

株洲“厕所革命”经验全省推介

全省城市管理综合执法创建文明行业暨城市“厕所革命”推进会在株召开

本报讯(记者 伍靖雯)7月23日,全省城市管理综合执法创建文明行业暨城市“厕所革命”推进会在株召开,株洲、长沙和永州三市作了经验交流发言。省住建厅党组书记、厅长鹿山讲话,市委副书记、市长阳卫国陪同考察。

省住建厅副厅长易小林主持会议,副市长谭可敏代表我市作典型发言。

近年来,株洲市牢固树立为人民城市管理的理念,不断提升城市管理和执法水平,城市管理高质量发展取得新突破。株洲市城管局连续三年(2017-2019)蝉联住建部“强基础、转作风、树形象”专项行动表现突出单位,去年城市管理工作年度考核名列全省第一。

建宁驿站成为株洲街头风景及媒体关注焦点,先后

被中宣部“走向我们的小康生活”大型主题采访活动专题推介,获《人民日报》《工人日报》头版点赞,“建宁驿站”公共服务被列为第六批全国社会管理和公共服务综合标准化试点项目。

会前,与会人员还分别赴株洲城市运行综合管理中心、中心广场建宁驿站、神农公园建宁驿站以及长江广场装配式建宁驿站参观调研。

“‘建宁驿站’已经成为城市的一张亮丽名片,得到了社会高度认可和新闻舆论的普遍追捧。”在昨天的现场调研中,鹿山认为,株洲的建宁驿站已实现公厕向功能性、舒适性和生态性转变,各级环卫主管部门要学习“建宁驿站”建设管理经验。

相关新闻

株洲“厕所革命”:打造“如家”的感觉

“天气太热了,去建宁驿站里休息一会吧。”

实际上,为了打造这种“如家”般的建宁驿站,昨天中午12点,市民陈丽丽拉着同事一起走进中心广场的建宁驿站避暑。

喝杯水、坐一坐,恒温27℃的驿站内,还有便民雨伞、图书漂流角等,“就像在家休息一样自在。”陈丽丽觉得。

实际上,为了让建宁驿站有“如家”的感觉,自2018年推动“厕所革命”始,株洲做了一系列扎实有效的工作。

除了综合考虑人流密度、公交站点等因素,将新建的200座建宁驿站选址覆盖“街两旁、江两岸、桥底下、公园里、市场中”等重点区域,还通过改造、对外开放公厕,全方位实现公厕的提档升级。

建得好,更要管养好。今年以来,我市先后制定了“十净十无”的公厕管养标准,编制了公厕管理手册和员

工手册,提升公厕管理、养护人员的专业技能。此外,我市还建立了连通“株洲城管”微信公众号平台的公厕智能管理系统,依托该平台实现厕所定位和信息发布、建议反馈,方便市民快速找到就近的公厕,随时反馈城市管理

工作。建宁驿站的服务性也越来越强,通过开展“厕所+”系列主题活动,建宁驿站成了志愿服务、中小学生学习实践等的首选之地,成为助推城市文明建设的窗口之一。

建宁驿站越来越多,推进其探索市场化模式,降本增效,株洲同样有了好经验。目前,我市除了在公厕运营过程中引入商业化运营理念,通过广告、铺位出租等形式降低成本,近期,石峰区还积极探索将驿站委托专业公司进行管养,其管养经费将由15.6万元/座/年降至7.1万元/座/年,降幅达54%。

(记者 伍靖雯)

炎陵黄桃昨开园,市、县领导现场直播带货

本报讯(记者 肖捷 通讯员 张和生)7月23日,炎陵县中村瑶族乡神农源黄桃示范园车水马龙,游人如织,2020年炎陵黄桃大会暨原产地直播活动在这里拉开帷幕,“炎陵黄桃”上市销售。当天,活动吸引了来自全国各地5000余名经销商、游客以及媒体记者,前来摘黄桃、品黄桃、购黄桃。

