

湖北省业余围棋公开赛开幕

428名荆楚棋士纹枰论道

本报记者 朱亚平 通讯员 吴晓怀



通讯员 雷威 摄

6月9日,2024年“田野乡村公园杯”湖北省业余围棋公开赛在嘉鱼武汉东湖学院国际学术交流中心举行,来自全省15个地市州的428名荆楚棋士集聚嘉鱼,纹枰论道。

方寸之间,黑白博弈。在赛场上,棋手们指捻棋子,以弈会友,乐在“棋”中,镇静沉稳、云淡风轻的面容背后,是棋手们对每个落子的深思熟虑。

赛事期间,湖北围棋六位职业棋手阮云生七段,闫安七段,王海钧七段,刘力五段,李喆六段,钟文靖六段现场进行了车轮战指导棋,给棋友们留下深刻的印象,尤其是

尤其是对少儿棋手注入强大的动力。来自咸宁温泉的9岁棋手沈功启,已是围棋4段选手。

沈功启说:“自己从5岁就开始学习围棋,痴迷围棋,只要有比赛就参加,也取得了不错成绩。今天一大早,自己和父母一早就从温泉赶过来,参加此次赛事,在现场真正感受到了围棋的魅力,传承的力量。”

围棋是世界上最古老的棋类游戏之一,是具有高度文化色彩的智力竞技项目。它是中华民族发明的迄今最久远、最复杂的智力博弈活动之一。据了解,本次比赛由湖北省棋牌运动管理中心、咸宁市文化和旅游局、咸宁市体育事业发展中心指导,湖北省围棋协会、嘉鱼县人民政府主办,咸宁市围棋协会、嘉鱼县文化和旅游局承办,咸宁棋院、嘉鱼县围棋协会协办。比赛时间为6月9日至10日。

竞赛项目分青少年段位组和5段公开组,采用中国围棋协会审定的最新《围棋竞赛规则》和积分编排制,而本次比赛有一批少年从3段棋手升4段棋手,4段棋手升5段棋手,同时产生三位业余6段棋手。

近年来,在市委、市政府的领导下,在市围棋协会、全市围棋爱好者的辛勤努力下,我市围棋运动取得了长足的发展,成功举办了中日韩国棋大师赛、中国围棋甲级联赛、湖北省围棋锦标赛等全国、全省重大赛事,培养了一大批优秀围棋教练员和裁判员,在青少年围棋的推广普及上走在全省前列,咸宁也被中国围棋协会授予了“全国围棋之乡”称号。

市围棋协会相关负责人表示,行稳致远,进而有为,下一步,市围棋协会将立足发展全局,做好围棋文章,为助力湖北体育强省建设、加快打造武汉都市圈自然生态公园城市作出新的贡献。

吃在咸宁



本报记者 陈希子

每到咸宁老城区的西街,麻辣烫的香味随风飘来,忍不住要去尝尝。

老板在菜板篮子里抓菜极快,然后放到漏斗一样竹编的兜子里,竹兜长长把几尾有个弯头,锅里沸腾的汤,雾气蒙蒙。竹兜弯头往锅边一挂,再抓另一兜。热雾直往鼻子里钻,喉咙里口水不由往外涌。

老板把竹兜往碗里一倒,热气腾腾。我忘了几口吃完的,太快了,太好吃了,若不是考虑到胃容量有限,真想再来一碗。

麻辣烫做起来不复杂,无非是各种食材混合而成,包括鸭血、肥肠、肉片和蔬菜,搭配丰富的调味汤底,汇成为一碗浓郁的美味。

“麻辣”是这道美食的灵魂,辣椒酱和花椒粉的独特混合,使每一口都散发出刺激的火辣。

不同店面,麻辣烫的汤底也不同,但做法大同小异。首先是烧开调味汤底,将各种食材逐一加入,然后用漏网捞出,滤去汤汁,最后淋上辣椒酱和花椒粉。

这一系列复杂的步骤,使麻辣烫成为一道既辣且鲜的美食,令人回味无穷。

锅里沸腾的汁水,让人联想当下火热的生活。水里翻腾沉浮,时隐时现的姜片、辣椒,又让人感慨人生之沉浮,命运之无常。有时,一不留神一片土豆片或藕掉下去,很快便不见了。你不管它,它却忽隐忽现,惹得你心里痒痒的。真要去捞,多半捞不着,就像人生的幸福,好像很近却又遥远。看得见,却摸不到,总在引诱你去追寻,却又从不肯轻易让你得到。

