



一位老菜农的智能种椒路 ——

从“看天吃饭”到“棚里生金”

通讯员 王媛媛 陈淑玉

12月16日,咸安区马桥镇高寨村王家畷蔬菜基地,棚内一排排辣椒植株生机勃勃,枝头挂满辣椒,最长的已接近30厘米。笔者见到王仁全时,他正弯腰在辣椒棚里忙碌,熟练地采摘一串成熟的果实。

48岁的王仁全,是这片智能大棚的种植负责人。虽然目前第一批辣椒只收获了1000斤,但他心里有底:这批由中国科学院引进的“隆椒”是个“勤快品种”,边长边结果,单株产量可达5公斤左右,植株最高能长到2米,采收期将一直持续到明年8月。“以前哪敢想啊,寒冬腊月还能稳稳当当地摘辣椒。”他一边整理筐中的鲜椒,脸上写满了踏实与自豪。

“家里祖祖辈辈都是辛苦种菜的,我也种了二十年菜,以前搭的是竹木棚,冬天漏风、下雪怕塌,收成全靠老天赏脸。”王仁全坦言。作为村里的蔬菜种植户,他过去一直和大家一样,守着几亩传统大棚,辛劳一年却常因天气或市场波动而收入微薄。而今年,在村集体推动下,他成为首批承包第三代智能大棚的农户,人生轨迹悄然改变。



如今,他管理的两座智能大棚各长80米、高6米,采用流线型椭圆钢管结构,可抗8级大风、承30厘米积雪;棚内水肥一体化系统自动滴灌,外层“保温被”通过电机一键收放,将温度稳稳控制在辣椒生长

需要的温度。“现在我每天就做整枝、吊蔓这些精细活,浇水施肥全交给设备,省力又稳产。”他说。

更让他惊喜的是品种升级。今年栽种的“隆椒”,是由中国科学院引进的新

品,皮薄、肉厚、辣度高,市场反响极佳。“第一批500公斤刚采完就被抢空,批发价从7元一公斤涨到了8块钱一公斤,天气越冷,价格还能更高。”王仁全算了一笔账:按当前长势,一株能结5公斤,单棚4500株,年产有望超2万公斤,两个棚全年收益远超往年传统种植总和。

高寨村党总支副书记王秋林介绍,这两座大棚是村集体探索“科技兴农”的关键一步。“我们特意选择像王仁全这样有经验的菜农来运营,因为他们懂种植、肯吃苦,再配上智能装备,就是‘传统经验’遇上‘现代科技’的最佳组合。”

眼下,“巨人椒”正进入持续挂果期,另一大棚的圣女果也进入开花期,即将挂果。王秋林透露,未来将以王家畷为起点,对高寨河沿岸数十亩老旧大棚实施智能化改造,推动全村蔬菜产业从“靠天吃饭”向“精准生产”跃升。

站在冬日暖阳下,王仁全轻轻抚过一串沉甸甸的辣椒,笑着说:“以前种菜是为了谋生,还是现在种菜有奔头。”在这片曾经熟悉的土地上,一位老菜农正用新技术,种出乡村振兴的新滋味。

咸安三部门联动

筑牢劳动关系“防护网”

通讯员 万刚 胡颖 陈露

12月15日,在咸安区“人社+工会+法院”调解对接工作室,调解员们正在仔细审查多份企业用工规章制度。调解员曾明清感慨:“如果用人单位在试用期规范运作,这样的纠纷完全可以避免。”这番感慨,源于调解员们在成功化解152起劳动争议案件后的深入思考。

从平台打造到解纷机制的有效运用

2024年7月,咸安区“人社+工会+法院”调解对接工作室正式揭牌成立,是一个集“纠纷调处、矛盾疏导、释法答疑、法律服务”于一体的综合平台。今年以来,工作室已累计受理劳动争议案件288件,其中调解结案270件,成功化解152件,切实维护了职工权益。在调解对接工作室,每一案件的调解过程,不仅仅是解决表面的纠纷,更是对劳动争议解纷机制经验的总结和运用,调解员深入剖析案件成因,从中发现用人单位在用工管理上存在的问题和弊端。

从源头治理到专业化服务的有力延伸

调解员在工作实践中总结出咸安个别企业劳动用工的四类问题:规章制度程序不合法、劳动合同内容缺失关键条款、劳动合同解除不规范、试用期管理混乱。工作室秉持“做群众贴心人”理念,不仅调解纠纷,还为企业提供“一案一建议”服务,详细指出企业在用工管理中存在的具体问题,并提出切实可行的整改方案。

