

# 解码一座城的生长力

——全国网络媒体“湖南e周”主题宣传活动侧记

湖南日报全媒体记者 杜立

6月17日至20日，“江湖不远，岳阳很近”——全国网络媒体“湖南e周”主题宣传活动聚焦岳阳，80余位媒体记者、网络达人组成采访团，记录岳阳高质量发展新图景，解码城市生长力。

## “江湖文旅”焕发蓬勃生命力

第四届湖南旅发大会热潮未散，岳阳的“江湖文旅”持续“圈粉”。

在岳阳中华大熊猫苑，10只大熊猫的萌态吸引了网络达人的目光，纷纷用手机记录下来。熊猫大集里，纪念币、挎包、茶叶等文创产品热销。

开园一年多来，景区接待游客超万人次，总收入突破1亿元，其中文创销售额超600万元，从单一门票经济向多元文化经济转型升级。

沿着洞庭大道深入湿地，洞庭湖麋鹿苑呈现眼前。

青草栈道边，麋鹿悠闲啃草。呦

## 播撒希望的种子

“从小我有个教师梦，大学选择英语教育，毕业从教至今15年。”近日，邵阳市北塔区芙蓉学校教师李君谈及初衷，神情坚定。多年来她始终坚守一线、兢兢业业、严谨治学、大胆探索。

李君热爱教育，体现在爱生如子、孜孜求上、用心教学上。

常年担任班主任，多次获得“优秀班级”“优秀班主任”荣誉。她以自身言行影响学生，真诚宽容欣赏每位学生；默默关注学生穿着举止、课堂纪律、作业质量、情绪心理状况等细节；坚持每学期对留守或单亲家庭学生家访。

她认真钻研精心备课，结合实际设计好每一堂课。她善于创设情境，让学生积极主动参与到课堂活动中。她鼓励学生独立思考，学以致用，乐学善学。她认真批阅作业，及时发现、解决问题。对于学习困难学生，她利用课余时间逐一辅导。她所任教班级的英语成绩各项指标在区内名列前茅。

她勤于学习、勇于探索、乐于创新，将教学实践与理论研究相结合，不断用崭新的教育理念丰富自己，参加教育培训和教研活动历练自己，曾获湖南省集体备课大赛一等奖，个人赛课也多次获一等奖。

教书育人任重道远，真情热爱坚守初心，李君将继续耕耘三尺讲台、播撒希望种子。

(张文杰)



东安鸡的雕像。

从民间菜肴到国宴名菜，东安鸡的发展经历了一千七百余年的历史。东安鸡的诞生，源于一场美丽的“意外”。相传西晋时期，当地一厨师烹鸡时误将陈醋作料酒，为调和酸味，加入花椒、生姜调味，意外创出酸香开胃的“陈醋鸡”。县令品尝后大为赞赏，这道菜遂在民间广泛流传。

## “一县一品”公益宣传系列之永州东安鸡

# 千年传承的味觉传奇

## ——国宴名菜东安鸡的非遗匠心与产业腾飞

严洁

### 从偶然到经典的历史回响

唐朝时，一名东安籍厨师将“陈醋鸡”精心改良后带入宫廷。因其酸辣鲜嫩的口感备受后宫青睐，尤得一位贵妃喜爱，故被纳入宫廷御膳，更名为“贵妃鸡”，由此登上大雅之堂。

清末湘军名将席宝田（东安人）官至太子少保，宴请曾国藩、左宗棠等重臣时，以家

乡“陈醋鸡”款待。众人赞其“酸辣爽口，六味俱全”，问及菜名时，席宝田因觉原名俚俗未敢直言。曾国藩遂以席氏“太子少保”官衔为据，提议称“宫保鸡”，此名沿用至民国初年。

北伐战争后，爱国将领唐生智（东安人）在南京宴请同僚，特命厨师烹制“宫保鸡”。

宾客盛赞其“酸辣麻香、嫩脆兼备”，追问菜名时，唐生智郑重宣称：“此乃我东安家乡风味，当称‘东安鸡’！”自此，这道菜以地域之名广传全国，并被列入国宴菜单。

1972年，毛主席以东安鸡宴请美国总统尼克松，这道菜由此蜚声国际，成为中华美食外交的经典符号。

### 非遗技艺与地域精神的交融

东安鸡不仅是美食，更是文化的载体。2017年12月，“东安鸡”成功获批国家地理标志产品。2021年，东安鸡制作技艺列入省级非物质文化遗产代表性项目名录。其制作工艺苛刻，食材与技艺皆彰显匠心。选材需经“四问”：一选东安本地散养的黄羽、黑羽土鸡，传统体重为0.75至1公斤，现代标准延伸至1.5公斤内，确保肉质紧实；二择未下蛋的小母鸡，鲜嫩无腥；三配本地四味——东安古法米醋、花桥辣椒、紫云深山生姜及新圩野生七叶花椒，自然馈赠成就地道风味。

烹饪技艺尤为考究：整鸡焯至八成熟，切为“八大八小”十六块，暗合旧时八仙桌宴客之礼。鸡头（凤头）、鸡尾（凤尾）敬献长辈贵宾，鸡腿赠孩童，体现尊老爱幼的传统。随后以花椒、辣椒、姜丝煸炒，辅米醋提香，倒入原汤焖煮，成酸辣鲜麻、嫩脆交融、六味浑然天成。

