

株洲造全新风电机组青海吊装成功 风轮直径160米,陆上最大



▲中车株洲所3.xMWD160风电机组吊装成功 受访企业供图

本报讯(记者 伍靖雯 通讯员 姜杨敏)4月21日,青海昆仑山下,由中车株洲电力机车研究所有限公司全新推出的陆上3.xMWD160风电机组吊装成功。该机组风轮直径为160米,刷新当前全球已安装陆上风电机组的最大风轮直径纪录。

青海省地处高海拔区域,空气稀薄,干湿季节湍流变化大,对设备的性能要求更加严苛。为满足应用环境要求,中车株洲所对3.xMWD160风电机组机舱进行了防风沙、防潮湿的全密闭设计。

“随着低风速风区开发逐渐成为市场热点,依靠提升单位千瓦扫风面积来提高风电机组性能已经成为行业共识。”中车株洲所相关技术人员介绍,成功研发的3.xMWD160风电机组,扫风面积达到20106平方米,被誉为陆上

最佳“风能捕手”。

相比于行业内3.xMW级、风轮直径为155米和146米的风电机组,该机型的风电面积分别增大6.6%和20%,在年均风速6.0米每秒条件下,发电量可分别提高3%和10%以上。以我国西北地区可实现平价的风电场为例,采用中车株洲所研制的这款3.xMWD160机型,可为风电场投资开发商带来3%-5%的发电量增量收益。

风电叶片具有超长、超重、超宽、超高等特点,安全无损远程运输是行业难题。为此,中车株洲所抽调专业队伍提前介入,深入分析研判,在3.xMWD160风电机组使用的78米级风电叶片运输和吊装的实施过程中,从江苏基地出发,跨越6个省区,行程近4000公里,运输队仅用10天时间就抵达现场。

美国通用汽车急造呼吸机 株洲麦格米特忙供医疗电源

近日,美国通用汽车宣布提高旗下呼吸机产品生产规模,株洲麦格米特电气有限公司(简称“麦格米特”)作为该项目的医疗电源供应商,正加大产能,将陆续为其提供40000台产品,确保客户所需供应及时,为全球共同抗疫作出贡献。

当前,新冠肺炎疫情在全球肆虐,海外医疗设备制造商对医疗电源的需求数量快速增长。麦格米特一直服务于美国通用、飞利浦、西门子、深圳迈瑞等国内外大型医疗设备企业,为其生产CT、MR、呼吸机、制氧机和超声等医疗设备的核心电源。据悉,目前该企业订单比同期增加了4倍。

麦格米特呼吸机项目负责人王志文介绍,“我们4月初接到美国通用的订单,目前以每周8000-10000台医疗电源产出来满足对方需求。我们还收到美国乾龙、德威必士等医疗设备企业的需求来信,公司整个研发、制造团队迅速集结,进入‘战时’状态,紧急协调各方资源保证生产。”据了解,该企业通过生产制造产线上延长2小时加班时间,采购团队到上游企业“蹲点”物料保障物资,人力资源团队派专车前往茶陵、醴陵、溇口等地接回返岗员工等措施,应对订单激增的局面。

此前,麦格米特曾在国内疫情严峻时刻,在做好员工安全防护措施下,紧急组织员工复工复产,陆续为深圳迈瑞提供4000余套医疗设备,用于支援国内湖北地区“火神山”“雷神山”等多家医院的援建工作;其子公司微朗科技,在疫情期间研发出全国首例将数字变频控制微波技术与UVC无极紫外灯相结合的“灭霸”级产品微波紫外消毒器,杀菌率99.9%,该产品在开学日前,为校园大空间防疫消毒助力,保障我市小学生安全复学。

(全媒体记者 谭昕吾 通讯员 吴庆佳)

晚报快评

“温度罚单”,有情有力量

□ 李曙光

近日,从外地来西安的何先生为省钱给孩子看病,将车违停在医院附近的路边并睡在车内,西安交警贴罚单并留言“不罚,加油”引发网友点赞。记者了解到,医院已同意何先生将车免费停在院内停车场。何先生说,感谢西安交警和医院对他们一家人的帮助。(4月20日《华商报》)

