

炎陵白鹅、攸县香干、仙都酱板鸭……够“土”够“味”

——“寻味株洲”特别报道之三

株洲日报记者 李军 俞强年 通讯员/张和生 刘晓聪 彭丽娜 陈启浪 朱刚

土特产是一方山水的馈赠,是游子舌尖上的乡愁。

株洲山水钟灵毓秀,物产丰饶,各县区都有著名的土特产。这些特产之“土”,正是其与众不同之处,越“土”越有味道。



炎陵白鹅



醴陵仙都辣酱鸭



茶陵紫皮大蒜

茶陵大蒜 一家炒蒜百家香

北纬27°黄金纬度,位于罗霄山脉核心区的茶陵县,正迎来春收。走进虎踞镇、腰铺镇、思恩街道办事处等地,随处可见村民采收大蒜的忙碌场景,挖蒜、削蒜、剪蒜,忙得连脸上的汗珠都来不及擦。

“蒜入锅百菜辛,一家炒蒜百家香。”茶陵大蒜非常有名,与生姜、白芷并称“茶陵三宝”。其中,茶陵紫皮大蒜,种植历史悠久,明清时期被列为“贡品”,于2011年3月经国家工商总局注册为国家地理标志产品。

“茶陵大蒜公认的原产地是腰铺镇、虎踞镇,有名的‘龙溪蒜’就产自这里。”湖南省南浦文化旅游集团有限公司总经理吴宇欣介绍,茶陵大蒜个大瓣壮、皮紫肉白、包裹严实,且味香辣浓郁,很早就成为其它地方引种的珍品。

每年,茶陵大蒜栽培面积在2.5万亩左右,蒜球总产6200吨左右。近年来,茶陵打造传统特色品牌,做大做强地方特色产业,在长期栽培实践活动中逐步形成了以平水三门蒜、露水龙溪蒜和虎踞竹叶蒜为代表的早中、晚熟栽培体系。

该县还建立了茶陵大蒜提纯复壮试验基地,与市农科所合作,采用茎尖脱毒和组织培养的方法对主要栽培的三大大蒜品种进行提纯复壮,进一步提升茶陵大蒜品质。

如今,茶陵大蒜的蒜苗、蒜苔、蒜球等在广东、湖北、福建、江西等地备受消费者青睐。特别是采用传统工艺加工而成的“伏蒜”产品,香辣适中,口感纯正,更是畅销省内外。

【茶陵土特产名录】

茶花、茶叶、茶油、茶酒、生姜、大蒜、白芷等。

淥口王十万黄辣椒 “我有我颜色”

长沙地铁站、京珠高速路旁、株洲LED广告牌上,“王十万黄辣椒”映入眼帘。街头巷尾的湘菜馆,菜单上的黄辣椒蒸鱼头、黄辣椒爆炒脆肚、黄辣椒炒鸡,更是体现了黄辣椒的重要特色。

不是所有的辣椒,都是“王十万黄辣椒”。黄辣椒在龙船镇的种植历史有1400多年,它并非天生黄色,须经过由青变黄这个阶段。这样的辣椒对土壤要求严格,必须是特殊砂质土壤青夹泥。如果土壤不符合要求,黄辣椒就会变成红辣椒。只有淥口区龙船镇的王十万、长源等几个村及朱亭镇部分地区适宜种植。

黄辣椒皮薄、肉脆、味辣、色泽金黄,是它的主要特征,用它来炒肉、做剁椒鱼头,鲜香爽辣,回味无穷,已成为我市十大农业区域公用品牌之一。

【淥口区土特产名录】

“神兜香露”茶叶、“利人健”红薯粉、“肖运志”皮蛋咸鸭蛋、王十万黄辣椒等。

炎陵白鹅 一身美味“行天下”

