

文旅速览

市青少年宫
举办高校专题实践活动

本报讯 记者陈希子、通讯员综合报道:8月9日,中国人民大学黄冈学院咸宁分校调研成果汇报活动在咸宁市青少年宫举行。

活动现场,共青团通城县委负责人汇报了该县暑期实践实习情况;中国人民大学财政金融学院黄冈学院学生代表结合实习岗位经历,分享和交流了在通城工作和生活的感受;通城县黄冈学院单位代表介绍了挂职学生工作情况;中国人民大学财政金融学院黄冈学院围绕人才引进与培养、产业投资等主题,汇报了调研成果。

相关负责人表示,此次汇报会既是一场调研成果展示会,也是一场校地交流会。希望中国人民大学黄冈学院以此次活动为契机,情系咸宁,持续关注、关心、支持咸宁的发展,当好咸宁的宣传大使、友谊大使、合作大使,推动更多高校与本地达成合作。

市体育事业发展中心
举办乡村运动会

本报讯 记者朱亚平、通讯员王小琴报道:8月13日晚,一场别开生面的“乡村运动会”在通山县通羊镇泉村举行。

活动现场氛围火热,泉村200多位村民参加了活动,欢声笑语充满了村文化广场。趣味乒乓球、踢毽子、趣味投篮、趣味飞盘、趣味投篮等多个运动项目深受村民喜爱;市广场舞协会副主席郭淑霞现场为村民提供广场舞公益教学,指导村民科学健身;市体育事业发展中心干部职工,为村民发放全民健身活动状况调查问卷,积极宣传《体育法》等相关知识。

近年来,我市积极开展“全民健身日”、全民健身“五项进”活动,送体育进机关、进社区、进村庄、进学校、进企业,通过现场教学、趣味体育等形式,组织社会体育指导员、体育骨干,选取适合的项目进乡村,向村民普及科学健身知识和健身方法,推动全民健身生活化。

嘉鱼
浓浓书香润童心

本报讯 记者陈希子、通讯员周冉报道:8月7日,嘉鱼县高铁岭镇新时代文明实践所联合团镇委在广济堂村农家书屋开展“我的书屋·我的梦”农村少年儿童阅读实践优秀作品巡展活动。

活动中,志愿者带领孩子们一起品鉴了“我的书屋·我的梦”农村少年儿童阅读实践优秀作品。志愿者们不时给予孩子们鼓励和引导,让他们在创作中不断进步。经过一番精心创作,一幅幅色彩斑斓、充满创意的绘画作品呈现在众人眼前。

“希望通过此次活动,进一步激发广大村民的文化自觉和文化自信,助力书香社区建设。”高铁岭镇新时代文明实践所负责人表示,该镇将进一步加强农家书屋基础设施建设,继续推广数字农家书屋,发挥农家书屋的作用,真正让阅读融入生活,走进群众,全面提升农家书屋服务效能,让农家书屋这块“小阵地”真正成为群众的精神家园。

咸安
整治校园周边出版物市场

本报讯 记者王恬、通讯员阮君报道:8月13日,咸安区温泉街道综合文化站联合村(社区)扫黄打非基层工作站开展了对校园周边出版物市场专项检查行动,进一步净化校园周边文化环境,促进未成年人健康成长。

此次共检查了咸宁市实验小学和咸宁市第五小学周边的5家书店和文具店,重点对出版物的版权合规性、内容适宜性及来源合法性进行排查,并向书店、文具用品店经营者发放“扫黄打非”宣传折页,开展“扫黄打非”宣传教育,要求经营者自觉遵守法律法规,共同抵制非法有害文化用品,为中小学生健康成长保驾护航。

本次行动中,所检查的书店和文具店均未发现违规书籍和非法出版物出售。相关部门将继续加大“扫黄打非”工作宣传检查力度,定期开展专项检查和宣传活动,不断规范校园周边出版物市场的经营秩序,为广大青少年营造了一个健康、清朗的学习和成长环境。

通山
手工活动庆佳节

本报讯 记者陈希子、通讯员明洁、袁诚报道:在浪漫的七夕节前夕,8月9日,通山县大路乡迎宾社区新时代文明实践站精心策划了一场“温暖七夕情系邻里”手工DIY花束活动。

活动现场洋溢着节日的喜庆气氛,社区居民积极参与,亲手制作花束。在专业老师的耐心指导下,一束束色彩斑斓、造型各异的花束在居民们的巧手中逐渐成形,每一朵花都承载着对美好生活的向往和对邻里的深情祝福。