在活动现场,市委副书记王洪斌宣布炎陵黄桃原产地开园,炎陵县农业农村局局长张爱军宣布第三方检测机构对炎陵黄桃检测结果。据悉,此次检测从炎陵县10个乡镇的黄桃基地随机抽取20个黄桃样品,每个样品定量检测重金属6项、农药残留18项、感官4项,共28项理化指标。检测结果显示,各种指标都优于国家质量标准,合格率达100%。

从广州赶过来参加黄桃大会游客的黄女士,在品尝了炎陵黄桃后不禁感叹:“我是看了央视播出的炎陵黄桃广告宣传片特地过来的,就是要到原产地寻找最正宗的炎陵黄桃,我要多买些回家,让亲戚朋友都尝尝这炎陵黄桃!”

此次黄桃大会以“山里的宝贝——‘炎陵黄桃,桃醉天下’”为主题,活动亮点纷呈,市、县领导为炎陵黄桃代言,直播带货;原产地直播展示最为鲜活”的田间地头黄桃丰收场景;炎帝传统文化,七仙女桃园摘桃——cosplay秀;现场直播炎陵黄桃VS其他产地品种黄桃大PK等主题活动,让大家更加了解炎陵黄桃的优良品质,感受炎陵黄桃的无限魅力。



▲市委副书记王洪斌在开园现场为炎陵黄桃直播带货 通讯员 供图

限魅力。

2019年全县共有3.36万人种植黄桃,6万人通过各种方式参与炎陵黄桃产业链,累计4811户14238名贫困人口通过种植黄桃人均增收9000元以上,实现稳定脱贫,占全县贫困人口总数的64.7%。

启动式后,市委副书记王洪斌等领导嘉宾携手各位网红大咖为炎陵黄桃代言,通过快乐购、抖音等电视网络媒介直播带货,线上、线下的同步销售,让消费者实现“今天摘桃,明天吃桃”。



买黄桃上建宁优选
三重优惠助力果农

晚报快评

九成业主不知情的业委会是如何产生的?

□ 李曙光

近日,家住荷塘区伟大国际广场小区的业主贺先生拨打晚报新闻热线反映:小区成立过两届业委会,九成业主竟然毫不知情。(详见本报7月23日A10版)

新闻读罢让人错愕不已。业委会都成立两届了,大部分业主竟然不知情,而且时间跨度长达14年。更让人惊讶的是,两届业委会从未召开过业主大会,也没有征求过业主们的意见,甚至业委会成员是谁、联系方式是什么,大家都不知道。那么,这两届业委会是如何产生的呢?这其中是否有猫腻?不禁让人浮想联翩。

成立业主委员会是法律赋予业主的权利。业委会是小区业主与物业公司以及上级管理机构沟通的桥梁,维护着广大业主的切身利益,与业主们的生活息息相关。大到房屋维修,小到环境卫生,事无巨细都由业委会负责管理和协调,其重要性不言而喻。如此重要的一个民间组织,它的产生必须遵循公平、公开、公正的原则。

《湖南省业主大会和业主委员会指导细则》规定,业主大会由物业管理区域内的全体业主组成,业主委员会是业主大会的执行机构,由业主大会依法选举产生。明年即将施行的《民法典》也强调,业主委员会要用民主的方式来保障绝大部分业主的权利,要定期召开会议,以商议小区大小事项,维护全体业主的利益。

对照相关的法律法规来看,上述新闻中的小区两届业委会的成立以及后续履职的过程都是明显有问题的。程序是否合法?履职是否合规?为何没有备案?物业公司语焉不详,社区也因接管时间短的缘故不清楚情况,这几个问题,还有待进一步调查。

新闻中提到一个关键细节,在业主不知情的情况下,小区物业公司动用房屋维修基金的时候,业委会还在《维修基金使用申请书》上签了字、盖了章。这其中是否是暗箱操作或者有利益瓜葛?笔者不敢妄言,但有一点是肯定的,那就是一个为所有业主服务的民间组织,所有的行动必须公开,所有的账目必须透明,让一切都在阳光下接受广大业主的监督。俗话说“事出反常必有妖”,一个本该光明正大的小区业委会竟然变成了“地下组织”,这其中必有蹊跷,期待有真相大白的那一天。