来到炎陵,没尝到当季黄桃,就要再等一年。但有种特产,无论何时来,最多半个小时就能吃到。它就是鲜美又营养的炎陵白鹅肉。

炎陵县霞阳镇聚福路,有家“鹅大哥”中餐馆。4月18日下午5点多,进店顾客多了起来,每桌居中都有一口铁锅,烧入米酒,盖上锅盖后,服务员在锅沿点火,蓝色火焰瞬间蹿起。不一会,酒香、酱香、鹅肉香扑鼻。这浓郁香味,来自镇店招牌菜——火烧醉鹅。

炎陵养鹅历史悠久,清代重修的《酃县志》记载“祥凤飞鸾,群鹅集岸”,可见当时养鹅盛况。在古代,炎陵白鹅是朝廷贡品。新中国成立后,它依然备受青睐,2009年,被农业部首批认证为国家农产品地理标志产品。

炎陵白鹅的鹅肉营养价值高,“浑身都是宝”,鹅肝、鹅脖、鹅掌皆是美味。

2007年,炎陵县成立湖南福来喜鹅业有限责任公司(以下简称“福来喜”),此后逐渐发展为省级农业产业化龙头企业,集白鹅种苗繁育、基地饲养、深加工及鹅肉特色餐饮连锁于一体。目前已建成国家级炎陵白鹅资源保护种场、省级特色产业园、多个200亩以上的标准化炎陵白鹅养殖基地,以及加工能力达300万羽的鹅肉系列产品加工厂。

近年来,福来喜围绕炎陵白鹅作文章,打造了休闲食品包装“鹅行天下”著名商标品牌。“鹅大哥”特色餐饮连锁店,从炎陵开到了株洲、长沙,成为一二三产业融合发展新模式的成功范例。

【炎陵土特产名录】

炎陵黄桃、炎陵白鹅、炎陵新世纪梨、炎陵桃李、炎陵段木香菇、炎陵腊肉、炎陵魔芋。

攸县香干 营养丰富的“植物肉”

著名主持人汪涵曾在散文集《有味》里说,攸县特产“神州俏”,而他的排序是“香干血鸭剁辣椒”。

香干即烘干的豆腐块。攸县豆腐的制作和香干的加工工艺讲究,颇具特色,全过程传统手工制作。以当地所产“八月黄”黄豆为原料,先将黄豆用山泉水浸泡数小时,用石磨磨成浆,滤去豆渣,适当加温至一定温度,用石膏点制豆浆,待豆浆将要凝固豆腐脑,再将豆浆舀至专用木箱内,轻压滤干水分,取出再用纱布包成块状置于专用木箱内,用特制木板轻轻压在香干上,大约4小时后,香干块成形。再用卤水进行卤味,攸县香干即成。

前人腌制香干,除食用盐之外,也用些微量香椿头、甘草泡水掺入其中。如今,大都用盐及五香粉腌制,然后晒干或用暗火烘干。做香干,水很重要,攸县有漕泊禹王洞的天然矿泉水,皮佳洞过滤的阴河水和柏市的温泉水,含有丰富的矿物质和微量元素,符合攸县豆腐制作的水质要求。

2000年起,攸县香干被引入《湘菜菜谱》,随湘菜闻名全国,远销全国各地。攸县香干具有口感香浓滑嫩、韧性足、口味纯等优点,其营养丰富,有“植物肉”之称。2011年5月,攸县香干为“国家地理标志证明商标”。同年10月,攸县举办攸县香干文化节,使攸县香干成为享誉国内外的著名地方特色农产品。

攸县的香干日生产能力达100吨以上,生产企业品牌包括湘东情、南国宏豆、华强、阳记、攸之味等。

【攸县土特产名录】

攸县五件宝(攸县米粉、攸县茶油、攸县香干、攸县麻鸭、攸县腊肉)、攸县坛子菜等。

醴陵仙都辣酱鸭 满嘴留香回味悠长

仙都辣酱鸭有百年历史。勤劳的醴陵人在原有配方的基础上,对其不断创新,进一步开拓出新品,既可作为休闲小吃,又可作为酒席上的特色菜肴,成为宴请宾客、走访亲友、馈赠长辈的选择。目前,仙都辣酱鸭已成功注册“仙都辣酱鸭”“辣出个未来”等商标,取得多个注册商标专用权,产品还远销全国各地。