通过这次活动,居民们不仅体验了传统节日的文化魅力,还在互动交流中增进了友谊,加强了社区凝聚力。参与者纷纷点赞,表示这样的活动既丰富了业余生活,又促进了邻里和谐,期望社区能持续推出更多丰富多彩的文化活动,让邻里之间的感情更加深厚。



风情小镇 榧果飘香

本报记者 朱亚平

12日,通山县九宫山山脚下的“榧果小镇”程许村热闹非凡。

程许村是游客们上九宫山前的第一个歇脚地,也是游客们离开九宫山后必去的一个集散点,来这里的游客多数会挑几盒榧果带回家送亲朋好友。

不仅是因为咸宁人热情好客,还因为“榧果小镇”程许村出产的榧果,值得一尝。

三面环山,一水中流,立秋后的程许村越发灵动起来,近2000亩榧果镶嵌在群山之间,河岸边的绝壁悬崖引人驻足。

走进榧果小镇,路边立着一个硕大的榧果干果娃娃造型,农庄、球场、绿化公园……应有尽有。远处一条弯弯的清河绕庄而过,再远处是青黛的山峦,更远处山峦高峰上是蓝天白云。

农庄古香古色,一群游客披着纱裙,一边感受独具特色的榧果风情,一边品尝

着当地所产的榧果果子。榧果,别名中国榧,生长缓慢,寿命千年,属红豆杉科榧属,是名贵的经济作物。榧果果实风味独特,营养价值高。富含油脂、氨基酸、蛋白质、矿物质和维生素,具有消除脂肪、润肺滑肠、化痰止咳之功能,适用于多种消化不良、咳嗽症状。

“榧果果实是世界上最著名的干果之一,它全身是宝,既能食用又有各种药用价值。”榧果种植专业合作社技术总工程师李坤位告诉记者,市场行情好的时候,一斤榧果可以卖到近200元。

2018年,致富带头人程群英回乡投资2400万元发展榧果产业,打造“鄂南榧果第一村”。她流转林地3000余亩,种植榧果10万株,培育榧果苗100万株。目前,项目一期规划中的上山主干道、沿河护堤、体育运动场、许家大桥、榧果研发中心综合楼、榧果农庄、游客服务中心、国学

馆、榧果公园、旅游厕所等基础设施建设均已投入运营。

程许村河溪弯弯曲曲,枫杨绿荫成片,特别是成畦的雷竹连绵数里,参天的古树林耸立村头,这种看得见乡愁、留得住下身的风景,正是程许村的独有魅力。美丽宜居的程许村,2019年底摘得“国家森林乡村”称号。

走进程许村一组水塘边,岸边一排排小洋楼倒映在水中。村民家院子里种着鲜花,邻里相处和睦,自觉清扫落叶,休闲文化广场干净整洁。

看着成群结队的游客涌进村庄,热情好客的村民们,拿出家中存放的榧果给游客品尝。椭圆形的黄褐色坚果,轻咬掉脆壳,把果仁丢进嘴里咯吱咯吱地嚼,一股奇特又香脆绵长的美味萦绕唇齿间。

种植专家说,榧果基地地处北纬30度,海拔400米左右,属于喀斯特地貌,含

钙铁锌元素高,每天日照平均12小时以上,早晚温差大,适合榧果佳品的种植。

在程许村,居民们房前屋后茶园菜园都套种有榧果,主要是象牙榧、珍珠榧、东榧等5个品种。2019年“通山榧果”获评国家地理标志证明商标,九宫山榧果小镇获评国家AA级旅游景区。

“让榧果飘香国内外,是全村人的共同心愿。”程群英说,除了卖坚果干果外,榧果还可进行深加工,产品有榧果精油、面膜、榨油、榧果面等,他们将借鉴浙江省把榧果当作大健康产业的先进经验,打造“文化+旅游+健康”榧果生态旅游,大力发展九宫山“榧果小镇”项目。



咸安山歌《灯哪灯》
全省展演放光彩

本报记者 陈希子 通讯员 金潜

8月11日晚,“杜鹃花开 原生悠扬”七夕水上女儿会·湖北经典民歌展演在恩施土家族苗族自治州宣恩县贡水河上火热开唱。来自咸安的山歌《灯哪灯》精彩亮相,为现场观众和游客带来了一场别具一格的视听盛宴。

本次活动由湖北省文学艺术界联合会、中共宣恩县委、宣恩县人民政府共同主办,邀请了来自湖南湘西、湖北鄂州等13个县市的近100名优秀民歌歌手,歌声悠扬,以歌传情,以歌相会,演绎了一场跨越时空的民歌盛宴。

