

打日本鬼子,入朝抗美,参加新中国首次授衔 老兵王伯安走了,享年96岁



王伯安的军功章、纪念章等。受访者供图

本报讯(株洲晚报融媒体中心记者/刘平) 5月13日凌晨,参加过抗日战争、解放战争、抗美援朝战争的老兵王伯安因病医治无效,不幸病逝,享年96岁。

14岁时入伍打鬼子

王伯安于1929年3月出生,在兄弟姐妹中,排行第七。出生地位于现渌口区淦田镇红石村。

“其二哥刚成家,妻子怀孕。”王伯安的儿子王虎介绍,1943年正值抗日战争时期,当时长沙已经历三次长沙会战。1943年10月,年仅14岁的王伯安顶替其二哥被抓壮丁从军。

“‘我的满崽啊’。”王虎回忆,王伯安被抓壮丁后,王伯安的母亲常在家唤其小名,盼其回家。由于长年杳无音信,又有日军暴行、战场失利等消息传回当地,不少人认为王伯安已发生不测,“不会回来了”,建议王家人请道士做法事,让其安息。

“奶奶坚决不同意,坚信她的‘满崽’还活着。”王虎说,“直到1955年,奶奶才最终确认她的‘满崽’还活着。”

当时,王伯安刚参加完新中国首次授衔,专门回家乡探望。当时他身穿军装,被热情的乡亲们围着。

屡立战功,身上留有多处伤疤

根据王伯安的讲述及回忆,其被抓壮丁后的经历慢慢被人揭晓。

1943年10月,王伯安被抓壮丁后,跟随部队到了江西鹰潭。在接受2个月训练后,被编入国民革命军第26军32师的辎重兵团,当了一名司号兵。

1945年初,王伯安所在的部队驻扎通道县。同年4月下旬,日军进攻怀化芷江,中国军队英勇还击。王伯安在这场战斗中表现英勇,荣立战功,首次受到嘉奖。

1947年3月,国民革命军第26军在山东被中国人民解放军击溃,王伯安所在部队向解放军投诚。王伯安加入了中国人民解放军,成为一名解放军战士。

1948年9月,王伯安在济南战役中火线入党。1948年至1953年,先后随部队参加过济南、莱芜、泰安、孟良崮、洛阳、开封、豫东、淮海、渡江等战役及抗美援朝战争。多次荣立战功,其中二等功两次、三等功四次、嘉奖多次,获解放奖章、抗美援朝纪念章、慰问纪念章等。

“他说那颗子弹是日军‘三八大盖’打的。”王虎回忆,在王伯安的大腿上有个核桃大的伤疤,是抗日战争期间留下的。在孟良崮战役中,王伯安的左手手臂曾被子弹贯穿。在开封战役中,腰部被手榴弹炸伤。

被授予上尉军衔

王伯安在战斗中不断历练、成长,在部队中担任过班长、排长、连级参谋、指导员、副科长、科长、副政委等职务。1955年,新中国首次授衔,被授予上尉军衔。

由于思乡心切,王伯安于1979年结束军旅生涯,从部队转业回到株洲工作生活。于1989年离休。

12人获评首届“荷塘工匠”称号

本报讯(株洲晚报融媒体中心记者/旷昆红) 5月16日,荷塘区举行首届“荷塘工匠”发布仪式,5年零投诉的“快递小哥”袁金波、为企业每年节约上万元成本的磨床操作多面手易维杰等12人获评“荷塘工匠”荣誉称号。党的二十大代表、中车株洲车辆有限公司制造二部电焊班长、全国劳动模范、大国工匠、省总工会兼职副主席易再出席并为“荷塘工匠”颁奖。

此次活动以“最闪亮的你”为主题,旨在全区各行各业一线职工中,选拔具有工匠精神和精湛技能的高素质工匠人才,在全社会大力营造崇尚技能、尊重人才的浓厚氛围。

选树的12名“荷塘工匠”中,既有为核心技术攻关作出突出贡献的工程师、科研人员、技术骨干,也有人民教师、白衣天使,还有厨师、快递员、汽修工。“快递小哥”袁金波入职中通快递5年来,送出快递近60万件,零投诉。他表示,“母亲刚过完生日,这个荣誉是送给母亲迟到的生日礼物。”深耕农业农机领域20余年的宾纯,通过规模化种植、农机应用、科学管理,实现粮食增产200吨、增收52万元,带动农户100余人。



空竹大师醴陵“斗技”

5月15日,湘赣边空竹表演赛在醴陵举行。来自江西萍乡、湖南长沙、株洲、湘潭等地的八支队伍近三百人齐聚状元洲,带来了20个精彩节目,展示了非遗空竹等技艺,赢得了现场观众和评委的一致好评。

