

律动咸宁 舞动青春

全省575名「舞」林高手在咸激情追梦

文图 本报记者 朱亚平 夏正锋 通讯员 朱一凡



在激情的音乐和优美的舞姿中,8日,“歌瑞亚杯”2024年湖北省体育舞蹈公开赛(咸宁站)暨第九届湖北省体育舞蹈锦标赛在咸宁市金叶体育馆举行,来自全省各地市州50支代表队的575名“舞”林高手同台竞技,为观众带来一场精彩绝伦的视觉盛宴。

咸宁市文化和旅游局局长李振出席开幕式并致辞,湖北省社体中心主任严汉华宣布开赛。

本次比赛由湖北省社会体育管理中心作为业务指导单位,由咸宁市体育事业发展中心主办,咸宁市体育总会、咸宁市体育舞蹈协会和武汉康华中等专业学校共同承办。咸宁市内有33支代表队参赛,武汉、黄石、孝感、黄冈、恩施等地共17支代表队参赛,参赛选手的年龄在5岁至72岁之间,设置有少儿组、青少年组、青年组等不同组别,是湖北省体育舞蹈运动后备力量的一次集中展示。

比赛现场灯光璀璨,摇曳多变的桑巴舞、利落紧凑的恰恰舞、舒展优美的华尔兹、豪放动感的拉丁舞……极富观赏性和竞技性的体育舞蹈一一上演,令人目不暇接。

选手们精神抖擞,展现出最佳状态,用热情洋溢的笑容和自信的舞姿、精湛的技术和热情的表演点燃舞台,向观众展示着体育舞蹈的魅力。每一个转身、每一个跳跃、每一个眼神交流,都凝聚着选手们的汗水与努力,也传递着他们对舞蹈的热爱与执着。观众被选手们精彩的表演吸引,现场不时爆发出热烈的掌声和欢呼声。

“体育舞蹈作为一种融合了艺术与运动的独特项目,不仅是身体美的展示,更是文化的传承。”黄石龙之舞代表队队员王能华在赛后表示:“很开心来参加比赛,与这么多优秀的专业选手同台竞技。不仅积累了宝贵的参赛经验,也结交了很多志趣相投的新朋友。我是第三次来咸宁,咸宁的空气好,古迹遗存遍布,人文气息浓厚,是一座超赞的城市。”

咸宁市体育舞蹈协会会长田海华介绍,体育舞蹈融文艺、体育于一体,兼激情、优雅于一身,咸宁市体育舞蹈发展有着广泛的群众基础,通过此次赛事,进一步推动相关交流与提升。同时咸宁是国家森林城市、国家园林城市、中国魅力之城、中国温泉之城,欢迎参赛选手们在比赛之余,放松心情感受咸宁不一样的城市品味。

当天下午还进行了活动开幕式、裁判员授牌仪式、舞蹈节目表演。咸宁市体育舞蹈协会选送的摩登团体舞《共圆中国梦》表演,通城县县星教育培训学校选送的少儿团体舞,咸宁市体育舞蹈协会选送的《拉丁风暴》,黄冈市体育舞蹈协会选送的广场舞,获得了现场观众雷鸣般的掌声。

体育强则国强,国运兴则体育兴。近年来,咸宁市委、市政府围绕加快打造武汉都市圈自然生态公园城市,深耕大健康产业,在拓展“健”和升级“游”上持续发力,举办了多场省级、国家级体育赛事,社会反响良好,引起国家级、省级媒体及社会广泛关注和好评。在省体育局、省社体中心的指导帮助下,咸宁体育舞蹈事业不断向前发展,在省十六运会及各大赛场上争金夺银为咸宁增光添彩。下一步,我市还将继续重点打造品牌赛事,促进文旅融合发展,努力提供更多的文化体育旅游产品,满足人民群众对高品质精神文化生活的追求,推动咸宁文化体育旅游产业高质量发展。



吃在咸宁

炒面

本报记者 陈希子



炒面在咸宁很多地方都有,而且各有各的味道,比如咸安老城区的很多店家,师傅们的拿手菜就是炒面。虽然店面简陋,但顾客很多,不夸张地说,吃的时候需要排队,但这一点也不影响食客们的食欲。