(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。)

寻味

青春就是,吃着火锅唱着歌

□ 宋月白



属于食物的幸福,莫过于好朋友一群,围在一起,眼巴巴等着火锅咕嘟咕嘟烧开的时间。她们不厌其烦地讨论即将到来的麻辣火锅的口感,时不时掏出手机自拍两张上传到朋友圈。脸蛋被蒸腾的热气熏得通红,眼睛里亮晶晶的,像在树洞里探头探脑的小松鼠,终于在寒冷冬天里找到了自己储存的粮食。

调料是精心搭配过的,崇尚老北京涮肉的会放芝麻酱、红腐乳、韭菜花这板上钉钉的老三样。韭菜花要捞干的,稀的会太咸,红腐乳要“王致和”牌,其他不好吃。重口味一点会加上香菜和蒜泥;南方人,清爽的一碟辣椒圈酱油足矣。可若是想吃到一半不腻住,我们就需要往酱料里,加一勺陈醋。

很多人吃火锅觉得撑,并不是因为真的吃进去多少食物,只是不同的肉跟蔬菜源源不断地输送进胃里,身体会一时分不清已经承受了多少重量的菜品,便会傻子一样地叫嚣:“我饱了。”再配上烟雾袅袅的蒸汽,这种大傻子的话显得尤为可信。

涮火锅,少不了千层肚。纯白的千层肚洗净装盘,椭圆盘子上铺了一片新翠欲滴的生菜叶子。千层肚宝宝就那么乖乖地躺在上面,任君采摘。刚上桌的千层肚没有积水,可以放心大胆的一盘子倒进锅里。看紧那片生菜叶子,别被店员收去了,过会儿大有用处。

千层肚在麻辣锅底里翻滚、翻滚、再翻滚,大概滚一分钟就可以吃。如果不小心煮老了,体验不到那种爽脆鲜香,麻辣烫口直冲脑门的感觉,那还真的是很吃亏的呢。

同样的,经典肉食里要有毛肚,它长得可没有千层肚那么文雅。粗犷的棕色和黑色的长方形薄片儿,一点也不美的摆在盘子里,丑了吧唧但分量超足。毛肚下锅的时候比较讲究,因为水分很足,所以一定要仔细的沥干水分再煮。不比千层肚那能在筷子尖儿上花枝乱颤的柔软触感,毛肚最好的进攻方法是拿漏勺直接舀上来扣在自己的盘子里。吃的时候一定要小心分拣一下花椒,不然等喝完三大杯柠檬水之后,这顿火锅也没你什么事儿了。

听说火锅届一直有着先涮肉还是先涮菜的问

题待解决。这还用问吗肯定是先涮肉啊。排的整整齐齐的羊羔肉,用筷子一片一片地涮下去,不要贪多,每次就一片,熟了马上吃。只有这样才能感受到羊羔肉的鲜美多汁,不会因为火候的问题煮老,硬的跟牛皮带一样。

重头戏来了,“先涮肉”不是指把肉吃光了再吃蔬菜,而是要按照“肉,蔬菜,肉”这个顺序严格执行。先涮肉,是为了让肉的香味充分发挥,让接下来在汤锅里涮过的蔬菜沾上肉的味道。比如大白菜,在肉汤里折腾一圈分分钟变成满汉全席的开水白菜。

还记得那片没被店员收走的,垫千层肚的生菜叶子吗?扔进锅里,等它吸收了过多的油脂后捞出来丢掉,反复几次。再把剩下的肉放进锅里,跟白菜,豆芽,菠菜,苦菊之类的一起夹出来,沾点芝麻酱和陈醋,大口大口把他们解决掉。

精华没尝过,不足以说自己吃过火锅。而吸收精华汤底的最好拍档就是火锅面。两人份的面刚刚好,煮3分钟连汤捞出来,拌点辣椒酱趁热一碗下肚。不论夏天的暑气还是冬日的寒气,瞬间都被驱赶殆尽。

