

首批25家小区配套幼儿园昨集体移交 保教费最高每月降3000多元

本报讯(记者 何春林 通讯员 郑奕)昨天下午,我市举行首批城镇小区配套幼儿园集体移交签约仪式。首批25家小区配套幼儿园移交给政府部门管理,变为“公办幼儿园”或“委托办成普惠性民办幼儿园”。

治理:截至7月,已完成80所幼儿园治理

市教育局相关数据显示,目前,我市有城镇小区配套幼儿园项目147个,需要治理的小区配套幼儿园为137个。

截至7月,完成治理80所,占全部治理任务量的58.39%。目前,已开办的66所小区配套园中已有16所为公办园,50所为普惠民办园。

签约仪式上,多家幼儿园负责人告诉记者,幼儿园移交后,虽然保教费大幅降低了,但教学质量不会降低。

我市在城镇小区配套幼儿园治理方面有哪些成功探索 and 做法?

市教育局相关负责人介绍,去年,市教育、住建等部门联合下发《株洲市城镇小区配套幼儿园治理工作方案》,正式启动了专项治理工作,确保城镇小区严格依标配建幼儿园,小区配套幼儿园如期移交,并规范小

区配套幼儿园使用与办学。到2021年底,实现全市公办园在园幼儿占比达到50%左右,普惠性幼儿园在园幼儿占比稳定在80%以上。

2020年5月,市政府再次召开了株洲市城镇小区配套幼儿园治理暨公办幼儿园学位扩增工作推进会,通过了《关于进一步推进株洲市小区配套幼儿园专项治理的实施方案》,将137个小区配套园治理项目分成五大类,按照“一园一案”“一事一议”等方式,强力推进幼儿园整治工作。

接下来,我市将继续解决好配套幼儿园移交难的问题。凡是按照国家、地方规定或合同约定应该移交的,督促尽快移交,对确属年代久远、情况复杂的,按照“一地一策”创新治理办法,通过置换、回购等方式解决,确保治理任务如期完成。

变化:有幼儿园保教费每个月降了3000多元

记者注意到,这些移交后的幼儿园性质也发生了改变,有的办成公办幼儿园,有的委托办成普惠性幼儿园。

幼儿园性质改变,对于老百姓来说,最直观的感受就是价格大幅降低了。

记者发现,这些幼儿园移交后,每个月保教费降幅从数百元到两三千元不等。比如,天元区锦绣华都自然树幼儿园,此次变成普惠性幼儿园后,每个月保教费从以前的4280元降为1200元,每个月降了3080元。



禁渔十年 除了“禁”还能做些什么?

□ 邱峰

28日上午,湘江东岸,一场声势浩大的集中销毁非法捕捞渔具行动正在进行,这也标志着我市多部门联合打击非法捕捞专项执法行动正式启动。随着湘江流域重点水域禁渔十年的通告下发,野生河鱼的捕捞、买卖渠道将被彻底切断,“野生江鲜”等字样也不能再出现在招牌、菜单之上。(详见本报7月29日A03版)

非法无序捕捞,水生生物资源日趋枯竭,种群日益减少……是的,湘江病了,而且病得不轻,但病根却在人。从流域到餐桌,一边是竭泽而渔,另一边是大快朵颐,对渔业资源的无节制掠夺式开发使用,让湘江喘不过气。欣慰的是,我们并未讳疾忌医。禁渔十年,打击非法捕捞,查处非法销售,斩断违法交易链,这是对湘江沿岸的人民负责,是对子孙后代负责,也是生态文明建设的必然要求。

然而,这是一场持久战,也是一场流域体系战,考验着职能部门的耐力和智慧。十年禁渔,百年大计,如何在相当长的一个时期,自始至终且行之有效地贯彻执行政策,防止非法捕捞回潮,值得思考。

实践证明,除了严防死守,解决“渔民日子怎么过”的问题很关键。这不仅要求补偿必须到位,切实保障渔民基本生活,还要创新性地拓宽他们的就业渠道。对此,一些好做法值得借鉴。比如,有媒体报道,部分地方开发公益性岗位,聘请退出捕捞的渔民为护渔员,建立护渔队伍,在加强渔政执法力量的同时,继续发挥渔民对江河情况了如指掌的优势,同时也顾及了他们多年来“依水、恋水”的心态,确保他们退得出、稳得住、有保障,可谓一举多得。

