

# 今年建成41片社会足球场

株洲日报记者 廖喜康 通讯员/余燕

株洲日报讯 在荷塘区东湖公园内,西临东湖路附近一块空地上,工人们正在进行三通一平施工。不久后,这里就将出现一块5人制的社会足球场。

去年,我市入选首批全国社会足球场设施重点推进城市。目前,我市已新建改造社会足球场22块,今年还将新建一批社会足球场。根据我市社会足球场设施专项规划,今年共安排项目26个,计划新建社会足球场41块,总建筑面积100623平方米。其中,11人制8块,7人制9块,5人制24块。

市发改委相关负责人介绍,我市社会足球场选址以方便城乡居民就近参与足球运动为目的,主要集中布局在现状人口密集区和规划人口密集区,“球场将统一铺装人工草皮,为方便市民参加足球运动,部分场地还将配建停车场。”

市文旅广电局相关负责人介绍,目前各社会足球场正在开展三通一平工作,部分进展较快的场地,已经具备了铺装条件,“预计6月底可以基本建成,待完成验收后就能投入使用”。

# 灭山火的他 差点被烧成光头

株洲日报记者 马文章 通讯员/黄娟

株洲日报讯 日前,在醴陵市立三村与玉屏山村交界处,正在劳作的村民发现,树林里悄悄飘起了黑烟,橘红色的火焰伴着大风,向山头处蔓延。

醴陵市应急管理局森林灭火救援大队直属中队接到“12119”火警电话,迅速通知附近的阳石街街道办事处安全生产工作站,组织队员向火场进发。

安全生产工作站站长周劲峰和数名村民最先奔赴火场。着火山头是荒山,荆棘丛生,没有登山的小路。队员只能背着灭火装备,靠抓住树枝和藤蔓保持平衡,一边开道一边靠近着火点。

着火处温度高,还有呛人的黑烟扑面而来,灭火中队队员迎头而上,依据山岭地形特点,一边挥舞着柴刀开路,一边抡筑隔离带,对火场形成合围之势。

经过近2个小时的奋力扑救,明火得以扑灭。队员这才发现,周劲峰头顶被烧掉一撮头发,“没事,晚上再去剪个头就是。”周劲峰喝完一瓶矿泉水,打趣地说。

# 全市29.9万余名小学生下周复学 校园里在忙些啥?

株洲日报记者 孙晓静 通讯员/陈奕如

株洲日报讯 4月20日,我市将有29.9万余名小学生回归校园。庞大的学生数量,整体学生年龄偏小且更加活泼好动,株洲各小学准备好了吗?记者近日走访多所学校,一探究竟。

4月15日上午,在凿石小学校园演练现场,一台车体近3米高的“巨无霸”喷雾机的车头处,两根长杆全部展开可达13米,上有多个喷头喷洒84消毒液。这是园林部门特意来支援开学前的校园消杀工作。

## 补充课时足够完成教学计划

株洲日报记者 孙晓静

株洲日报讯 在家两个多月的小学生们,开学后“零起点”教学能够顺利完成本学期教学计划吗?

教室进行细致的消毒。多功能室里,堆放着各类教材,老师们将教材搬回教室进行分拣,再用红色塑料袋装好摆在桌面上,“这样在报到当天能尽量减少流程,避免学生聚集。”

4月13日,石峰区光明学校和芦淞区谭家墩小学的全体教师搬着小板凳,在操场上间隔一米举行全体教师室外会议。在庆云山小学内,三个出入口,醒目的一米线、身着防护服的校医,还有手拿体温枪的体温检测老师,一切都井然有序。

据了解,全市各小学的全体教职员工,均已在4月13日返校,各校有序开展复学防疫演练及教学进度研究,只待孩子们归来。

“家长请放心,补充课时足够完成教学计划。”市教育局相关负责人表示,此次小学复学,剩下的教学课时在12周左右。按照“每日新增一个课时,每周六上课”的安排,补充了5周课时,各校预计在7月20日前完成本学期教学任务。

# 原电子技校“蝶变”为莲塘小学 芦淞区新增学位540个

株洲日报记者 侯德怀 通讯员/吴育珍

株洲日报讯 “再过五六天,原来在龙泉小学与高家坳小学借读的90名学生,就将走进属于自己的校园。”4月15日,芦淞区莲塘小学校长邓英姿邀请了部分家长委员会代表,来到位于芦淞区庆云山路的原电子技校校区,探访学校新校园。此举标志着芦淞区义务教育将因此新增学位540个。