看到这条新闻,笔者感觉很暖心。特别是在当前这个特殊时期,这样的暖心新闻尤其能够鼓舞人心,传递正能量。

疫情期间,很多人被迫离开岗位,待在家中,甚至有相当一部分弱势群体失去了赖以生存的工作,断了经济来源。他们暂时交不起房租,交不起税,也交不起罚款。这个时候,这些弱势群体,还有那些小商小贩、小微企业,迫切需要大家帮一把,扶一下。如果我们的执法者,比如城管、交警和税务部门,仍然像以前一样,该收的收,该罚的罚,虽然于理是没错,但于情,就显得过于冷冰冰了——虽然是秉公执法,但缺少了人情味。

常言道:“法不外乎人情”。谁都有遇到难处的时候,具体问题要具体分析。在政策法规允许的情况下,是不是可以减少处罚或者不罚?是不是可以减免税收或者延期再收?是不是可以灵活处理人性化执法?这些,都在考验着执法部门的管理智慧。

昨天,晚报刊登的一条新闻就给出了暖心答案。

为了有效应对疫情,缓解纳税人的资金压力,税务总局允许有困难的企业依法向税务机关申请办理延期申报和延期缴纳税款。对于受疫情影响而逾期申报或者逾期报送相关资料的纳税人,可免于行政处罚,相关记录也不纳入纳税信用评价。

对有困难的企业,税务部门允许延期缴纳税款;对经济拮据的何先生,交警不予违停处罚。他们的温情执法让严肃的法律有了人情的温度。

一句“不罚,加油”,温暖的是人心,彰显的是人性,这才是一个和谐社会该有的样子。

(评论版欢迎投稿,已发稿的作者请联系本报编辑部领取稿费。)

微信读报

A04 城事·发布

打造“知青小院”,建设农民公园,发展体验经济——
提升颜值,茅太新村上演“变形记”

茅太新村位于株洲市天元区,是株洲市首个“知青小院”项目。项目自2018年启动以来,吸引了众多游客前来打卡。新村通过打造“知青小院”,建设农民公园,发展体验经济,提升了村容村貌,吸引了众多游客前来打卡。新村通过打造“知青小院”,建设农民公园,发展体验经济,提升了村容村貌,吸引了众多游客前来打卡。

网友:思惠
这样的地方要好好维护,也是一个假日好去处。

网友:糖(々)糖
如果整个株洲的郊区都能打造出来就好了,可以形成一个文化风光带,既能增加农民收入,又能促进经济发展,带动产业。

网友:浩凯
我认为最好还要收集一些知识青年当年在农村用过的东西,如独轮车、水车、风车等农作工具。

寻味

要吃粉,不要嗦粉

□ 茅道



米粉最近很热,在省城长沙的九所宾馆,湖南14个地市(州)最著名的米粉摆下擂台同台PK,媒体报道的同时也引发了网友热议,纷纷在留言区给自己家乡的米粉打call。

这次米粉擂台,株洲地区也有米粉参赛,分别是攸县烧汤粉和醴陵炒粉。几年前在攸县吃过地道的烧汤粉,粉烫好搁碗里,另锅爆肉片,加猪骨、豆腐诸物一起煨着,煨好了兜头浇下,干红辣椒掺杂其间,卖相有些混杂,并不讨喜,入嘴却是鲜辣滚烫,尤宜秋冬阴雨日,一碗下去,周身都暖了;市区亦有卖烧汤粉的,单位附近就有,挂了烧汤粉的牌子,操作手法也与我在攸县集镇看到的无二,一样的辣,一样的烫,只是鲜味儿要逊色不少,也不知是何原因。

醴陵去得多,醴陵炒粉却没吃过。每去醴陵,当地朋友客气得不行,大宴小酌无定,酒山肉海里穿行,最市井最平常的炒粉却从未在餐桌出现,偶尔夜半赶稿饿了,也会就便在住所或者办公室附近寻家店面来上一份炒粉,菜牌上虽也写着醴陵炒粉,但我实在很难把眼前这碗油汪汪、黏糊糊的炒粉跟无数离家在外的醴陵人心念之的醴陵炒粉画上等号。

