么早,还是排起了长队。”兰丽萍嘴上说着话,手挑油炸豆腐的速度一点都没有放缓。

林连华的两个女儿出嫁了,但每年都会回来陪她过年,特别是老伴儿去世后,女儿成为家里制作酿豆腐的主力。

客家人的酿豆腐,食材特别讲究。刚刚做完炸豆腐的兰丽萍回家后,动作麻利地在门前空地上架起柴火灶,洗净大铁锅,随后又扛出一袋黄色糯米粉,提出一大包猪板油,端出一盆熬好的肉骨汤。林连华则从自家菜园摘了一大把大蒜叶子,在屋内切成碎末,忙活了大半个小时,准备工作才做完。

8时许,兰丽萍点燃柴火,架上铁锅,开始制作酿豆腐。只见她将大块猪板油下锅,不一会儿就熬出一锅油,捞出油渣后便将一盆切碎的大蒜叶倒进去,不停翻炒。见蒜叶带黄色,又倒入肉骨汤。煮沸后,林连华抱起糯米粉

袋往锅里倒,兰丽萍不停翻炒。

“我们这是在制作‘酿心’,这个米粉是我自己用新鲜糯米炒黄后,在小区米店磨成的米粉,香着呢!”林连华自豪地介绍,客家酿豆腐对口感格外注重,“酿心”制作时特意用肉汤代替水,让口味更浓。

经验老道的林连华不用尝,就知道“酿心”汤水和糯米粉的怎样配比最合适。只见她一会儿添加糯米粉,一会儿加肉骨汤。在兰丽萍的翻炒下,“酿心”散发出浓香,引得她的孩子围在锅边,不时用筷子“偷食”。

“我小时候也这样,爸妈做酿豆腐,我和姐姐在一旁偷吃‘酿心’,最后午饭都吃不下。”兰丽萍乐呵呵地说。

直到中午11时许,一大锅酿心才制作完成,放在门口放凉。兰丽萍和母亲随即用剪刀将清早买来的炸豆腐剪出一道口子,在将酿心填入,不一会儿就做了两大圆簸箕。

“这还不是酿豆腐最终成果,还得再蒸一遍才行。”兰丽萍说,客家人吃酿豆腐是有寓意的,比如酿财又酿丁,吃了添财又添丁。“酿”在客家话发音中与“让”相同,“腐”则与“富”相同,因此酿豆腐在客家人心中寓意一定要吃酿豆腐。“现在年味淡了不少,但还好酿豆腐这道年味还能在餐桌上保留。”她感慨道。



兰丽萍煎油豆腐。黎爱红供图

公益广告

文明旅游每时每刻 文明游客一言一行

株洲日报宣

