8版 成海田松

咸宁12月文旅大礼包请查收

12月,在冬日温暖的阳光里,在缤纷多彩的文旅生活中,咸宁人拉满了对未来 一年的期待值。

-01

翰墨中华——公益中国·寒石书画 艺术全国巡回展



活动时间:12月5日-18日

活动地点: 咸宁市美术馆、咸宁市图书馆

活动内容:国防大学教授、原中国人民解放军艺术学 院文化管理系主任,当代著名书画家、文化学者寒石启动 公益中国·寒石书画艺术全国巡回展,已在全国各地共20 个城市展出,受到各界人士热烈欢迎和高度评价。翰墨中 华一公益中国·寒石书画艺术全国巡展(第21场·咸宁)将 展出寒石教授150余幅书画作品。

主办单位:中国书画家联谊会

中国科学院文学艺术界联合会 中国医药文化研究会 中共咸宁市委宣传部 咸宁市文化和旅游局

承办单位:咸宁市美术馆

咸宁市图书馆 杭州金汇世纪房地产有限公司

-02

党的十九届六中全会文艺宣讲 暨"创建文明城市 共建和谐咸宁" 文艺演出

活动时间:12月上旬-12月中旬

活动地点:温泉城区(拟定10场)

活动内容:以党的十九届六中全会文艺宣讲、文明创 建为核心内容,节目形式以歌舞、小品、情景剧为主,以"红 色文艺轻骑兵"流动舞台车的便捷方式,把文艺节目送到 基层群众的身边,达到寓教于乐的良好效果。

主办单位:中共咸宁市委宣传部 咸宁市文化和旅游局 承办单位: 咸宁市新时代文艺中心

-03

非遗传承人谈冬季养生



活动时间:12月11日上午9:30

活动地点:市非物质文化遗产馆 活动内容: 搭建非遗传承人与市民之间的桥梁, 积极发 挥公益性文化机构的惠民效能,提供形式多样的文化惠民服 务,通过举办非遗传承人谈冬季养生活动,开展传承人义诊、

非遗课堂、组织参观非遗馆等系列活动宣传咸宁非遗项目。

主办单位:咸宁市文化和旅游局

承办单位:咸宁市群众艺术馆 咸宁麻塘风湿病医院(或咸宁辛勤医院) -04

阅满香城之"七彩童年" 亲子欢乐汇主题活动 .十四节气之冬至"主题活动

活动时间:12月17日下午15:00

活动简介:馆员老师线上讲解《二十四节气之冬至》绘本, 然后教大家制作各种馅料的汤圆,带大家感受节日氛围。

05

"市民学堂"线上培训班



活动时间:12月

活动地点: 咸宁市群众艺术馆三楼舞蹈教室、五楼直

活动内容:积极发挥公益性文化机构的惠民效能,利用 线上培训传播优势,从12月开始,推出舞蹈、朗诵、古筝,各 安排录制一场专业学科慕课教学,每一场分别分为5—10 小节,总计时长为60—120分钟。

> 主办单位:咸宁市文化和旅游局 承办单位: 咸宁市群众艺术馆

> > -06-

"我在咸博拍文物" 摄影作品征稿活动



活动时间:12月1日启动,长期有效

活动内容:"我在咸博拍文物"主题,以拍摄咸宁市博 物馆在展文物为主,博物馆内建筑、场景、环境等亦可,通 过照片分享多角度、多维度的咸宁市博物馆。

主办单位: 咸宁市博物馆

参与方式:进入"咸宁市博物馆"微信公众号"我在咸 博拍文物"摄影作品了解征稿启事

-07

《长江讲坛》线上直播

活动时间:12月每周六上午9:00——11:00 活动内容:《长江讲坛》汇集百家学养,追慕大师风范, 强调雅俗共赏,打造市民学堂。栏目与湖北省图书馆合 作,邀请全国著名学者讲座,以平和开放的胸襟,在专家、 学者和百姓之间架起一座桥梁。咸宁市图书馆作为《长江 讲坛》咸宁直播会场,将连线湖北省图书馆直播12月现场 讲座情况,邀请读者线上参与。

承办单位: 咸宁市图书馆

-08-

咸宁革命文物图文展

活动时间:12月1日开展

活动内容:线上展示我市现存不可移动革命文物71 处,包括全国重点文物保护单位1处(北伐汀泗桥战役遗 址)、省重点文物保护单位8处(钱亦石故居、何功伟故居、 抗日将士纪念亭、割耳坡红军烈士纪念碑、通城县苏维埃 政府旧址、陈寿昌墓、寿昌县苏维埃政府旧址)。