读书时同学聚餐,一家麻辣烫小店,差点将同桌人辣倒,众人辣得咳出声。一位同窗说他不怕辣,艺高人胆大,刚咬一半,辣得半天没说话。我很诧异,尝了一口,一股强烈的辣感,波涛汹涌,从舌尖轰炸到整个口腔,一头窜进鼻孔中,跟着蔓延到脑袋,整个大脑瞬间发蒙,眼前顿时一片空白。

现在,下班饥肠辘辘的我们,坐在路边围着麻辣烫锅,挑着自己喜欢的各种串串,加点麻酱、辣椒油、蒜汁,裹着串串大口快朵颐,是最幸福的时光。



本报记者 朱亚平

粉蒸豆角是一道家常菜。豆角富含钾和膳食纤维,通便还降压,是入夏不能错过的营养蔬菜,而且少油少盐,南北方人都爱吃,简单一蒸鲜嫩无比。粉蒸豆角有各式各样的做法,做法不同,鲜香各异。

传统粉蒸豆角:首先,将豆角洗净并掰成小段,沥干水分备用,土豆切滚刀块,油锅加热后,将豆角炸至外皮起皱,略加一点点盐入味,将土豆和豆角混合,加入猪肉米粉、大料、盐和糖入味。最后上锅蒸30分钟即可。

开胃的粉蒸豆角:准备好食材,豆角摘去头尾折段,清洗干净放入碗中,蒜瓣切末,打入一个鸡蛋黄拌匀,加入面粉拌匀,让豆角外表均匀粘上面粉。调个料汁,白芝麻和蒜末、生抽、米醋、香油、小米椒去籽切碎。拌好的豆角铺入蒸架上,水开后蒸5分钟左右即可,取出装入碗中,倒入调料汁搅拌均匀。

简单下饭的粉蒸豆角:豆角洗净切段,碗中加入一个鸡蛋,加入适量盐、面粉,搅拌均匀。搅拌均匀的豆角放入锅中隔水蒸至熟透。蒸熟的豆角放凉后,加入蒜末、辣椒油、生抽、蚝油、盐、香油、醋,搅拌均匀即可食用。

这些做法各有特色,从传统的猪肉米粉到简单的鸡蛋面粉拌蒸,再到开胃的调料汁搭配,都能让粉蒸豆角成为一道美味又健康的菜肴,还可以根据自己的口味和喜好选择适合的做法尝试。

出锅前,我会撒上少许白芝麻装饰,热油,放入蒜末、豆瓣酱,搅拌均匀,别有风味。

白水畷觅清凉

本报记者 陈希子



端午过后,天气格外热。尤其在城区,清晨起来便觉热气扑面而来,中午热浪滔天,全身如裹挟在一般蒸桑拿般的空气里,不如去咸安高桥镇白水畷乡村避暑吧。

崇山峻岭,峰峦叠翠,村庄就像躺在摇篮里的婴儿,幸福宁静而恬淡。终年潺潺流淌、清澈见底的小河自顾奔流,用山清水秀来形容真是再恰当不过了。温润的气候,树木荫蔽,水分充足,好一个清凉胜地。

白水畷因高桥河而得名,每逢多雨季节,河水溢出河道,漫向田畷,在氤氲的空气中,畷上白茫茫一片,故名白水畷。这里有萝卜科普馆、乡村振兴大讲堂、无动力亲子乐园、美丽村湾、果蔬采摘等深度体验游项目,一排排白墙黛瓦的建筑在静静等待客人的到来,鄂南特色的宽窄巷等建筑物错落有致。