“辣”:尽管辣味是所有辣酱鸭的共性,但仙都辣酱鸭却另有神韵,刚入口只觉香鲜爽口,吃得满嘴余香时,辣味渐发,辛辣者倍感舒爽,怕辣者亦觉得过瘾。

“鲜”:是它在继承祖传秘制加工工艺的基础上,融入现代技术,新鲜爽口、风味独特。

“醇”:是它具有醇厚撩人的美味,不腥不腻,食之难忘,久食而不厌,回味悠长。

代科技的完美结合,将鸭的独特滋味淋漓尽致地发挥出来,浓郁而不腥腻,闻之垂涎。

“说”:尽管辣味是所有辣酱鸭的共性,但仙都辣酱鸭却另有神韵,刚入口只觉香鲜爽口,吃得满嘴余香时,辣味渐发,辛辣者倍感舒爽,怕辣者亦觉得过瘾。

“说”:是它在继承祖传秘制加工工艺的基础上,融入现代技术,新鲜爽口、风味独特。

“说”:是它具有醇厚撩人的美味,不腥不腻,食之难忘,久食而不厌,回味悠长。

教育周刊

责任编辑:黄永新 美术编辑:黄洞庭 校对:张武

起立,老师好

今日起,29.9万名小学生上课了

株洲日报记者 孙晓静

株洲日报讯 安静了几个月的小学校园终于迎来期待已久的学子。今日起,我市第三批复学学生,29.9万名小学生将按照计划在本周内回归学校。这也意味着,全市中小学共计48.5万余名学生全部复学。

多数孩子欢呼雀跃 家长有喜有忧

包好书包的新书、寒假作业、健康卡、文具……4月19日上午,天元小学五年级学生小王再次确认书包里的必备物品。超长寒假,从最开始的“居家学习也不错”,到现在“感觉挺无聊的”,小王说自己很想念老师和同学们。

记者采访多位小学生,多数孩子都期待即将重启的校园生活,但也有部分孩子表示,家里挺好玩,不想开学。

“太好了,终于要开学了。”家住天元区的二年级家长刘先生兴奋地说,自己在外地打工,家里老人管不住,儿子在家里不是看电视就是玩游戏,视力迅速下降。他期待儿子回到学校后,迅速回到正轨。

家住芦淞区的一年级家长王女士则有点担忧。上学要求戴口罩,孩子年龄小,能不能坚持?为此,她搜集了大量科普视频为女儿讲述戴口罩的重要性。此外,本学期3点半课后辅导取消,上班族的他们很尴尬,“只能请老人再多待一阵,不然接了孩子就得带去单位”。她期待教育部门出台相关政策,解决他们的后顾之忧。

校园消毒全覆盖 线上缴费免接触

“压力不小”,我市多所学校校长坦言,学生健康、校园安全、内外部管理,一个都不能出错。

防疫演练、预防新冠肺炎知识培训、厕所消毒改造或新一一蹲位改造……自4月13日起,全市各小学教职员工全部返校,校园内消毒细致到每个角落,首批防疫物资已全部到位。

与初、高中学校一样,小学开学后,家长同样禁止入校。入学缴费怎么办?我市各区纷纷推出线上“无接触式缴费”。

动动指尖就可以便捷地完成各类缴费(教育缴费、校服订购等),荷塘区包括红旗路小学、明照乡中心小学等14所学校家长,只需关注“智慧荷塘”微信公众号,便可轻松在网上完成缴费流程。石峰区所有小学均通过银行代缴进行无接触线上缴费。天元区、芦淞区的家长同样

不需进校园,学费均采用电子支付或线上缴费。

“开学第一周,孩子心理状态很重要”