株洲晚报融媒体中心记者/李曙光 通讯员/谭敏 黄永强 摄影报道

4月份城市管理考核评价结果揭晓

本报讯(株洲晚报融媒体中心记者/伍靖雯 通讯员/城关) 根据《城区城市管理考核评价办法》,市城市管理委员会办公室发布4月份城市管理考核评价结果。

4月份城区城市管理考核评价结果

项目	城区	荷塘区	芦淞区	天元区	石峰区
总成绩排名		第一名	第二名	第三名	末名
及档次		(合格)	(合格)	(合格)	(合格)
奖 罚		奖100万元	奖60万元	不予奖罚	罚30万元
第一责任人		区长: 罗鹏程	区长: 王 强	区长: 何 祗	区长: 石慧彬
直接责任人		分管副区长: 王 昆	分管副区长: 刘 峰	分管副区长: 湛 华	分管副区长: 钟富强

城市管理考评监督电话:28681872

影讯 美达影城(5月17日)

末路狂花线
10:05 12:10 14:15 16:20 18:25
20:30 22:35

九龙城寨之围城
09:55 12:15 13:20 14:35 16:55
19:15 21:35

猩球崛起:新世界
11:20 12:20 14:00 15:00 15:40
16:40 17:40 18:20 19:20 20:20
21:00 22:00

维和防暴队
10:35 12:30 14:25 16:20 18:15
20:10 22:05

间谍过家家 代号:白
11:10 13:15 15:20
17:25 19:30 21:35

哈尔的移动城堡
10:05

穿过月亮的旅行
11:20

芦淞区钟鼓岭七星潮流购物公园五楼(株洲书城对面)
订票热线:28106878

开奖 (开奖日期:2024年5月16日)

福彩
双色球 2024055期
02 04 06 07 16 29 03
3D 2024127期
2 1 4

体彩
排列3 2024127期
7 4 4
排列5 2024127期
7 4 4 0 5

当餐饮与数据相遇 新“食”尚来啦

株洲晚报融媒体中心记者/刘芳

科学技术从来没有像今天这样深刻影响我们的生活。如今,人工智能正与互联网、大数据、云计算和物联网、5G通信技术等新兴信息技术相结合,悄然渗透社会生产生活诸多领域,给我们带来了意想不到的变化。

我们突然发现,车、景区、小区、农贸市场、餐饮店等很多地方,突然变得有“智慧”了——没有驾驶员,车、船照样能安全行驶;入住酒店,只需动动口,就能打开窗帘和电灯、调节空调温度;到餐饮店准备就餐,餐盘植入芯片,实现自动精准计量与大数据营养分析……

近日,记者走访了我市几家餐饮店,体验各种舌尖上的“科技范”,感受餐饮业的新“食”尚。

智慧餐厅:让用餐变得更“智慧”

想吃的菜品太多,可胃口有限,每次只能挑一到两种菜品;左手端着满满一盘菜,右手还要拿出手机进行结账,稍有不注意就会弄洒汤和菜;排队选菜、排队结账耗时久……

这是不少白领、居民在餐厅、食堂就餐时会遇到的不便,不过,这样的不便在华南红“智慧食堂”得到了有效解决。

150平方米的餐厅,只需5名服务员

何为“智慧食堂”?记者在现场注意到,整个食堂约150平方米,可容纳近200位顾客同时就餐。而偌大的餐厅,只需5名服务员,他们除了要服务消费者,还要负责传菜、搞卫生等工作。

高效、便捷的背后,源自于这家餐厅的“智慧系统”。记者发现,在选菜区域,装有番茄炒蛋、肉末茄子、糖醋小排等菜品的“自助餐炉”一字排开。

与市面上常见的“自助餐炉”不同,该食堂选用的“自助餐炉”名为自助餐称重计价取餐一体机,不仅有菜品恒温功能,而且还可通过灵敏传感器精准计量,并在显示屏上实时显示菜品名称、价格等信息。

就餐的餐盘植入了芯片,用餐者每取一种菜品,数字化取餐结算系统都会自动精准计量,并实现大数据营养分析,引导用餐人员吃得营养健康。

顾客只需在就餐时,手机扫描二维码,注册个人账户并绑定,此后,便可直接在智能绑卡机处放置餐盘,取餐后,餐费会通过托盘信息记入个人账户实时扣款,无需现场手机付款,省去了再次排队结账的步骤。

餐盘植入芯片,数字化结算,实现自动精准计量与大数据营养分析……触目所及,科技感十足,每天都吸引了大批消费者用餐。

大数据对盘中餐做营养分析

“自助餐模式,吃多少拿多少,线上自动结算扣钱,实惠且方便。”白领周女士对该食堂推出的“智慧称”“精准算”“线上结”的经营模式赞不绝口。

健身达人小张则对智慧食堂的饮食结构分析比较感兴趣,“一餐摄入多少热量、碳水化合物、蛋白质、膳食纤维、脂肪占比多少,打开用餐小程序,显示得一清二楚,自己可以根据这些数据来合理调整饮食。”

