

文旅速览

赤壁文联

文化赋能乡村振兴

本报讯 记者黄柱、通讯员邹娟报道:近日,赤壁市文联组织演职人员在车埠镇马坡村举办“颂百年辉煌 唱时代赞歌”文艺演出,吸引不少村民前来围观。

演出在充满风土人情的开场舞《美丽的陆水湖》中拉开帷幕,情景剧《不忘阶级苦》、舞蹈《回娘家》、快板《孝敬婆婆媳妇贤》表现了赤壁老年群众丰富多彩的老年生活;独唱《最美的歌献给妈妈》、舞蹈《和谐中国》、女声小合唱《美丽赤壁》、舞蹈《情满茶乡》等节目更是表达了党员群众对祖国和家乡的浓浓热爱之情。

据悉,赤壁市文联将持续开展形式多样的文化惠民活动,满足乡村群众文化生活需求,营造良好的乡村文化氛围,以文化赋能乡村振兴。

市新华书店

阅读活动共享书香

本报讯 记者陈希子报道:近日,咸宁市新华书店在咸宁书城举办第二期“品红·阅见人生”职工读书会,30余名青年员工齐聚一堂,共品文学魅力。

读书会上,来自不同岗位的青年员工轮流上台,分享了自己的阅读感悟与体会,他们或慷慨激昂,或温婉细腻,用真挚的情感和生动的语言,讲述着书中人物的故事,阐述着自己对未来的理解与思考。内容涵盖了历史、散文、文学、戏剧、辞赋等内容。青年员工分饰书中角色进行诵读演绎,通过穿插旁注、解读等方式,生动展现了书中人物的个性,现场气氛热烈,掌声和喝彩声不断。

“希望这样的阅读活动多多开展,我们都获益良多。”大家纷纷表示,从文学作品中学会了作者独到的写作手法,感受到了文学大家的匠心精神,并将学以致用,从书籍中汲取经验智慧,从书香里涵养精神力量。

咸安

筑牢未成年人“保护墙”

本报讯 记者陈希子、通讯员饶小兵、方凯报道:日前,咸安区文化和旅游市场综合执法大队联合咸宁市公安局咸安分局网安大队开展暑期网吧专项执法检查,严厉打击网吧违规接纳未成年人上网行为,坚决筑牢未成年人“保护墙”。

专项检查中,执法人员重点对网吧证照是否齐全、是否存在违规接纳未成年人上网、是否在显著位置张贴禁止未成年人上网警示标识、是否进行身份证实名认证等情况进行检查,并对上网人员证件逐一进行核验。加强对未成年人进出网吧的管理,仔细核查上网人员身份信息,坚决杜绝任何形式的接纳未成年人上网行为。

此次共检查网吧7家,未发现网吧存在违规接纳未成年人上网行为。下一步,区文化和旅游市场综合执法大队将继续开展暑期集中整治行动,持续加大对网吧的检查频次和力度,以实际行动护航未成年人健康成长。

赤壁余家桥乡

引导儿童共读经典

本报讯 记者黄柱、通讯员余斌报道:8月1日,赤壁市余家桥乡综合文化站开展“迎八一,共读红色经典”阅读分享活动。

一大早,志愿者们将暑期托管班及周边各村的暑期儿童汇聚在充满书香味的农家书屋中。阳光透过窗户倾洒而下,孩子们穿梭于书架间,寻找着心仪的红色书籍。

现场,志愿者们为孩子们详细讲述八一建军节的由来,向他们推荐红色书籍《小兵张嘎》《三毛从军记》,并邀请孩子现场朗读红色经典片段,一同感受革命先烈的英勇事迹。

下一步,余家桥乡将充分发挥农家书屋的阵地优势,持续加强阅读学习,积极创新活动的方式方法,鼓励并引导暑期在乡儿童参与各类形式的阅读活动,为孩子们“智慧库”保驾护航。