演出分为“水上宣恩·赶场对歌”“浪漫宣恩·一路生花”和“尾声·天上人间”三个篇章。在第二个篇章中,山歌《灯哪灯》将咸安的风土人情跨越山水,带到了贡水河畔,用桂乡独具特色的民间风格唱响了不一样的浪漫之旅,呈现出撼人心魄的艺术力量。

“唱歌唱到嘛灯哪灯,哎呀呀,街心来呀呀呀……”《灯哪灯》来源于咸宁市级非物质文化遗产代表性项目“咸安山歌”,是由咸安区文化和旅游局、区群众艺

术馆组织专家到大幕乡泉山口一带进行采风创作的山歌作品,表演人员由文艺工作者、文化志愿者、农民传承人组成,极具鄂南民间文艺特色。

我市是“中国汉族民间叙事长歌之乡”,自清末民初以来,在咸安区大幕乡一带流传着“打花鞭”的民间灯歌艺术形式。《灯哪灯》在对大幕乡一带民歌进行采风的基础上,对《打花鞭》原有音乐元素、表演形式进行整理改编,将咸安山歌、民间灯歌与传统民俗舞蹈相结合,唱词引用民间流传的历史典故予以重新填词,内容诙谐风趣,语言风趣逗人,既保留了特有的淳朴民风,又赋予浓浓的生活气息。

该作品曾登上《荆楚同春——2023湖北卫视春节特别节目》进行展播,并参加了2023年中国原生态民歌节表演,特色山歌《姐来哟》之后再一次代表湖北省在全国舞台上展现咸安山歌风采。

走向不同的舞台,成就更多的美好。从鄂南的山间一隅走向全国,进而在全省成为一张代表咸安民间文艺的闪亮名片,



《灯哪灯》唱响了咸安山歌的无穷魅力。“节目的成功展演进一步提升了我们民俗作品的传播力度,加强了文旅深度融合,助力乡村振兴。在家乡这片土地上,还

有更多文化宝藏等待我们的发掘。”区群艺馆相关负责人表示,未来该馆将继续深耕咸安文化沃土,在潜心耕耘中磨砺文艺精品,为咸安的壮美时代画卷不断增光添彩。

黄豆芽炒粉丝

本报记者 朱亚平



泡上一夜,第二天豆子就会变得圆鼓鼓的。沥干水分,准备一个滤篮,先铺上一层纱布,把黄豆全部倒进来,铺平整后将纱布叠起来盖住豆子。

第二项工作是“淋”。接下来的几天,每天早晚各冲一次水,淋湿纱布和豆子,然后盖上盖子。2天后,黄豆就会全部发芽,4天后,黄豆芽全部长高了,也发好了。

最近的温度比较高,发豆芽也是特别的快,新鲜的黄豆芽脆嫩的嫩嫩的,取出来先剪掉根部,然后清洗一遍就可以开吃了。

值得注意的是发豆芽全程不要见光;浇水不要太多,水量不宜没过黄豆。

有了自己发的黄豆芽,就可以做这道黄豆芽炒粉丝了。将黄豆芽洗净后,锅中烧开水,把豆芽焯水50秒钟左右,捞出控水备用,把粉丝放在热水里泡软,锅中放油,放入葱、姜、蒜、干辣椒、小米辣炒香,放入豆芽,加盐、香醋翻炒,之后放入粉丝,加入生抽、老抽、十三香,不停地翻炒,放水淀粉翻炒几下,放入一小勺香油出锅装盘,非常营养又美味的开胃下饭菜就做好了。

炎炎烈日,这道黄豆芽炒粉丝,口感清香有营养,可以做给家人尝一尝。

雪菜

本报记者 陈希子



雪里蕻,又名雪菜,春不老、霜不老,像极了它的秉性,随手出现餐桌上,菜谱中,既风雅又俏皮,给人以味觉的享受和洗礼。

腌制雪菜是不少咸宁人家必做的功课。长辈们互相约着,去集市上买回一捆新鲜的雪菜,叶子支棱,绿得晃眼,先择后晾,用塑料绳分别绑成小把,在楼前晾衣绳上依次铺开。几天工夫,绿叶耷拉了脑袋,一股清冽的味道扑面而来,裹挟着自然的精华与大地的秘密。

嫂子们卷起袖子,扎上围裙,洗去菜帮子内侧的泥点,到天井里拉几根尼龙绳,依次挂上,让雪菜吸足日光的养分。当雪菜缩小了身形后,用盐搅拌均匀后入缸,青石板压紧密封。

家里人搬出厨房专用的大瓷盆,用细盐一遍遍揉搓雪菜,压得面板吱呀作响。最后,把雪菜一层一层码进盆里,一个星期后,就能洗净食用了。

食不厌精,脍不厌细,咸宁人做起吃的