应该看到,十年禁渔,也是研究解决湘江流域生态问题的最佳时机和窗口。其中,增殖放流,恢复水域资源是必然的。但要引起重视的是,如今各机构和民间团体组织的放流活动繁多,随意盲目放流,可能不单单是影响效果的问题,甚至可能加剧生态环境的破坏。具体放什么、怎么放、何时放,还有赖于专业团队的科学研究和统筹引领规划。

此外,如前文所述,禁渔是流域作战、体系作战,需要流域之间、部门之间通力协作,不能说这里忙着禁、急着补,那里却“开口子”。这无异于拆东墙补西墙,到头来终将破功。

总之,禁渔是项系统工程,而不单单只是“禁”。执法、科研、宣传、调度、渔民和餐饮转型……每个环节都来不得马虎,都必须跟上节奏做到位。如此一来,湘江重现“鱼翔浅底”才可期。

(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

不吃肉,吃鱼

□ 茅道



“老僧在长沙食鱼。及来长安城中,多食肉,又为常流所笑,深为不便,故久病,不能多书,实疏还报。诸君欲兴善之会,当得扶赢也。九日,怀素藏真白。”

唐大历年间,醉僧怀素旅居长安城中,无鱼可食,改为食肉,不免惹人非议,块垒郁结于心,生了场大病,久病之中,忽得友人雅集之邀——想必其中不会少了大酒大肉——怀素乃兴奋地给朋友回帖表示赴约,这便是中国书法史上极负盛名的《食鱼帖》。

一千多年前的大唐盛世,物流体系肯定不如如今发达,即便都城长安,要吃到在水系四通八达的湖南随处可见的鲜活鱼类,也不是件容易的事儿,所以怀素才会“多食肉”。我也喜欢吃肉,钟意动物油脂在美拉德反应下释放出的那种极负侵略性的香气,极易让人起饕餮之心,熟知我秉性的朋友也都知道,请我吃饭,桌上是必备一碗大肉的,不然,任是海味山珍,也觉得欠了分诚意,只有这个时节是例外,溽暑逼人,食欲不振,大肉上桌往往会被赋到,纯素待客又太过寡淡,好在湖南鱼多,烹制之法亦多,蒸、煮、焖、烧,便是来上一桌全鱼宴也不嫌单调。

湖南烹鱼,最常见的大概是水煮之法吧,不同于川地菜水煮鱼以红油火辣著称于世,湘菜中的水煮河鱼则是治净稍煎,加水没过鱼面,大火冲出奶汤,小葱末点缀其间,青碧可人,也带辣味,多是加了青椒,临起锅再放,可保汤水澄澈,青椒特有的清香之味在滚汤的催发下显得无比招摇,正可提振胃口,且不挑鱼类,但是河鱼之属,只要足够鲜活,都可以水煮之法处之,更可多种品类同锅烩之,这便是坊间极流行的杂鱼一锅鲜了,惟须注意,水须一次性加足,得是热水,且一直维持大火滚开状态,鱼肉食尽,更可滤出汤汁,入冰箱冷藏一宿,次日即成晶莹剔透之鱼冻,再单炒个素菜,口重的可以夹两块腐乳佐餐,独身一人过活的,也便打发过去,昔明人作《煮粥诗》曰“一升可做三升用,两日堪为六日粮”,庶几亦可近之,想来当年怀素在长沙城中所食之鱼也是此种搞法,味美之余,还多了个省钱的优点。

当然,也有人嫌水煮之法汤汤水水的不大爽利,这时就该轮到蒸鱼上场了。并不是所有的河鱼种属都适合蒸制,以湖南常见鱼属而言,翘嘴白为上,鳊鱼次之,雄鱼单用头,剁椒蒸之,正是外地人目为传统湘菜代表的剁椒鱼头,只是,在湖南本地,这些年颇有些没落,除了宴席,不大容易在单点的菜单上看到。

按理说,蒸鱼之法,当以清蒸为上,图其清爽,可湖南人口重,清蒸之法虽美,却不下饭,多在蒸制时额外加些料,早些年多加剁椒,近两年衡东黄贡椒走红,又时兴将黄贡椒和豆豉混合调味后盖在鱼面上一同蒸制,如果黄贡椒是晒干后再碾磨成粉的话,味觉层次会更丰富,城中以此法烹鱼的店子颇多,河西二桥边的老渔村、四桥边的超鲜,以及红旗中路的朱亭镇,都可算其佼佼者。