针对企业试用期管理混乱问题,调解员们向企业释法明理:试用期长短必须与劳动合同期限相匹配。员工的试用期工资不得低于合同约定工资的80%,且必须高于咸安本地最低工资。在规章制度审查方面,调解员们充分发挥专业优势,帮助企业审查修改规章制度,确保内容合法、程序合规。目前,工作室已主动审查修改企业用工规章30余份。

从基层善治到新时代和谐新篇

以“人社+工会+法院”为核心的劳动争议多元化解机制,有效整合了各方的职能优势,实现了案件信息“第一时间共享”,争议调解“第一时间联动”,形成“1+1+1>3”的合力效应。以“重源头、抓前端、治未病”为理念,将大量争议化解在萌芽状态,有力提升了职工群众的幸福指数,实现职工权益维护与企业和谐发展双赢。

下一步,劳动争议调解对接工作室将深化重点领域风险排查,优化流程,延伸服务,进一步实现从“灭火”到“防火”的转变,为企业和劳动者提供便捷普惠的专业服务,为咸安劳动关系和谐稳定筑牢“第一道防线”。

大幕乡常收村零工驿站

开展抖音创业培训

本报讯 通讯员施传斌、艾子然报道:为助力村民拓宽创业就业渠道,提升数字创业能力,近日,咸安大幕乡常收村零工驿站组织开展抖音创业培训活动,现场学习氛围热烈。

培训中,讲师叶彪结合农村实际与抖音平台运营特点,从账号注册、内容创作、视频剪辑、直播带货技巧、流量获取等方面进行详细讲解。在视频剪辑环节,他针对剪辑等工具的操作技巧,如画面剪辑、配乐字幕添加、特效制作等开展实操教学,手把手指导村民完成基础剪辑。为增强学习效果,参训村民分成四个小组,围绕“农村特色内容选题”“农产品直播带货策略”“短视频剪辑创意”等主题展开讨论,组员们积极交流想法、分享剪辑思路,在互动中深化对抖音创业的认知。

此次培训内容实用、贴合需求,参与培训的村民表示,不仅掌握了抖音运营和视频剪辑的基础方法,也为农产品销售、创业增收等找到了新途径。常收村零工驿站相关负责人表示,后续还将持续开展各类技能培训,为村民创业就业提供更多支持与服务。

汀泗桥镇12处历史建筑

集中补挂“身份牌”

本报讯 通讯员叶黄幸、吕文巧报道:近日,咸安汀泗桥镇对辖区12处历史建筑完成了保护标识牌的补挂工作,为这些珍贵的文化遗产赋予全新的“身份牌”。这是汀泗桥镇持续推进系统性保护与文旅融合发展的又一具体举措。

汀泗桥镇历史底蕴深厚,现存古建筑面积约12,000平方米,拥有自宋代以来的30余处历史遗存。其中,始建于南宋淳祐七年(1247年)的汀泗桥,是湖北省现存最古老的石拱桥。而此次补挂标识牌的12处历史建筑,进一步明确了保护对象,使古镇的历史肌理更加清晰地呈现于世。

本次获得新“身份牌”的12处建筑,包括传统民居、商铺和公共建筑等多种类型,时间跨度从清代至民国时期。其中,有保留了完整的木构架和传统雕刻工艺的戴边周老屋、梧桐胡古民居,有记录了特定历史时期的社会生活面貌的双碑堰、双姑桥,也有展现了中西合璧的建筑风格的老街建筑群,这些建筑共同构成了汀泗桥镇独特的历史风貌。而对历史建筑的精准标识与保护,正是实现红色文化和旅游资源融合发展的前提。

随着一块块崭新的保护标识牌悬挂上墙,汀泗桥镇的往昔风华不仅得到了更坚实的守护,也正在被注入时代活力。

向阳湖国家湿地公园
冬日生态盛景

通讯员 李卫东 胡晓轩 王整



近日,冬日的咸安区向阳湖国家湿地公园,悄然褪去了秋日层林尽染的斑斓色彩,却因一群群灵动翩跹的“生态使者”如约而至,焕发出独属于冬日的蓬勃生机与诗意韵味,成为当地践行生态文明建设的鲜活缩影。