似火的太阳光透不过一层又一层枝叶,只有狂风吹过枝叶才会有些摇曳,那楚楚动人的绿

叶迎着风儿呼呼啦啦地向上蹿,直飘到空中。

炎热的中午,孩童们常常到树下避暑,去寻找一丝清凉;晚饭时,端着饭碗,在树荫下,大块朵颐将饭吃完。待到夜幕降临,老爷爷拿着旧报纸,一边驱赶蚊子,一边仰望天空的星星,在树下美美睡一觉。

特别是乡下亲戚送两只西瓜来,还不着急吃,先用井水浸泡,西瓜变得又脆又凉。一刀下去,“喀嚓”有声,只见绿皮红瓤,透着丝丝的凉意。咬上几口,暑气顿消。这是流传至今的消暑妙计,也是许多人的童年记忆。正如宋代李重元在《忆王孙·夏词》中写道:风蒲猎猎小池塘,过雨荷花满院香。沈李浮瓜冰雪凉。竹方床,针线慵拈午梦长。

行者无疆

咸宁昆仑燃气公司开展燃气管道安全宣传进乡村活动



本报讯 通讯员孙宇报道:今年6月是全国第23个“安全生产月”,为充分做好武咸支管道安全运行工作,6月7日,咸宁昆仑燃气公司在高后渠区管控段以村组集体活动为契机组织开展管道安全宣传工作。该活动以“人人讲安全、个

人会应急——畅通生命通道”为主题,工作人员通过发送宣传单和宣传物品的方式,为沿线村民讲解天然气用户安全使用须知,指导村民日常在家如何安全使用天然气,同时告知发生燃气管道被破坏泄漏后的严重后果,呼吁大家共同保护天然气管道的安全运行。为了增强村民的安全意识和防范意识,工作人员结合宣传单中实际案例,用通俗易懂的语言为村民普及了与天然气相关的法律法规,针对现场村民提出燃气使用方面的问题,工作人员也一一进行解答。为带动村民活动积极性,活动还设置了有奖问答互动环节,村民积极回答问题,回答正确即可领取工作人员赠送的围裙、塑料盆、肥皂等小奖品。

此次宣传活动共解答村民咨询168人次,发放管道安全宣传资料及宣传物品90余份。此次“进乡村”宣传活动,提高了管道沿线村民对油气长输管道保护的安全意识,普及了燃气安全知识。咸宁昆仑燃气公司表示,将不断加强燃气管道安全运行保护,有效落实管道安全宣传“五进”工作,营造全民平安共治氛围,有效保障燃气管道安全平稳运行。

中国电信咸宁分公司开展端午节活动



本报讯 通讯员盛晓芳、董文报道:“迎端午、包粽子,弘扬传统文化。”6月6日,中国电信咸宁分公司青年团委联合工会共同开展包粽子活动。活动现场,员工们积极投身于粽子制作的环节,亲身感受传统手工艺的精湛魅力,深入体验端午节的传统习俗。糯米、粽叶、线绳、剪刀等包粽子所需的材料整齐地摆放在桌上,员工们热情高涨、跃跃欲试。随着主持人的一声令

下,员工们纷纷拿起粽叶,开始包起粽子来。在指导老师的现场教学下,他们捋粽叶、做漏斗状、填糯米、压紧实、封口、扎捆,一个个棱角分明的粽子在他们手中诞生;其中,部分选手更是脑洞大开,将粽子包出了各式各样的奇趣造型,引得周围观众笑声连连,现场气氛热烈,弥漫着浓厚的节日氛围。

最终,由该公司新进员工温某获得一等奖,他感慨道:“此次活动,不仅让我学到了新技能,也深刻感受到了公司文化的深厚底蕴与团队间的亲密无间。身处异乡,这份‘家’的温情,给了我无尽的鼓舞,使我更加明白自我成长的价值,激励我在职业生涯中勇往直前。”

该公司相关负责人表示,公司一直注重丰富员工的文化生活,通过本次端午活动的开展,员工不仅能够感受传统节日的独特魅力,也在互动交流中体会优秀传统文化的历史内涵和魅力,有利于加强企业精神文明建设,进一步提升团队凝聚力。