活动将引导市民了解咸宁革命文物背后的革命故事 更好领悟革命文物背后的革命精神,让红色基因、革命薪 火代代传承。

主办单位: 咸宁市博物馆

参与方式:进入"咸宁市博物馆"微信公众号相关页面 即可观展

"戏曲进校园"系列活动



活动时间:12月

活动内容:邀请湖北省内戏剧名家走进校园,表演经 典唱段、身段组合等,推广普及传统戏曲,促进戏曲传承发 展,繁荣传统戏曲艺术,提高我市青少年戏曲欣赏水平。

主办单位:中共咸宁市委宣传部 咸宁市文化和旅游局 承办单位:咸宁市群众艺术馆 咸宁市新时代文艺中心

10-

咸博线上微课堂



活动时间:12月

活动内容:每周发布一个馆藏文物知识,让市民游客 线上认识、了解咸宁历史文化知识。

主办单位: 咸宁市博物馆

参与方式:关注"咸宁市博物馆"微信公众号

1

每日一书线上阅读活动

活动时间:12月1日至2022年4月30日 活动内容:每天从来自历届"文津图书奖"获奖图书及 "中国阅读"图书榜上榜图书中,选取一本优质图书在"书

香咸宁"微信公众号上上架,供读者免费阅读。 主办单位: 咸宁市图书馆

(本报综合)

我市文旅系统又添一项"国"字荣誉

咸宁日报全媒体记者 朱亚平

2日,人力资源社会保障部、文化和旅游 部发布《关于表彰全国文化和旅游系统先进 集体、先进工作者和劳动模范的决定》,咸宁 市文化和旅游局喜获"全国文化和旅游系统 先进集体"荣誉称号。

"全国文化和旅游系统先进集体"如何 造就? 近年来,市文旅局立足新时代文化使 命任务,推进文化和旅游融合发展,全面开 创文化和旅游高质量发展新局面。

完善现代公共文化服务体系。市文旅 局加快推进"香城大舞台"国家第四批公共 文化服务体系示范项目,嘉鱼县、崇阳县、咸 安区3个省级公共文化服务体系示范区的 创建,以示范创建为抓手,补齐文化设施建 设短板。

全市文旅系统加快市本级文化场馆建 设,市文化中心(群艺馆、图书馆、非物质文

化遗产展示馆)、李邕书画院暨咸宁市美术 馆先后建成开馆;7个香城书房投入使用;市 群艺馆等5个文化馆晋升国家一级文化馆; 嘉鱼县文体会展中心、通山县文体中心、崇 阳县文体中心等6个场馆建成投入使用;挂 牌基层综合文化服务中心1142个,覆盖率 100%;新建、改扩建基层百姓大舞台、文体 广场3600余个。全市公共文化设施建设投 入达到21亿元。

提升公共文化服务效能。市文旅局启 动了"百千万"文化队伍建设工程、文化点单 配送服务工程、城乡文化联盟互动服务工 程;实施文化惠民工程,"群众休息我服务" "群众点单我买单",文化场馆延长服务时 间,实现夜间开放,最大限度方便群众享受 文化服务。其中市图书馆和香城书房全年 接待读者62万人次。

全市3个省级公共文化服务体系示范 区高质量通过验收,咸宁公共文化服务体系 示范覆盖率超过50%;一批文化场馆建成开 放,市民、游客在文化、旅游方面的需求得到 了充分满足。

破解制约文化发展难题。针对基层文化 阵地、人员、经费、服务缺失等难题,我市文旅 系统积极落实"县聘县管乡用"制度,全市71 个乡镇(街道)文化站,持续健全队伍、加强保 障、提升服务效能,发挥好以文化人"最后一 公里"作用,走在全省前列;积极探索国有文 艺院团改革,成立市新时代文艺中心,为国有 文艺院团改革探索了路径,自此,咸宁新时代 繁荣发展社会主义文艺有了主力军。

推进文旅高质量发展。把握新时代文 化和旅游产业发展规律,我市文旅系统推进 供给侧结构性改革,出台《关于加快推进全

域旅游发展的实施意见》《关于加快文化产 业发展的若干意见》等政策文件,推进文化、 旅游、康养等产业深度融合,狠抓招商引资 和重大项目建设,创新产品供给,提升要素 品质,丰富夜游产品,提升文化内涵,拉长产 业链条;精心组织"惠游湖北"活动,拨付给 参与活动的旅游企业11259万元,更好地拉 动全市旅游行业和交通、餐饮、住宿等服务 业实现强力复苏。

通山县成功创建国家全域旅游示范区; 三国赤壁古战场景区成功创建国家5A级旅 游景区;万里茶道中俄蒙三国联合申遗,由咸 宁首发倡议,已正式列入中国世界文化遗产 预备名单;羊楼洞世界茶叶第一古镇,文物保 护和旅游开发,成为了全省文旅融合的样板 ……咸宁文旅人正在围绕"华中康养地•中国 桂花城"的目标,与时携时,奋勇前进。