湖南水系发达,渔获极多,鲜鱼一时吃不完,自有成体系的防腐储存之方,也造就了非鲜活类鱼饌千差万别的口感。湘潭有热鱼,其法乃将大鱼斩块,净锅烧水,内加豆豉、老姜、花椒、干红辣椒及大量食盐,水开后冷却,再捞出佐料,将控干水的鱼块没入其中,一夜之后捞出,或蒸或煮,悉随尊便,此法一般暑热伏天所制,故称“热鱼”,我的

朋友、湘潭漫画家喜啤士先生常向外地来的朋友这么“科普”,我却不以为然,“热鱼”之制法,很明显是盐腌脱水以延长保存时间,好比长沙、株洲的“暴腌鱼”——菜单上多讹写为“刨盐鱼”,前辈报人、民俗学家任大猛老师曾著专文考证“暴腌鱼”的正确写法——亦是先行腌制,脱水后获得紧致口感再行烹制的,且古湘语中,热、腌同音,都念ye,久之音转,“腌鱼”也就成了“热鱼”。当然,我们俩谁也没能说服谁,每次见面都会“互掐”,题外之话,就不赘言了。

与之类似的,还有我家常德的糍粑鱼系列——取鱼肉软糯而不散,与煮熟之糍粑质感相仿佛而名——亦是鱼先腌制入味,稍阴干,而后油煎使黄,再加水及佐料焖煮至汤汁浓稠起锅,成菜咸辣,隐有微臭,却极其下饭;安徽还有臭鳊鱼,腌制时间更长,臭味也更浓郁,干锅制法,在湖南夜宵摊档极受欢迎,只是,这些年鳊鱼价格年年攀升,囊中羞涩之人点单时多会犹豫再三,吾友谢露锋,朱亭镇家菜馆的掌柜,以腌制臭鳊鱼手法来腌制臭鲈鱼,虽然肉质较鳊鱼粗老,但胜在价格便宜,且肉更多更厚,慢火煎成,筷子稍扒拉,鱼肉即豆瓣般散开,臭鲜之味,弥久不散,反正我每去必点,以慰思臭鳊鱼而不可得的卑微心境。

暴腌鱼也好,糍粑鱼也罢,即便以臭为鲜的臭鳊鱼(鲈鱼),自风味养成到腐坏不能食,在没有冰箱的自然条件下,短不过三五日,长也不过十天半个月的保质期,要将鱼类保存得更长久些,还得在盐腌之外辅以更多的后续操作手段,或者入坛成醉,或者烟熏使腊,保存得当的话,经年累月也不会腐坏。此类鲈鱼或者腊鱼,多为蒸食,亦有稍煎而后焖煮的,省城长沙,今年流行一味腊鲢子鱼,泡发后过油捞起,另锅炒红油,下腊鲢鱼并高汤,煨至汤汁收浓即可,咸鲜凛冽之外亦不乏满口腊香,正是米饭的绝佳搭配,“一条鱼,三个人,九碗饭”的广告语也随着这道菜的走红而在长株潭遍地开花。

在渔获丰富的湖南,鲢鱼本上是不得台面的贱物,乡间向有“鲢壳子”之蔑称,谓其肉少刺多只有一层壳,在菜市场也多是受待见的品类,谁又能想到,腊制之后竟然会风靡到此等程度。想到这里,郁郁不得志的你是不是也该对这凉薄的世间多一丝温情呢?

荐书

书名:日暮乾清门——近代世运与人物
作者:李文杰
出版社:上海人民出版社
出版时间:2020.06
定价:58.00元



内容简介:

近代的制度、人物与史事,是世运盛衰的直接表征。本书从制度视角,重新解释了影响近代史走向的诸多政治事件,包括辛酉政变、皇族内阁、清帝退位等,也勾勒了奕譞、陈兰彬、康有为、陆徵祥等在重大历史事件中的表现,揭示我们熟悉的史事、人物背后一些幽微的线索,可以给读者带来一些新的启发。

微言

爱是温柔

现在的感觉,是我们都应该把“爱情”在生活中的分量降低一点,把“爱”的尺度作用放轻再放轻。

想太多“爱”,会造成情绪绑架。“我应该……,因为我爱他”,是对自己的绑架。“他应该……,因为他爱我”,是对对方的绑架。

爱意不是双方签字画押的合同,也不是能大杀四方的证据,那就是短短的一段温柔,你不能拿着这段梦境去要挟任何人,包括你自己。

(@琦殿)

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,搜寻这城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。



扫一扫,添加微信,添加好友