通山九宫山

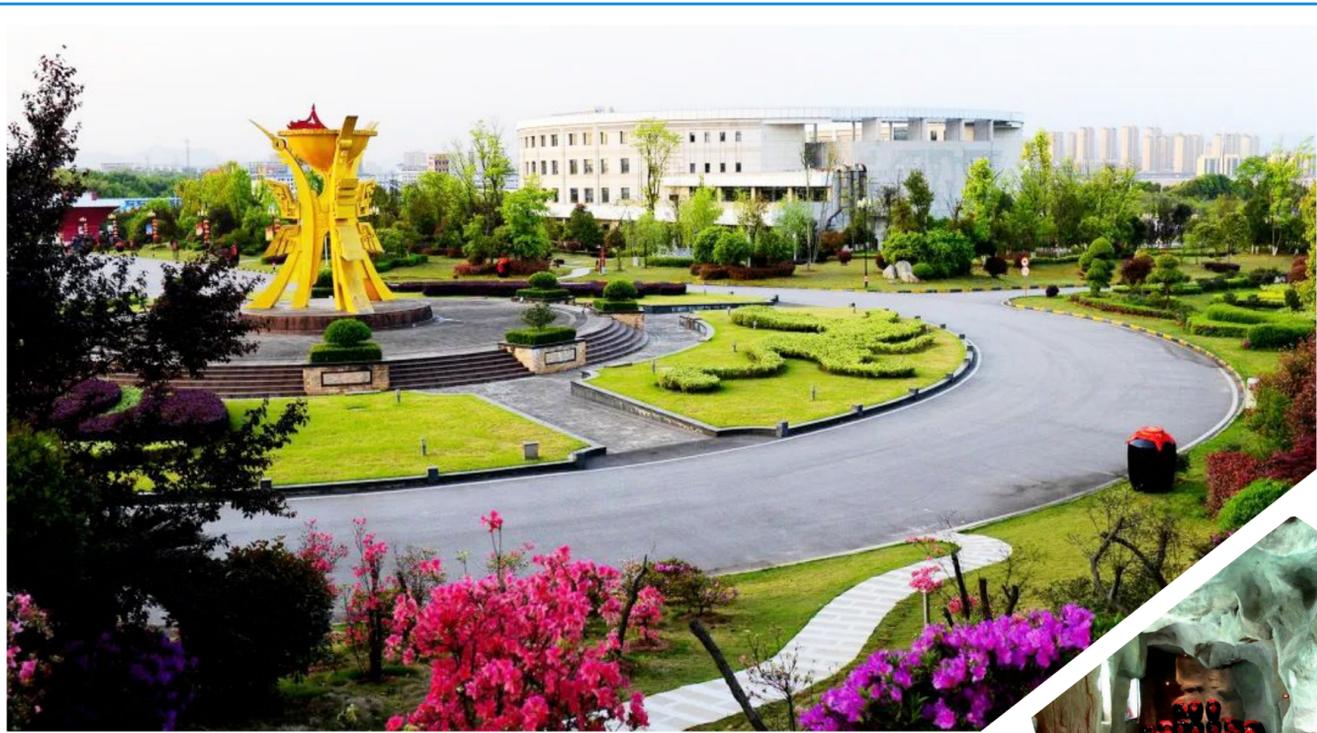
举办“村奥会”

本报讯 记者朱亚平、通讯员魏张昕报道:8月19日至8月21日,通山县九宫山风景区举办加多宝2024湖北村奥会。

加多宝2024湖北村奥会(九宫山站)由湖北文旅集团、湖北咸宁九宫山国家级风景名胜管理局、加多宝公司主办,由湖北体育产业集团、湖北广播电视台综合频道、通山县文旅局承办。

“村奥会”于19日开幕,虽是“村”字开头,但“村奥会”却将趣味范儿拉满。活动期间,九宫山风景区举办精彩纷呈的特色文艺表演,为村奥会启动助力;举办具有地方特色的民俗与竞技的比赛项目,村BA表演赛环节;模拟奥运会现场,特设奥运主题互动区。

开幕式上暖场音乐、乐队表演、篝火晚会吸人眼球,11场场篮球赛点燃赛场,还有拔河比赛、板鞋竞速、旱地龙舟、村BA决赛等趣味运动项目,吸引了众多运动爱好者来到九宫山观战。



美酒小镇 美味飘香

本报记者 陈希子

8月17日,游人们结伴走进酒香四溢的“醉美”旅游景区——黄鹤楼森林美酒小镇,欣赏小镇大自然的美景,感受传承千年的酒文化魅力。

黄鹤楼森林美酒小镇是国家4A级景区、湖北省首家工业旅游4A级景区,位于咸宁高新区内,占地近千亩,是全国少有的厂区区内拥有森林、湖泊、山地等自然资源和独特洞藏、洞酿环境的美酒生产基地。