“通过‘自主选菜、称重计费、智能结算、无感支付’,让原有的‘按份售卖’转变成‘按克售卖’,让制止餐饮浪费变得更科学,也更智慧。”该店负责人表示。

记者了解到,除上述方便市民的种种举措外,“智慧食堂”的后大数据还可方便工作人员清晰查看菜品数据,并根据菜品排行榜、就餐高低峰期来合理调整菜品,避免滞销菜品带来的浪费。

同时,前端智能设备既可保证菜品品质,又可方便后端厨师实时监控菜品余量,让食堂在有效减少浪费的同时还能科学、有序管理。

下一步,该智慧食堂还将开发更智能、健康的功能,通过身高、体重等数据分析,可直接推荐用餐。



市民在智慧餐厅用餐的饮食营养分析。刘芳 摄

转转热卤:菜品自动转到顾客眼前

时间还不到中午12点,位于芦淞区的一家转转热卤店门口,就有不少顾客在排队等候,店内已坐满了用餐的消费者。

与一般的热卤店不同是,该店在传统卤味的基础上,不断创新升级,采用自助、回转传菜,趣味小火车送菜的形式,以新消费情景打开新市场。

菜品回转、自助,人不动菜动

走进店内,记者发现消费者们一人一锅,机器人送锅底,自助拿菜,边转边卤,消费者们吃得亦乐乎。

“转转热卤不是火锅,只是跨界借用宽阔的火锅赛道,结合火锅和热卤的特点,融合了回转寿司出餐模式,引入了‘回转、自助’概念,为热卤获得更多被消费者看见的机会。”该店负责人袁成思介绍,消费者进入门店坐下,除了锅底以及少部分牛肉需另点之外,门店内几乎所有菜品都以“回转”模式呈现在消费者面前,消费者按需挑选菜品,人不动菜动。

所有菜品按照U字形旋转,整体动线非常流畅,直接为顾客节省了点餐时间,提升了就餐体验感。

回转寿司最大的特色,除了旋转上菜之外,还有按碟子计费,不同颜色不同碟子,丰俭由人,性价比非常高,这也是消费者喜爱吃回转寿司的重要原因。

这家转转热卤店同样引入了按碟计费这个关键。袁成思介绍,青菜、卤味、肉类以及涮火锅常有的丸子等,所有的菜品都被盛放在不同颜色的碟子内,每一个颜色代表一个价格,黄碟3元、红碟5元、棕碟7元,丰俭由人。

特殊菜品如嫩肉、锅底等,则单点单独计费,以趣味小火车形式送到顾客相关位置上。

记者发现,转转热卤主打的一个人食场景,一人一锅。为配合这种“独食”场景,确保一人食就餐的舒适性,门店所有座位采用的都是“面壁式”座位。

“纸巾筷子都安排在座位抽

屉里,非常顺手,每个座椅旁还有垃圾袋,非常人性化。消费者随吃随走,无需去刻意社交,极大地提高了门店的翻台率。”袁成思表示,它满足的刚好是后疫情时代,顾客既要品质又要面子同时渴求丰富场景下的消费需求。

“有时候跟朋友聚会就会提议去转转热卤,食材新鲜看得见,口味还能自己选择。每人一个锅,互不打搅,人均四五十元的消费,也非常亲民。”家住天元区的李女士是一名转转热卤的粉丝,“一人食的餐位,让人感觉无拘束。价格便宜、味道好,菜品选择多,也不受用餐时间的限制,想吃就能去,这种自由感太适合我们年轻人了。”

对于转转热卤的火爆,在袁成思的意料之内。“因为在转转热卤人均50元左右的前提下,消费者多了很多选择,而且几乎没浪费。每个人都可以因为自己独特的选择在盛香亭毫无压力的快乐光顾。”



转转热卤店内趣味小火车给顾客送菜。刘芳 摄

记者手记 新场景撬动新消费

党的二十大报告提出,着力扩大内需,增强消费对经济发展的基础性作用,增强消费对供给结构的支撑作用,投资对优化供给结构的关键作用。

这两年,以潮流夜市、后备箱集市、社区民生夜市、音乐角市集为代表的新型消费场景加速涌现,激发了人们的消费热情。

随着消费需求越发多层次、多样化与个性化,相应的,要通过数字赋能、商旅文体融合等方式打造消费新场景,提升消费环境、丰富消费内容,创新消费业态和模式,促进新型消费,激发消费活力。