“开学第一周,家长要充分关注孩子的心理变化。”市妇幼保健院感控科科长朱霞表示,除了要注意个人卫生、加强补充营养,孩子的心理健康也不容忽视。

“可以在出门前给孩子一个大大的拥抱。”甬石小学校长汤彩霞表示,特殊时期,学生在校不能拥抱亲爱的同学、老师,家长多拥抱、多关心孩子,能够让他们有释放情感的渠道。她同时建议,在上学前可以跟孩子交流第一天的感受如何,了解他们的心理变化和需要,帮助他们尽快适应返校后的新生活和学习。

“我们迎来第二批学生开心复学,但心里却始终绷着一根弦。”该校优秀校长透露,学校在严格按照市、区教育局要求做好校园防疫准备工作的基础上,重点强化对学生就餐、就寝的安排与管理,严禁学生订外卖、严禁家长送餐;每个年级的寄宿生,都要先经过一周的健康状况观察,才能入住寝室。

“我们迎来第二批学生开心复学,但心里却始终绷着一根弦。”该校优秀校长透露,学校在严格按照市、区教育局要求做好校园防疫准备工作的基础上,重点强化对学生就餐、就寝的安排与管理,严禁学生订外卖、严禁家长送餐;每个年级的寄宿生,都要先经过一周的健康状况观察,才能入住寝室。

“我们迎来第二批学生开心复学,但心里却始终绷着一根弦。”该校优秀校长透露,学校在严格按照市、区教育局要求做好校园防疫准备工作的基础上,重点强化对学生就餐、就寝的安排与管理,严禁学生订外卖、严禁家长送餐;每个年级的寄宿生,都要先经过一周的健康状况观察,才能入住寝室。

“我们迎来第二批学生开心复学,但心里却始终绷着一根弦。”该校优秀校长透露,学校在严格按照市、区教育局要求做好校园防疫准备工作的基础上,重点强化对学生就餐、就寝的安排与管理,严禁学生订外卖、严禁家长送餐;每个年级的寄宿生,都要先经过一周的健康状况观察,才能入住寝室。

谈学教

为时养器,助力学生放飞梦想

芦淞区体育路中学校长 曾文秀

【核心阅读】

探寻学校发展路径,芦淞区体育路中学始终秉承“为时养器”的办学宗旨,在推进素质教育的过程中,致力打造“有魅力、有质量、有灵魂”的校园,将“为”的教育理念潜移默化地滋润着学校师生的心灵,用“为”文化渗透学校教育教学、管理服务等方面,促进学生全面发展,助力学生放飞梦想。

为时养器,促进学生全面发展

为时养器,就是致力于培养志存高远,具有爱国情怀、勇担社会责任、善于不断创新、敢于自我超越、乐于奉献社会的创新型后备人才。

基于这一教育理念,学校以“爱行天下,学兴中华”为校训,把社会责任教育、爱国主义教育作为核心价值,配合开展各类德育活动。

组织开展“我与祖国共奋进”主题团日活动,“我与国旗合个影”摄影比赛活动,读好书阅读比赛活动,“三个一”主题教育育人活动等,从知、情、意、行四个方面,坚定学生的理想信念,提升道德修养。



图为体育路中学学生踊跃参加株洲市中小学生科技比赛——丝网花比赛现场 通讯员/匡静璇 供图

适时组织清明节祭英烈、参观红色纪念馆传承红色基因研学、炎帝陵寻根谒祖、军事体能拓展训练等活动,让学生感受 and 传承中华民族文化,把“立德树人”目标落到学生的行为实践中。

“人本·个性”,构建特色校本课程

课程是教育教学的生命线,学校大力推行课程改革,提出“PPTA”教育发展理

论,P即Pursuit(追求);P即Philosophy(思想);T即Team(团队);A即Action(“为”)。

大力开发“人本·个性”有效课堂教学模式,坚持以学生个性发展为中心;强调学生主体和教师主导的“双主”地位;倡导自主、合作、探究三种学习方式;突出创设情境、活动探究、展示提升、迁移反馈四个教学环节。