我一直无法割舍的爱是梅林午餐肉。由于这份无法割舍,很小就练就了徒手开罐头的绝技。在火锅店,午餐肉会被切成一盘子薄片,让食客腹诽老板真抠门。最喜欢菜单上清楚明白写着“上海梅林午餐肉”,若是没写,一定要问清楚是哪个牌子再下单。毕竟梅林午餐肉和双汇王中王一样,都是不可替代的。其他的杂牌肉食,不应该出现在精致食物的菜谱里。

午餐肉和毛肚他们不一样,是煮的越久越好吃,越久越入味。在保证不煮烂的前提下,一开锅就放下去,二十分钟之后捞上来。什么调料都不用放,这承载了汤底精华的肉片,是憨厚的粉红色,任何调料都是对它变相的侮辱。当然,午餐肉要留两块直接吃的,没煮过的肉别有一番滋味。

今晚对于食物的执念真是雾气缭绕的热闹。我还在这,看你在哪个巷子里吃着火锅唱着歌,金桔柠檬一口干?

寻味征集令

一切有情,依食而往。世道或许凉薄,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。



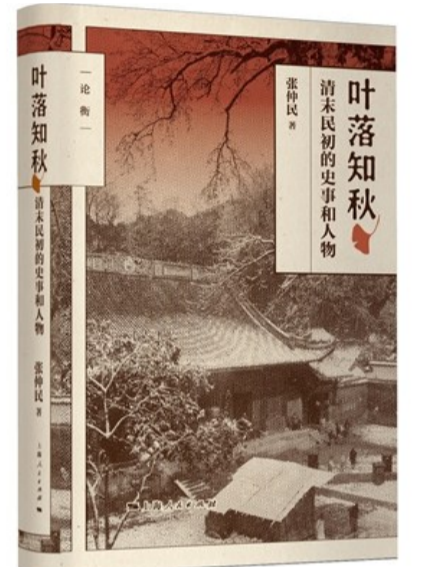
茅道



荐书

书名:叶落知秋——清末民初的史事和人物

作者:张仲民
出版社:上海人民出版社
出版时间:2020.06
定价:65.00元



内容简介:

胡适何以“暴得大名”?少年胡适在上海都在干什么?陈寅恪因何入读复旦,又到底是不是复旦的毕业生?严复是个称职的复旦校长吗?国学大师刘师培,为何要为袁世凯复辟帝制鼓吹?作为闽锡山的重要幕僚,南桂馨为他做了什么?何以最后又渐行渐远?辛亥革命之前,梁启超是怎么攻击袁世凯的?

复旦大学张仲民教授从晚清民国的各种报纸、档案、日记及后来的回忆录中探踪索隐,揭示胡适、陈寅恪、刘师培、梁启超、严复等学术大师不为人知或被历史烟尘所遮蔽的面向,丰富了对清末民初历史和这些重要人物的认识。

微言

成年人的爱情

他们总说成年人寡情,我一直不知怎么反驳。确实长大后发现爱情变得特别稀薄了,不再要死要活也不再痴迷相信。

刚刚突然想明白,其实是年少时,我们对世界的不解和热爱,只能通过爱情这个方式来表达,所以在一个人身上寄托自己的全部信仰,慕生慕死,执着于改变自己与对方,精诚所至,渴望金石为开。

但是经历多了之后,就越来越能从不同的情感中汲取力量,看见世界。

小时候觉得和同性相处不来,后来逐渐了解同性之间的共同命运分享担当;小时候不理解亲人,执着逃离故乡,后来明白他们的情意只能表达达到那个地步,不必苛求;小时候没有人听你说话,于是你执着寻找“一人心”,后来懂得孤独是常态,总是倾听,偶尔诉说,也不再要求回馈和承诺;你爱的人更多了,甚至你也开始爱小动物,花花草草,祝福每一个陌生人。

在你经历过世间大大小小的感情之后,情感从只能由爱情一个样子被诠释,变成了各种的模样。

成年人,不再一往情深,却愈发有情,不再孤注一掷,只有天地广阔。

(@琦殿)