景区管委会主要负责景区导游讲解、餐饮服务住宿服务以及商贸中心运营等工作,是景区对外服务的重要窗口。王哲是景区管委会的负责人,她带领周洁、从梦玉、杨晓静等团队成员,以“内塑于心,外秀于型”为工作目标,努力服务好每一位游客。

王哲和同事们日前刚接待过一批特殊的客人——湖北第二师范学院“志远”志愿服务队。

“谢谢工作人员的讲解,我们收获很多。”实践小队成员杨嘉开心地说。本次调研实践小队收获颇丰,深刻了解到黄鹤楼美酒小镇作为当地特色产业的魅力,并立志让更多的人走进该地,享受美酒文化,发展当地经济。

独特的洞藏洞酿美酒、深厚的历史文化底蕴和景区暖心服务,吸引各地游客纷至沓来。面对游客五花八门的提问,讲解员除了要有较高的讲解水平,更要具备广博的知识。她们知道,“讲解词只是皮毛,只有多储备一些知识,讲解时才能更得心应手。”

“黄鹤楼森林美酒小镇依山而存,窖依洞而生,可谓洞中藏洞,洞窖一体,全国罕有。”工作人员经常主动到酿酒生产现场,了解酿酒专业知识,将知识转化运用到景区接待讲解中,融会贯通,厚积薄发,全面提升团队的服务水平。

多年来,景区接待团队不怕苦不怕累,把对景区工作的热爱,化作实际行动,凭借优秀的素质、高超的技能和广博的知识,先后接待过许多国家、省、市级重要嘉宾和大批高规格、大规模的国内外旅游团队,出色地完成一次又一次旅游接待工作,受到社会各界的认可和赞扬。

在酒文化博物馆,游客可以总览中华几千年的黄鹤楼酒文化:“黄鹤腾飞”的地标雕塑格外醒目;游客能在此购买原酒;

古楼客栈是为游客提供休息的场所;景区食堂开设旅游窗口,提供旅游文化大餐。

小镇分为生态园区、酿艺区、体验区等,以国际最先进的生产设备、独一无二的位差自流技术、全国首创洞酿工艺,以及独特的自然环境和水质,天然的生态洞窖,造就了黄鹤楼酒的独特品质。

走进黄鹤楼森林美酒小镇,游览这里的生态园区、酿艺区、体验区和酒文化馆,使人感受了百余年黄鹤楼酒文化历史和发展历程,受益匪浅。



3000名运动员将在咸争金夺银

我市积极备战全省社会俱乐部运动会

本报记者 朱亚平 通讯员 王小琴

“全省的社会俱乐部运动会要在咸宁举办,我已经在网上买了小板凳,准备一场不落追到底。”19日,市民李先生在手机上看到这则新闻,爱好体育的他高兴得手舞足蹈。

记者从市体育事业发展中心获悉,即将在我市举办的2024年湖北省社会俱乐部运动会是省体育局、市人民政府主办的综合性运动会。开幕式将于8月23日晚上20:00在市潜山体育公园举行。运动会设有陆地冰壶、跆拳道、拳击、三人制篮球、乒乓球、游泳、空手道、体育舞蹈、轮滑、田径

10个项目,共有304个小项,将会产生304枚金牌,届时将会有3000名运动员齐聚咸宁争金夺银。

为办好运动会,我市启用了2场、6馆、1公园。田径在湖北科技学院田径场,轮滑在咸宁职业技术学院篮球场,陆地冰壶在黄鹤楼森林美酒小镇运动训练馆,拳击在咸宁市青少年跆拳道业余学校综合训练馆,空手道在湖北省鄂南高级中学体育馆,游泳在崇阳县金龙游泳馆,乒乓球在赤壁市体育馆,体育舞蹈在嘉鱼县体育中心体

育馆,跆拳道、三人制篮球在潜山体育公园分别举行。

为办成一届“特色鲜明、文明精彩、平安圆满”的体育盛会,我市制定了详细的竞赛规程,对比赛的流程、计分方法、违规处罚等方面做了明确规定;通过严格选拔,从全省挑选一批具有丰富执裁经验、良好职业道德的裁判员;严格按照湖北省青少年锦标赛标准,配备了比赛器材及设施设备。