据芦淞区教育局基教股股长周宏桥介绍,原电子技校老校区已闲置荒废10多年。而芦淞区外来迁入人口逐年递增,中心城区学位越来越紧张。去年秋季申请就读芦淞区公办小学一年级的随迁子女人数达

3000多人,加上本地户籍子弟,学位需求人数突破5000人。

在市区两级人大代表、政协委员的呼吁下,经过市委、市政府和市区教育部门的协调和努力,闲置的校区于去年11月开始进行改造,最终“蝶变”为一所全新的公办小学——芦淞区莲塘小学。

记者在现场看到,设有12个教学班、可容纳540名学生的校园一期改造工作已接近尾声。教师们正在教学楼内忙着清扫、消毒等工作,为开学做最后的准备。

“我校已于去年秋季启动一年级新生招生,但当时由于校舍改造,2个班90名学生只能到其他学校借读。今年不但要把他们接回来,秋季招生时可能将增加到6-8个班级。”邓英姿说。

# 巡查20余公里,拆除5张鸟网 这群护飞志愿者救下12只候鸟

株洲日报记者 马文章 通讯员/周新文

株洲日报讯 劝君莫打还徙鸟,来年百鸟盼春归。4月12日,炎陵护鸟营组织10余名护飞志愿者,来到炎陵县霞阳镇油茶种植基地和湿地开展野外巡查、拆除鸟网行动。

“这是第二代鸟网,丝线更细,更有韧性,鸟儿触网后基本没有逃生的可能。”在油茶种植基地,护鸟志愿者们看到,周围架设着多张巨大的鸟网。一些候鸟被困在网中不停地抖动翅膀想逃脱,反而被缠得更紧,很轻易被扭断脖子和翅膀。

志愿者们拿出铁钳子和剪刀,小心翼翼地剪断铁网,解救惊慌的鸟儿。解救过程中,他们还发现5只已死的候鸟和1只刚孵出的小稚鸟。“这个小家伙现在已经飞不起来了,我们带回去给它治疗一下,希望它能快快长大,展翅高飞。”

# 听信偏方 种植毒品被罚

株洲日报记者 刘琼 通讯员/欧阳延东

株洲日报讯 为了给妻子止痛,茶陵县的段某某竟在自家菜园种罂粟。4月16日,茶陵警方通报,段某某因非法种植毒品原植物,被处以行政处罚500元,48株罂粟植株被依法铲除。

4月15日,茶陵县公安局禁毒大队接到群众匿名举报称,思聪街道某村有村民非法种植罂粟,民警随即对该区域展开地毯式排查。在排查过程中,民警在村民段某某的菜园



护鸟志愿者正在拆除鸟网。通讯员 供图

里发现了罂粟,经清点,足足有48株。随后,民警现场将这些罂粟植株全部铲除。

据嫌疑人段某某交代,他的妻子患有严重的腰椎病,并在2019年下旬做完手术。然而,妻子在术后经常感觉疼痛难忍。听说罂粟籽水喝可以镇痛,抱着试一试的心理,他偷偷地在自家菜园里种植了罂粟。

民警提醒广大群众,种植罂粟是违法犯罪行为,达到一定株数要追究刑事责任;而食用罂粟籽对身体损害极大,切勿相信民间偏方盲目种植罂粟。

# 春暖花开 小心毒物伤人

株洲日报记者 刘琼 通讯员/谭盼盼

株洲日报讯 春暖花开,随着气温的升高,从冬眠中苏醒的毒蛇和毒虫也开始活跃了起来。4月16日,记者从省直中医院急诊科获悉,近半个月,该科室每天都能接诊1至2例被毒虫、毒蛇咬伤的患者。

“我的手好了,谢谢叔叔阿姨!”4月15日,看着已经消肿的左手,8岁的瑶瑶开心不已。

瑶瑶来自茶陵县,6天前,她和小伙伴在草地上玩耍,不慎被虫子咬伤左手。第二天,她的左手变得肿痛。见状,爷爷赶紧为她敷了些草药。不料,几天后,瑶瑶的手肿得像个包子,皮肤也变成淤紫色。在当地医生的建议下,家人带着瑶瑶来到省直中医院急诊科就诊。

“经诊断,孩子应该是被蜈蚣咬伤。”急诊科医生付丰平介绍,由于病情严重,他立即为瑶瑶的左手进行局部切开引流、减压手术,并配合外敷、内服特制中药等治疗。入院第4天,孩子被咬伤的手终于痊愈了。

和瑶瑶遭遇类似的还有来自芦淞区白关镇的王师傅。4月13日,正在某工厂附近作业的他,被一条眼镜王蛇咬伤。所幸,省直中医院急诊科及时为王师傅开辟绿色通道,在其入院一小时内便完成血清注射。