我特别喜欢看店家做炒面,“唰唰唰”将和好的碱水面削到锅里,搅动,煮熟之后用漏勺捞出沥干待用,然后在另一个灶上架起一口炒锅。

待锅底热了后,用饭瓢在一个盛满猪油的盆里挖上一大坨,翻炒,等洁白的猪油彻底融化后,将早已切好的白菜翻炒,待白菜蔫了后再放上煮好的面和各种调料翻炒,然后铲出存放到盘子里。这样的一碗炒面,再配上一杯冰绿豆汤,简直是夏天最大的快乐。

饭靠火候酒靠靠,百样好菜靠调料。炒面,绝就在调料上。酱油醋、葱姜蒜、味精白糖胡椒粉。碱水面爽劲弹性,又有锅气的细腻柔嫩,各种食材荤素搭配,相得益彰。

炒面制作看似简单,却蕴含着丰富的技巧。选用新鲜的面条,搭配适量的蔬菜和调料,经过巧妙地翻炒,让面条吸收各种调料的香味。制作过程中,火候的掌握,翻炒的力度和时间,都直接影响着炒面的口感。

不知从什么时候起,炒面成了咸宁大街小巷的又一个美食选项,人人都爱吃,就连从外埠慕名而来的旅客,从远方归来的游子,也都要来品味这一口炒面的味道,重温一次舌尖上的记忆。

凉拌苦菊

本报记者 朱亚平



提到入夏不能错过的宝藏野菜,一定有苦菊的名字。

苦菊富含叶酸、钾元素,对稳定血压有很好的帮助。而且苦菊也是高纤维低脂的蔬菜,夏天到了,不开火,做上一盘凉拌苦菊,清爽又解腻还能帮你“偷偷”掉秤。苦菊嫩叶可食,可生食凉拌,煮食或作汤,有清热解暑的功效。

5日,我们迎来了24节气中的芒种节气。芒种又称“忙种”,是一年中农事最繁忙的时节,也是高温频发、雨水增多的时段。从天气情况来看,这个节气里,我国南北方气温都会快速上升,天气渐热,食欲不佳,人们喜欢吃点爽口小菜,凉拌苦菊是个好选择。

选新鲜嫩苦菊,去蒂截段洗净,再在清水中撒少许食盐,将苦菊浸泡5分钟,祛除苦涩味道。将蒜切末,放入食盐、白糖、香醋、生抽、香油搅拌均匀,腌制一会儿。

浸泡好的苦菊沥去水分,淋汁拌匀即可食用,还可以放些花生米和辣椒点缀。我没有放香油,就随时放了一些麻辣油,感觉更香了。

拌好的苦菊,颜色深绿色,也有少许棕色,清新脱俗,夹上一颗入口,味道清新、芬芳且略带苦味,吃起来有点像苦瓜的味道。

芒种时节,养生重点应在防暑、养心。饮食上宜保持清淡且富含营养。除了吃苦菊,还可以吃些具有清热解暑的苦味食物,如苦瓜、莲子、生菜等。

聚焦核心产业 加快转型发展

通讯员 魏启文 杨柳

编者按:改革以来,咸城投集团聚焦人事制度改革,选拔重用了一批敢拼敢干、德才兼备的青年骨干,为集团人才发展注入充沛的“源头活水”,为人才营造良好“生态环境”。其中,咸城下属文旅投公司总经理胡蓉同志发挥了积极示范作用。

胡蓉,女,大学学历,高级工程师,现任咸城投集团副总经理。任职经历:2012—2014年任星晨公司办公室主任,2015—2019年任星晨公司副总经理,2019—2022年任星晨公司董事长,2022年9月至今任咸城投集团总经理。因专业技术功底深厚、领导能力卓越、群众基础扎实,在集团改革首批竞聘中脱颖而出,竞任文旅投公司总经理。在集团党委的引领下,文旅投公司围绕文旅、康养、咨询、农林科创四大主业,深化改革机制,锻造核心竞争力。2023年超额完成年度目标任务,实现扭亏为盈,保持良好发展态势。其中:资产总额4.82亿元、营业收入3704万元、净利润88.87万元,同比分别增长146%、106%、140%。