相比攸县烧汤粉和醴陵炒粉和省级米粉擂台上的争奇斗艳,株洲市区却并无特色米粉登台打擂,这是因为株洲建市较晚,公私合营时成立饮食公司从长沙抽调了一大批经验丰富的厨房大师傅前来支援,故早期食俗实与长沙相近,坊间津津乐道的株洲米粉的各种讲究都可以在长沙米粉那里找到同道,特色不够突出,也就没机会登台竞技了。但也不是全无自身特色,如今拥趸众多的炒粉粉就是在长沙米粉的原有基础上发展起来的,粉是一样的粉,汤也是一样的汤,唯独浇在粉上的浇头,或曰码子,一改老长沙的煨炖而为爆炒,油温拉得极高,荤的素的各种新鲜食材码好味,只在锅里打个滚就倾倒在烫好的粉上头,尤有油汁滋滋地自食材中溢出,端的是镬气满满,也只有那时节兜里不大缺钱的厂矿工人占多数的株洲人才有底气享用这等豪奢的早餐。

近些年,坊间惯称吃粉为嗦粉,意为进食米粉时之形态——米粉滑溜溜的,一嗦即进——倒是贴切传神,未免失之轻佻油滑,不够正经;化而用“食”,有古意,也有传承,正经劲儿是上去了,总觉得在云端飘着,不接地气,太装;还是老老实实吃粉吧,朴实贴切,不装不作,也没有油滑的机巧,就是一世辛劳的普罗大众最为平常的一日三餐,够烟火,也够人间。

人一过三十岁,时间的钟表便似电影按了快进键,白驹过隙,一点商量的余地都没有。粉自然吃过不少,或饥肠辘辘的深夜,或睡眼惺忪的清晨,更多的是终日辛劳而无暇正经吃饭之际的垫补,记得起来的并不多。炒粉前已提过,老长沙的煨码粉面则以肉丝为上,讲究的是汤清如水而有醇厚,肉丝(或者说肉段更贴切)切小指粗细长短,煨得酥烂而不散,最是考究火工,以前株洲难得寻到一碗这样的好粉,我多半会起兴约上三两同道,驱车去湘潭的维生饮食店,那是一家至今仍属国营的饮食公司,油污的桌椅板凳,顶上的大叶片吊扇永无止息似的悠悠地转着,吃粉时先买票,红的绿的纸样,交给下粉的师傅,师傅可以从纸样判定你要点的粉码和分量,分毫不差,颇有上世纪七八十年代的国营风范。湘潭的粉近长沙之俗,也讲究汤清,只是猪肉和酱油都额外下得重些,水陆码头嘛,下苦力的人多,油不重点怎么行?那时年轻,肠胃好,一碗猪油香和酱油香交织的肉丝粉,再配上两个足有小儿拳头大小的滋滋冒油的锅饺,呼啦啦吃完,额头汗珠下雨一样滚落,再燃上一支烟,享受!

前已说过,肉丝粉好吃要诀有二。其一为肉码酥烂而不散,这个只是费点火工,多上点心不难;其二则是汤清而又醇厚,汤清在于熬底汤时要及时打泡撇沫,须得是锅底刚有鱼眼气泡,汤面上开始浮现最早一层浮沫时,尤要者,打沫时须把火关小,否则浮沫被冲散,其中杂质融入汤中,颜色浑油不说,还会有俗称的“甜毛汤气”;醇厚之味则来自熬制底汤中加入的卤料包中的甘草的比例,少了不起作用,多则回苦,须得恰到好处,才有其和合之功。这个秘密我是在前阵报人、民俗文化学者任

跟你一起,搜寻这域中一切能治愈人心的美好食物。如若你也有这样的食物,或者曾吃过这样的食物,请扫码下图二维码,添加微信与我分享。我相信,这些酸甜苦辣的记忆片段,就是我们共有的聚散离合的烟火人间。



大猛老师的文章中看到的,想来既以发文公开,也就不成其为秘密了吧,近年株洲诸粉铺中也有不少肉丝粉能得其精髓,我常去的有长江广场的粉里手和尚格名城的老熊家,其肉丝粉颇有老长沙之味。

我是常德人,常德人惯吃红烧牛肉煨码的圆粉,用水牛,肉质虽比黄牛肉粗厚,加各种香料煨炖成煲,却是前所未有的醇厚鲜香,也是常德牛肉粉好吃的关窍所在。常德牛肉粉不用底汤,粉烫好之后,兜头一瓢连汤带肉的红烧牛肉浇上,其滋其味,都在这一瓢煨码里。所以,你在他处见到所谓的常德牛肉粉还冲底汤调味的,大可一笑而过,以此而论,神农城北区的老徐家牛肉米粉,庶几可算合格。