成群的天鹅舒展着修长脖颈,振翅翩然掠过澄澈湖面,而后悠然栖息于波光潋滟的水畔。那一身洁白如雪的羽翼,与湖水的清冽湛蓝相映成趣;它们时而引颈高歌,鸣声清脆嘹亮,回荡在湿地的上空;时而两两结伴,交颈嬉戏,激起层层细碎的涟漪;时而振翅翩跹,身姿轻盈曼妙,为静谧的湿地增添了无限盎然生机。

作为咸安区重要的生态涵养地与生态屏障,向阳湖国家湿地公园始终坚守“生态优先、绿色发展”的理念,持续推进湿地生态修复、水环境治理与生物多样性保护工作。这里水草丰茂、芦苇丛生,澄澈洁净的湖水滋养着各类水生生物,丰富多样的鱼虾螺蚌为候鸟提供了充足的食物来源,得天独厚的自然环境,让这里成为众多候鸟迁徙途中的“理想家园”与能量充沛的“补给驿站”。

据向阳湖国家湿地公园保护科工作人员吕勇介绍,得益于公园采取的全天候监控、常态化巡护、大力度打击和一系列生态治理举措,湿地的生态环境得到了显著修复和改善,每年冬天,都会迎来成千上万的候鸟来此越冬,其中包括了天鹅、鸿雁、豆雁、东方白鹳等国家一、二级保护动物。

这片充满活力的湿地见证着城市与自然的和谐相融,也彰显着咸安守护绿水青山的坚定决心。诚邀八方来客,奔赴这场与天鹅的浪漫之约,漫步湖畔赏白羽凌波、群鸟翔集的盛景,驻足观鸟听天籁清鸣、风声簌簌的乐章,亲身领略咸安这座城市的生态之美、自然之韵。

年味升腾处 肠香暖意浓

咸安香肠加工点迎来旺季

通讯员 王媛媛

随着元旦、春节的脚步日益临近,咸安的年味也渐渐浓郁起来。12月15日,笔者走进咸安区温泉街道白菜市场,一股混合着肉类与香料特有的咸香气息扑面而来。两家香肠加工摊位前,市民络绎不绝,排队等候、选肉、调味、灌制……一派繁忙而喜悦的景象,拉开了岁末年货的序幕。

在其中一家摊位前,老板徐师傅和他的助手正手脚不停地忙碌着。徐师傅从事香肠加工已有整整25个年头,是附近居民心目中的“老手艺人”。“这几天人特别多,每天要灌一千多斤肉,从早忙到晚。”徐师傅一边熟练地操作着机器,一边告诉记者,这样火爆的场面已经持续了三四天,预计要一直忙到元旦之后。他的加工费实惠,每斤仅收5元,加上手艺好、为人实在,积累了众多忠实顾客。

笔者看到,徐师傅这里的香肠种类十分丰富,不仅有传统的肉香肠、腊肉、腊鱼等,还有特色鲜明的排骨香肠、深受孩子们喜爱的儿童火腿肠以及烤肠等。口味更是多样化,原味、广式口味、麻辣味、五



香味、香辣味等应有尽有,满足了不同家庭的口味偏好。不少市民选择购买新鲜猪肉前来加工,徐师傅还会热心地帮忙挑选

肉质,一般建议采用“三七分”或“二八分”的肥瘦比例,这样灌出来的香肠口感更佳。市民张大姐是这里的常客,她今年早

早就买了二十多斤猪肉过来加工。“我每年都自己买肉来灌,看得见的原材料,自己选的‘二八分’肥瘦比例,吃着特别放心。”张大姐一边等着灌肠,一边高兴地聊起来,“家里孩子就爱吃这个味道,说这就是‘过年的味道’。今年还准备多做一些,给在外地上班的儿子邮寄一些过去,让他也能吃到家里的味道。”

今年猪肉价格相对亲民,许多市民像张大姐一样,选择购买新鲜猪肉后,支付每斤5元的加工费进行个性化定制。这种“看得见、信得过”的参与式年货方式,既经济实惠,又增添了亲手为家人准备美味年货的温情与乐趣。当然,对于想图省事的顾客,加工点也提供已经腌渍晾晒好的成品香肠,目前售价为每斤30元左右。

一串串逐渐饱满、油润生光的香肠,在冬日暖阳下静静晾晒,它们不仅是即将端上佳节餐桌的美味,更是连接亲情、传递牵挂的纽带。在咸安,这延续多年的传统手艺和热闹场景,正以其质朴而温暖的方式,诉说着岁末的丰足与期盼,让年的氛围,在肠香中愈发浓厚。