一、优化人力资源配置,释放人事制度改革效应

一是“瘦身健体”严控人工成本。强化退出机制,对岗位匹配性不高、绩效考核评价较差的人员,根据个人实际进行转岗、培训。2022年9月以来累计减员14人,内部调岗8人。2023年度人工成本较上年下降218万元,下浮比例16%。二是“因地制宜”实现机构精简。聚焦主责主业,优化组织架构,以事业部制管理模式,将11家经营公司业务调整至3个事业部管理,注销2家无竞争优势公司,核减18个管理岗位。三是“有的放矢”完成事转企改制。依靠集团统筹协调,完成澄水洞宾馆、水利水电测试所2家事业单位转企改制,有序做好人员安置,确保过渡期正常运营。

二、聚焦核心产业布局,塑造企业发展优势动能

一是文旅康养创新经营业态。通过合

作运营模式,将澄水洞景区纳入市文旅局数字旅游地图,融入周边精品旅游线路,带动军旅小镇项目投资开发。通过构建医养机构、社会嵌入式综合体、居家站点、上门服务四维养老服务体系,逐步渗透康复理疗、老年体育、旅居养老等康养产业新业态。完成市社会福利院改造更新并开展市场化运营,通过竞标取得咸安区福利院项目运营管理权。2023年实现营收341.81万元,同比增长101%。通过升级改造、管理创新等举措,提升咸宁迎宾馆实力,围绕“特色酒店”品牌建设,不断提升影响力。2022年,咸宁迎宾馆荣获“中国旅游住宿业金光奖最佳城市地标酒店”。二是数字产业加快布局建设。有序推进智慧国企建设,对标城市数字产业项目,成立咸宁市城发大数据产业有限公司,“数公基”项目建设有序开展。通过结构化流程搭建咸城投电子交易平台,实现招标采购、采购等服务公正公开高质量发展。三是咨询服务稳步提质增效。以“技术为本、质量第一”标准稳步提升检测水平,检测专项能力由5项拓展为8项,检

测参数由163个提升为356个;累计投入600余万元改造实验场所,取得实用新型专利4项,软件著作权4项,2022年被评为湖北省建设工程质量“AAA”级检测机构。

三、发挥激励杠杆作用,激发人才企业内生活力

一是“一企一策”创新激励机制。优化薪酬制度,通过11个级别划分岗位职级,综合新旧因素进行定级定岗,同步制定实施《技能奖励制度》《经营性奖励制度》《咨询服务事业部清收奖励管理》奖励制度,拓宽职称晋升渠道。2023年,共40人享受技能奖励,实现以业绩为导向,向关键一线岗位和紧缺急需的高层次、高技能人才倾斜。二是“以绩定薪”狠抓兑现机制。按效益、贡献决定分配的原则,设置“ABCD”四个等次,全员纳入考核。2023年度,奖励A等次17人,绩效9.2万元,扣减18人绩效12万元,通过奖惩分明,实现发挥考核的导向和激励作用。三是“利润分享”激发干事活力。以价值创造为导向,积极探索建立利润分享机制,在做大“蛋糕”的基础上分好“蛋糕”;进一步探索实施项目绩效考核办法,促进项目管理降本增效,有效调动核心骨干人才积极性,充分释放企业干事创业活力。

嘉鱼税务

远程帮办服务暖人心

本报讯 通讯员陈甜报道:近日,嘉鱼县利宇企业管理咨询中心的游会计对嘉鱼县税务局的远程帮办服务赞不绝口:“要不是你们,我还得从武汉赶来一趟。”

据介绍,游会计身处武汉,通过征纳互动平台咨询涉税事宜。该局的征纳互动平台迅速响应,详细告知所需资料,并指导其通过平台上传填报。然而,在注销的最后阶段,系统出现了异常提示。经排查,是由于系统问题导致的,需后台处理并等待24小时。坐席人员及时告知游会计,并在异常消失后第一时间完成了注销操作,传输了清税证明。远程帮办服务不仅为纳税人提供了便捷,更为纳税人提供了更加高效、贴心的服务。

近年来,嘉鱼县税务局一直致力于推进“办问协同,全程互动”的办税服务与“枫桥式税务分局”创建的深度融合。通过数据共享,扩充远程办理事项,融入政务服务网络,将惠民利企举措落到实处,实现服务质量最优、办理时限最短、办事流程最简,切实提升了纳税人的获得感和满意度。