咸宁日报全媒体记者 陈希子



秋冬季,一眨眼,梅干菜就端上了咸宁人 的饭桌。尤其是家中长辈,还有在外读书的 咸宁伢,想到梅干菜,心里都有一种特殊的感

梅干菜拇指粗细,顶带花蕾,形如秋菊,脆 嫩味甘。腌制梅干菜的居民摘下菜心,晾挂几 天。待叶子变软时,放进盆里,撒上盐,用手揉 搓,待渗出一些汁液时,便装入陶瓮,码放一层 撒一层盐,装满后用芥菜叶或竹笋壳把瓮口封 严。过了半月二十天,取出晒干,便成了色泽 金黄,咸酸味甘,具有特殊香味的梅干菜。

别看这梅干菜啊,卖相不好,吃起来可香 呢! 据传,乾隆六下江南都为梅干菜倾倒,大 才子苏东坡也曾亲自着人研制梅干菜扣肉。

咸宁人一般的家常菜式是梅干菜扣肉,鲜 香扑鼻,令人胃口大开。梅干菜扣肉的传统作 法是:选用上等鲜美的芥菜干,切成寸条状,将 肉洗净,切成块(最好为带皮五花肉)。拌以酱 油、少许味精,待肉吸收酱油后,按一层菜,一 层肉依次铺好,放在蒸笼里蒸1小时左右,这时 肉已酥软,带有干菜清香,吃起来酥而不腻,干 菜油光光,鲜而不咸,最是下饭。

梅干菜吃的时候,还要把它放在锅里炒, 炒梅干菜时,还要放些油和辣椒等作料。烧好 的梅干菜,可以说是鲜、香、辣俱全。看到炒熟 了的梅干菜,我嘴馋得直流口水,它就是我们 家饭桌上的美味佳肴。

记得小时候不爱吃蔬菜,唯一爱吃的便是 这梅干菜。幼儿园放学,被长辈接了回家吃午 饭,满桌子菜,眼睛却永远只望向这一碗热腾 腾的梅干菜。吃完了,我脑子里还在品砸着中 餐的那碗梅干菜蒸扣肉的滋味。

梅干菜被肉汁和油渗透着,相互发挥它们 最得意的精华,颜色鲜亮,油香扑鼻,清爽持 久,味道纯厚,鲜嫩可口;不塞牙、不腻口,久食 不厌,老幼皆喜,回味无穷。

糖醋荷包蛋

咸宁日报全媒体记者 朱亚平



鸡蛋的神仙吃法中,糖醋荷包蛋是我的最 爱,连吃上一个月都不会腻的那种。原因是糖 醋荷包蛋承载了我整个童年的美好回忆。

糖醋荷包蛋,外表金黄色泽,味道鲜美,酸 甜开胃,大人小孩都爱吃。每次吃到这道菜 时,总会想起小时候的一些好玩的事情。

我还是5、6岁时,那时家里不富裕,白糖罐 子存放的角落是我和弟弟最爱去的地方,因为 总能从边边角角里摸出一些白色颗粒,往嘴里 一抹,那滋味别提有多好。每个月底,母亲发 工资后,总会买些白糖装进罐中。记忆中,罐 子不是很大,但从没被装满过,我和弟弟也总 能在此时吃到一大口白糖。

再长大点,家里没那么拮据了,母亲见我 们还扒着糖罐子不放,便想方设法的给我们做 不放那么多糖又含糖的食物吃,其中我们最爱 吃的便是糖醋荷包蛋。

母亲从竹篮子里拿出两个鸡蛋,两根小 葱,在小碗内放入糖、醋、生抽、淀粉、盐,加入 半碗水,搅拌均匀。将鸡蛋下锅煎成荷包蛋, 蛋煎好后再倒入刚才调好的料汁,再加入半碗 水。盖上锅盖,等上两三分钟后,大火收汁,放 入辣椒圈,翻炒几下就出锅了。装盘时,再撒

母亲将做好的糖醋荷包蛋,夹给弟弟和 我。弟弟不爱吃葱,吃前总小心翼翼将葱花一 点点夹出,再小口小口放进嘴里品尝;而我从 不挑食,什么都往嘴里扒拉,恨不得一口吃掉 所有,一个糖醋荷包蛋配一碗饭,这就是我和 弟弟每天放学后的豪华晚餐。

母亲常说:"鸡蛋是世界上最好的东西,最 有营养了,多吃才能健康不生病。"

成家后,厨房成了我的天地,自小受母亲 饮食文化的熏陶,我也会时常给家里孩子做这 道味道又好、又有营养的糖醋荷包蛋。

不了,以失败告终。不是煎糊了,就是盐多了, 还好家里人不嫌弃,总也能将碗盘吃干净。 看着家人吃完美食,脸上呈现出幸福愉悦

虽然做饭时,我总是热情满满,但也总免

的神情,也能体会到母亲当时身处油烟弥漫、 "刀山火海"厨房的快乐。

本报电话:采访中心8128123 视觉中心8128773 出版中心8128770 专刊中心8128771 新媒体中心8128787 广告中心8128108 遗失声明及公告刊登处8128778 咸宁新闻网8128155 广告经营许可证号422300011 湖北省邮政公司咸宁市分公司发行