付丰平提醒市民,一旦被毒虫或毒蛇咬伤,要做到“四不要”:不要用嘴吸毒液;不要用手挤伤口,万一挤破血管会加剧毒液扩散;不要将绷带绑得过紧,会导致被咬伤的组织坏死和破坏伤口处的血管使得毒液加速扩散;不要自行打开伤口,易导致失血过多和伤口感染。

# 专题 28823910

责任编辑:尹习勤 美术编辑:赵强 校对:谭智方

# 鸡蛋糕、大花片、艾叶米果、油嘎,哪一味是你的最爱?

——“寻味株洲”特别报道之二

株洲日报记者 俞强年 通讯员/彭丽娜 刘晓聪 张和生 吴宇欣 陈起浪 李王曾

街头巷尾的小吃,总能勾起舌尖上的记忆。三里不同音,十里不同俗,风味独特的各色小吃,不仅带给人味蕾上的满足,更有精神上的享受。

探寻小吃美食的生态印记,感受一盘珍馐背后的一方水土、一域风俗。

## 金黄油亮的醴陵鸡蛋糕

走近醴陵市胜利路125号,一股香味扑面而来,80多岁的刘云雪,拿着一颗烘烤好的圆蛋糕,测试它的弹性。

“你看,捏一下凹下去了,手松开又复原了,有弹性,达到这个标准可不容易。”刘云雪一边示范,一边讲解,做蛋糕不仅要把配料配好,还要操作恰到好处,这样吃起来才有香味,吃完后有回味。

蛋糕全国各地都有,但醴陵圆蛋糕独树一帜。当地人称之为“鸡蛋糕”。它呈梅花形,金黄油亮,内层乳白细腻,呈蜂窝状,富弹性似海绵、加压即扁,压力释去立刻能复原;入口细嫩柔润,香甜适口,蛋味突出。

上个世纪80年代,醴陵糖果糕点厂制作的“绿江圆蛋糕”,获得国家银质奖章,成为饮食行业的一面旗帜,后来还入选醴陵市非物质文化遗产。

刘云雪16岁就给圆蛋糕当学徒。醴陵糖果糕点厂成立后,他进入工厂当制作工。沧海桑田,虽然这家工厂在历史发展中破产淹没了,但“绿江圆蛋糕”的手艺还是被刘云雪等老一辈传承了下来。

时代在进步,社会在发展,人们的口味也越来越挑剔,但醴陵蛋糕历久弥新。正是看到它的市场,刘爷爷的女儿杨艳霞继承了这门手艺,接手了父亲的老门店,不断扩大规模,创办了一个制作工厂。

瑞兴斋醴陵圆蛋糕也传承了“绿江牌圆蛋糕”的口感与技艺。该厂负责人介绍,醴陵蛋糕还有个关键是去除鸡蛋腥气,就是将鸡蛋液要放进搅拌机中搅拌二十分钟,直至将蛋液打成淡黄色的浑浊液体,再倒入大锅中添加面粉、牛油和适量的砂糖,搅拌均匀之后,将铸铁的模具刷上本地特产的茶油,倒入蛋液进烤箱烤制即可。

如今,醴陵蛋糕不仅成为当地人爱吃的小点心,还销往全国各地。

### 【醴陵特色小吃名录】

醴陵圆蛋糕、醴陵发饼、均楚红薯片、西乡酸枣子、炒糖酥、醴陵油火、炒糖糍粑等。



炎陵艾叶米果

阳春三月,艾草飘香。每到这个时节,炎陵人都喜欢到田野里采摘新鲜的艾叶,邀上亲朋好友,做上一顿美味的艾叶米果,一起分享快乐时光。

“艾叶煮熟了,热气腾腾的米果散发着碧叶的味道、腊肉的香味,让人食欲大开。”央视一档最受“吃货”欢迎的金牌节目《消费主张栏目》曾到访炎陵,专门报道炎陵艾叶米果,使其名扬全国。

制作艾叶米果,先将采集到的野生鲜嫩艾叶洗净,在热水中稍煮一下,再揉搓去苦味,按1:1的比例,配上用白碾磨精的糯米粉,兑上适量的水,几个人用手使劲充分揉和,做成一个个圆饼状,最后在里面包上用鲜肉或腊肉、笋、大蒜等配料制作的馅,做成艾米包包,放在锅里蒸熟后,味道更佳。