为确保本次运动会安全、圆满,我市制

定了综合保障机制,细化了保障措施。本着安全、舒适的原则,我市精心挑选17家酒店,用于接待各市州代表团、裁判员、参赛选手;比赛场地共安排了12辆救护车、24名医护人员,招募了70名志愿者,聘请了100名安保人员,租赁了21辆通勤车,切实将各项保障工作落到实处,确保参赛选手住得舒适、吃得放心、赛得安心。

市文旅局相关负责人介绍,希望市民们也积极参与其中,做好文明接待工作,让前来参赛的运动员们感受到咸宁人民的热情。

面窝

本报记者 陈希子



出来口感酥脆,外环边缘部分,米浆稍厚,口感绵软。所以合格的炸面窝,应是外焦里嫩,七分焦,三分嫩,稻米的谷气与芝麻的麻油味相融,焦香与清香混和,定形成色,精气神焕发。

值得一提的是,面窝好不好吃,选材很重要。米浆不能用碎米,要用优质大米混合黄豆,两者比例为7:3,研磨出米浆。米浆中加葱花与姜末,再撒点芝麻,炸出的面窝香香的,闻着就想吃。

面窝还有很多花样,例如回火面窝、夹面窝、圆圈圈等新品种。回火面窝是把放凉了的面窝下锅回火;夹面窝是在冷面窝外面蘸上一层生浆入锅复炸;圆圈圈是把浆注入铁瓢周围凹陷处,中间不留浆。炸好后吃起来软和,对于牙齿不好的爹爹婆婆或者幼儿,这种可是再合适不过了。

小小面窝,如此多种多样,既适应着市场的需求,又不断求新求变,体现着咸宁人热爱生活的聪明才智。

面窝一定是刚炸好出锅的最“金贵”,再来一碗肉丝汤粉,就着细汤粉吃着面窝,想象一下,咬一口面窝,咿咿呀呀,再嗦一口汤粉,汤头的味道和面窝的焦香融为一体,给你一整天的满足和“元气”。



黄瓜烧肉

本报记者 朱亚平



都说青菜要挑嫩的吃,但我今天要推荐的这道黄瓜烧肉,用的黄瓜是越老越好吃。黄瓜不仅高钾还控血糖,减脂也能嘎嘎炫,入秋吃真的清爽又可口。

吃1根黄瓜能摄入204毫克的钾,比吃200克生菜还多。并且黄瓜中糖分含量很低,所含的葡萄糖苷、果糖等不参与糖代谢,糖尿病人平时以黄瓜代替淀粉类食物充饥,有利于控血糖。此外热量只有14至16千卡每百克,减脂人士可以放心吃。老黄瓜的滋味比嫩黄瓜味道更香、水分更足,营养也不错。

其实有很多人会不解,黄瓜明明是绿的,为啥要叫黄瓜。黄瓜原名胡瓜,这一名称的由来可以追溯到西汉时期,当时著名的外交家张骞出使西域,将黄瓜(当时称为胡瓜)带回了中原。胡瓜的名称来源于当时将领域之外的人称为胡人,因此从外地传入的瓜类自然就被称为胡瓜。

到了东晋时期,后赵王朝的建立者石勒,由于自己是羯族人,非常讨厌被称为胡人,因此下令禁止使用“胡”字。在一次用膳时,当石勒询问一道菜的名字时,大臣机智地回答为“黄瓜”,既避开了“胡”字,又描述了瓜的颜色特征(成熟后呈黄色),从

此胡瓜便改称为黄瓜,并一直沿用至今。

黄瓜切片,葱、姜、蒜切末备用。肉可以选五花肉、猪里脊,将肉洗净切片,用生抽、料酒腌一下。锅里放油把白糖炒成焦糖色,倒入肉片,炒变色后倒入葱、姜、蒜末炒香,倒入黄瓜片炒软。往锅中加入生抽、蚝油、老抽炒匀,加半碗水中火炖一会儿。再倒入水淀粉勾芡。最后放入葱丝炒香。这道黄瓜烧肉就可以起锅上桌了。

结束了一天的忙碌,从厨房端出一道黄瓜烧肉,简单营养又美味,孩子们连连夸赞。黄瓜独特清新的口感,配上滑嫩的肉片,两者一荤一素,搭配得当,黄瓜中和着肉香,清脆可口,食后口腹满足,胃口大开。