学校积极整合家庭、学校、社区等课

程资源,先后开发、编制《爱心与责任》《理想与人生》《技能乐园》《研学风暴》《青春导航》等几十种独具特色的系列校本教材;同时开设手绘pop、剪纸、越剧、电脑编程、科技、机器人等23个社团;在八年级开设插花、烹饪等综合实践类活动课程,让学生收获知识,收获快乐。

奋发有为,助力学生放飞梦想

关注学生全面发展,助力学生放飞梦想,是学校不懈追求的目标。

全校91名教职工,其中市区级学科带头人、骨干教师人数达40余人。语文、数学教研组被评为“湖南省优秀教研组”,语文、数学、英语、理综等学科被评为芦淞区“名学科”,学校被认定为株洲市初中历史学科基地、株洲市初中物理、地理及历史学科信息技术提升工程培训基地等。

历经14年发展,芦淞区体育路中学先后被评为全国校园篮球特色校、湖湘名校、株洲市课程改革样板校、株洲市素质教育示范校、株洲市城区初中创优工程先进学校、株洲市创新教育先进单位;学校中考成绩连续6年蝉联株洲市公办初中学校第一名,稳居芦淞区榜首。

株洲幼师校友 为母校捐赠16棵银杏树

株洲日报记者 孙晓静 通讯员/廖鹏鹏

株洲日报讯 “希望来年秋天,银杏叶黄时,成为校园里最靓丽的一抹风景。”4月18日,10余名毕业于株洲幼师师范学校的校友重回校园,为母校捐赠了16棵银杏树,价值15.5万元。

吊车缓缓移动,鲜香翠绿功落种在校友林,枝头嫩绿的叶子散发着勃勃生机。今年34岁的吴晔是该校计算机22班的毕业生,当年班上40多名同学,大多来自农村。得益于母校的培

全员返校后防疫压力倍增 食堂加装紫外线消毒灯

株洲日报记者 侯德怀 通讯员/刘艺琴 匡静璇

株洲日报讯 17日下午13时许,就餐的学生已经离开,南方中学食堂工作人员着手打扫“战场”,先进行常规清扫消毒,然后打开刚加装不久的紫外线消毒灯,对食堂进行紫外线消毒。记者在株洲市八中、七中、体育路中学、景炎学校、景弘中学和淥口区一中,看到每个学校面对全员返校、人员饱和的状态,都把加强学生就餐、就餐管理和服务作为强化疫情防控的重中之重。

南方中学米仁金校长介绍,高三只有700多名学生到校,现在增加到2100多人,防疫压力成倍增加。为此,学校制订针对疫情期间的预案,安排专人负责,对食堂员工健康状况、食堂环境卫生、菜品加工、餐具清洗,以及仓库货物的进货渠道和保质期等进行全方位检查,规定3个年级必须

分别错时20分钟轮流就餐。对于需要贮存食品,全部采用保鲜膜覆盖或密闭容器盛装;进行冷藏或冷冻保存的半成品,冰箱温度则分别设定在-12℃以下和0-8℃之间。

17日中午12时许,体育路中学初二各班级值日生排着间距1.5米的整齐队伍,按单行线走进食堂,在写着班次的桌子上,端走各班的饭菜来到教室,由专人戴上手套逐一分发到餐盘,送到每个学生的课桌上,在校园广播里悠扬明快的音乐声中,井然有序开始吃午餐。

“我们迎来第二批学生开心复学,但心里却始终绷着一根弦。”该校优秀校长透露,学校在严格按照市、区教育局要求做好校园防疫准备工作的基础上,重点强化对学生就餐、就寝的安排与管理,严禁学生订外卖、严禁家长送餐;每个年级的寄宿生,都要先经过一周的健康状况观察,才能入住寝室。



食堂加装隔板 学生用餐更安心

4月17日,天元区高格小学食堂内,工作人员正在安装桌面隔板。开学后,小学生们单人单座,对应落座就餐,确保用餐安全。

通讯员/闵诗惠 供图