这种小吃已有上千年历史,一直长盛不衰,而且还留下脍炙人口的故事。听炎陵的老人讲,酃县(炎

陵县原名)曾出现一条恶龙到村里吃人,村民十分恐惧。有一天,恶龙又来到村里,张牙舞爪准备吃一个小男孩,靠近他却突然转身飞走了。原来,小男孩特别喜欢吃“艾叶”野菜,于是,村民们家家户户就用艾叶和粮食拌在一起,做成饺子样的米果吃,从此恶龙再也没出现过。

艾叶米果有圆形,有三角形,还有饺子形,其中,饺子形有“念祖情结”的意味。因为炎陵是一个客家人聚居的地方,全县60%以上的人口都是客家人。古时候,客家人为了躲避战乱,从北方南迁到了炎陵大山里面。北方人吃饺子,饺子由面粉制作,但南方没有面粉不能做饺子,所以客家人就把艾叶米果做成饺子形的,旨在寄托浓浓的“乡愁”。

### 【炎陵特色小吃名录】

撒子、果子、烫皮、艾叶米果、酿豆腐、姜糖糕、豆拉子等。

## 嘎嘣脆的茶陵油嘎

茶陵县火田镇,71岁的老奶奶李桃元平家的桌子上,摆着油嘎。“两个孙子喜欢吃,每周买一次。”她说。

油嘎有豆饼,嚼起来嘎嘣脆,而且越嚼越香。炸好的油嘎色泽金黄,香脆可口。以前,油嘎是茶陵人走亲访友的礼品。春节走亲戚、订婚、结婚、回娘家,两手都提着油嘎。

李奶奶最早的记忆里,小时候家家户户都会做油嘎,她最爱吃妈妈做的口味。结婚后,她也常常做给自己的孩子们。但后来,身边很少有人制作油嘎了。

制作油嘎简单,但很耗时间。首先,把米用石磨磨成米浆,然后往米浆里面加入泡好的黄豆或者花生。接下来,用一把勺子把它舀进一个专门塑形的“油嘎勺”里,再把油嘎勺子顺时针或者逆时针侧着转几圈,让米浆淌平,然后放进锅里油炸,直到香喷喷的油嘎出锅。

茶陵县下东乡头铺村老虎塘的雷发勇十多岁就开始做学徒。他介绍,油

嘎看着简单但很考验工艺。佐料大家都知道,但做出来就是不一样。“油嘎的调味料只有盐,除了把握盐的量,还有火候,油炸的时间,每个环节恰到好处,做出来的油嘎才美味。”

后来,雷发勇自己也开小店做油嘎,现在平均一天卖出三四百斤,运至株洲各县区的商店超市。如今,很多家庭嫌麻烦,懒得磨米做了。“现在很多人吃油嘎,除了过节维系传统送油嘎的习俗外,平时也吃。以前店里的零售价10元一斤,现在竞争大了,价格也降到了8元一斤。”他说。

至于,吃油嘎、送油嘎有着什么特别文化,很多老一辈的茶陵人也不说清楚,都说茶陵油嘎历史悠久,可能代表着一种美好团圆的祝福。

### 【茶陵特色小吃名录】

油嘎、烫皮、花根、酿豆腐、倒蒸红薯干等。

## 香香脆脆的攸县大花片

黄色,“表演结束”,用大漏勺捞出沥油。他做大花片的一个特色,切出来的大花片大小一致、形状相同。周波除了配送货物,还准备开网店,把周氏大花片销售到全国各地。

在攸县桃水镇夏泉村,攸县双旺食品公司老板姚光耀带领工人正在手工制作特色小吃。姚师傅从事食品行业二十多年,一直坚持手工制作各种传统小吃。“制作大花片油炸这一环节是关键,要控制好火温,要有耐心,要不停地翻滚,这样大花片就会均匀受热,油温高的话容易炸焦,油温低的话颜色和香味就出不来。”他说。

攸县的大花片呈圆形,大如杯口,周边白,中间白,主体部分为焦黄色,黄白相间,相得益彰,口味一

绝,曾入选“湖南食品博览会金奖”。传统的大花片工艺,繁琐而精细,纯以手工操作,有配料、舂米、浸泡、碾米、炒粉、切片、油炸7道工序。如今,随着时代的变化和科技的进步,碾粉、切片二道工序,被机械所代替,但其余各道工序仍按传统方法。

它既像一朵盛开的花朵,又像猪的耳朵,故以形命名为“大花片”或“猪耳朵”。“大花”谐音“大发”,其形圆如满月,寓意圆圆满满、团团圆圆。

【攸县特色小吃名录】大花片、灯盏油货、艾叶粿、红糖包子、油酥饼、鸡蛋糕、油条、雪枣、麻丸、米豆腐、薯糖片等。