非止株洲,他处亦有好粉。衡阳有鱼粉,活鱼现杀入煲,熬出浓醇的奶汤,再浇在烫好的米粉上,既鲜且辣,又不失醇厚之味,贵是贵了点,但宿醉之后来一碗,最能熨帖肠胃,以前合泰加油站对面有家鱼粉店颇为地道,一样的活鱼现杀,搁了冬瓜片同煨,依稀与我在衡阳吃的差相仿佛,后来再去,发现关门了,想来是过高的客单价损了客源,活鱼现杀又误了效率,兼以本土从不吃鱼粉之俗,终于在别的店家吃过鱼粉,却非现杀,只不过浆好的鱼片在高汤中余熟,灵魂尽失,也就失了再去的意味。

郴州亦有鱼粉,却是红汤,最有名的当属栖风渡。栖风渡这个名字极美,轻盈飘逸,江湖味足,瞬间就能想到快意恩仇,也能想到儿女情长,更容易想到才女林蕙妮评《神雕侠侣》的那句“风陵渡口初相遇,一见杨过误终身”。我没去过栖风渡,却去过郴州的资兴,其地亦有鱼粉,挂的也是栖风渡的招牌,端上来一碗红汪汪的汤汁,辣椒下得极重,鱼片在中载浮载沉,入嘴一股浓烈的辣意直冲脑门,实在没有再度亲近的勇气。

有一年去绥宁,车过武冈打尖,信步走进街头一家粉店,点了碗武冈铜鹅粉,鹅肉、鹅杂盖在粉面,端的好看,肉有些粗老,汤却奇鲜,隽永之味,至今思之犹不能忘;还有一年在昆明,点了当地著名的过桥米线,鸡汤烧得极滚,过桥的各种佐料只在鸡汤里涮一下便食,从未有过的滑嫩,米线倒是少了筋道,入嘴即散,也无所谓;在桂林吃过当地的马肉米粉,肉有些老,微带酸味,粉倒滑嫩得紧,筋道亦足,正可以白先勇先生《花桥荣记》里的故园依旧佐餐——听说,现在的花桥荣记还注册了品牌,在电商平台售卖便携的桂林米粉,生意还不赖。

最近吃得更多的是广西柳州的螺蛳粉,这一些因疫情缺货而上热搜的奇葩网红粉,其味颇臭,好者谓有奇鲜,恶者则谓食者饿到煮屎吃,双方在网上对骂,刀来剑往地好不热闹。

认识个柳州兄弟,生意原因,近期往来湖南颇频繁,每来必给兄弟伙儿捎上一些当地特产螺蛳粉,至今我家里还有三箱开过封的品牌不一的螺蛳粉。深夜赶稿,肚饿时便会拆一包煮食,酸笋够臭,腐竹够脆,红油放重些,可以提振胃口,醋调少些,我不大习惯过酸的口感,呼啦啦吃完,这夜熬起来也没那么难堪了……只是有一回犯懒,煮完螺蛳粉未收拾厨房,次日又早起出门挣钱用,待夜半归家,刚出电梯口就闻到一股酸臭味儿萦绕其间,及开门,险些没被臭味儿熏一眼头,好在独居多年,也不快污了枕边人的鼻息,只是半夜捂着鼻子狼狈收拾一地狼藉,便想起张爱玲恨海棠无香、鲟鱼多刺、红楼梦未完之余还得加上一笔,恨螺蛳粉太臭!

寻味征集令

一切有情,依食而往。世道或许轻薄,美好的食物却总能治愈一切。不开心了,吃一顿就好;如果没好,那就再吃一顿……这里是《株洲晚报》全新打造的“寻味”栏目,我是栏目主持人茅道,你忠实的寻味向导。我将

跟你一起,搜寻这域中一切能治愈人心的美好食物。如若你也有这样的食物,或者曾吃过这样的食物,请扫码下图二维码,添加微信与我分享。我相信,这些酸甜苦辣的记忆片段,就是我们共有的聚散离合的烟火人间。