东安人逢年过节、婚丧嫁娶必烹此菜，寓意吉祥团圆，更通过“千人炒万人尝”等活动，创下吉尼斯世界纪录，展现文化凝聚力。从选材到装盘，从技艺到礼仪，东安鸡以味传情，以食载道，成就舌尖上的非遗传奇。



(图片均由东安县委宣传部提供)

# 贺礼富：让乡村教育返璞归真

弘扬教育家精神  
乡村教师日志  
湖南省教育厅 湖南日报社 联合推出



贺礼富与孩子们。通讯员 摄

### 人物

贺礼富，44岁，中共党员，衡阳师范学院音乐系毕业，现任衡阳市石鼓区角山镇云旭山联校党支部书记兼校长。从教23年，深耕音乐教育，任校长后，推动“3+N移动思政课堂”教学改革，曾获评“衡阳市最美资助人”“衡阳市优秀教育工作者”。

### 日志

6月18日，清晨，阳光洒满云旭山联校莲花校区的玻璃窗。

“小轩？小轩？小轩！”今天的思政课上，当小轩的名字第三次被点名，他如小鹿般一颤——这孩子，看着窗外，不知道又在想什么呢。

“老师问你，你最想做的事情是什么？”这个问题是我今天思政课的主题。

“我……最想去公园玩一天。”小轩歪着脑袋想了想，大声说道。随即羞涩地从抽屉里掏出几个金灿灿的橘子，眼中满是赤诚：“校长妈妈，我从家附近特意摘的，你尝尝，可甜了！”

心尖像被羽毛拂过。从教20余载，课堂首次为这份滚烫的馈赠而停驻。

后半节课，我索性把橘子分给其他同学，和孩子们围坐一起，一边聊着心里话，一边分享小轩带来的这份山野里的“甜蜜”。

澄澈蓝天，灿烂阳光，橘瓣的清甜在唇齿间化开……而这样的幸福时刻，曾经差一点无法实现。

云旭山联校由原角山镇云山小学、旭东小学、莲花小学合并而成。近几年乡村学校

生源越来越少，去年，云山小学面临撤并。小轩当时就在云山小学读三年级，我也在那教书。

记得当时，同样是一堂思政课上，平时讷言的小轩，脸颊泛红，鼓起勇气说道：“我听爸妈说，要带我去城里读书……”话音刚落，空气凝固。班上同学们的眼睛都蒙上了水雾，攥紧的小拳头泄露了无声的不舍。“但我真的很喜欢这里，不想走……”小轩细若蚊子的声音，重重敲在我心上。

我理解孩子父母的想法。但其实，中途转学不见得有利于孩子成长，孩子舍不得走，我也舍不得这群可爱的孩子。更重要的是，乡村学校的资源禀赋，是城里没有的。

这些年，我一直致力于提高学校教学质量，办出乡村学校自己的特色。我和同事老师们一起，携手村民委员会，将课堂拓展到广袤的乡野大地。

劳动课上，我带着孩子们种菜、捉虫、除草；收获季，我们拔花生、挖红薯、割稻穗；炊烟起，一起煮花生、炸素蟹、晒薯干、腌辣椒、榨菜油；音乐课上，口风琴声与非洲鼓点乘着山风飞旋，孩子们在野花芬芳里吟唱纯粹的欢歌……角山镇的青山是最生动的黑板，潺潺溪水是最灵动的教具，我们努力让课堂弥散泥土的芬芳，奏响生命的韵律。

记得一次心理健康活动上，我带着孩子们到春天里“寻宝”，在大自然里寻找嫩绿的叶、绽放的花，聆听鸟儿的歌唱，感受微风的轻拂，体会声音中的宁静与和谐。

学生小婷兴奋地和我说：“我发现，花蜜的甜香比起糖果来，更加清新自然！”当孩子们五感与自然同频共振时，大自然的一切都在滋养着这些幼小心灵。

我不敢说，我们学校的孩子是成绩最好的，但我想，这样的环境下，他们一定是快乐的。乡村教育就应当返璞归真，让孩子们自由快乐地茁壮成长。

角山秋风送爽，2024年秋季学期报到日，几个小小身影如归巢雀鸟般欢叫着扑来，领头的小轩小脸通红，眼睛发亮：“校长妈妈！爸爸答应我不走了！我们都去莲花校区，做云旭山永远的学生，您永远的孩子！”

那一声“永远”，如跃动的温暖音符，精准拨动心中最柔软的弦。刹那间，所有付出与坚守都有了甜美回响。

教育，是以爱铺就的漫漫长路。在这深情的乡土上，我将继续编织田园教育画卷，用满腔热忱，为孩子们描绘对生活、乡土和未来的斑斓憧憬。

(湖南日报全媒体记者 蒋诗雨 整理)

东安县农村淘宝东安鸡展柜。严洁 摄

东安鸡预制菜制作中。严洁 摄

出锅装盘的东安鸡。

### 非遗蝶变，振兴乡村的“金翅膀”

东安鸡从餐桌走向产业，成为富民强县的“战斗鸡”。连续3年被湖南省评为“一县一特”农产品优秀品牌。2021年，“味道湖南”湖南名菜网络投票活动中，东安鸡荣获金牌。2022年，东安鸡以“千年湘菜魂 一品东安鸡”为主题，成功在北京天安门《辉煌的中国》农业馆正式展出；2024年10月东安鸡加工企业赴北京参加“湘菜湘品进部办委·潇湘源味驻新华社”比武活动，东安鸡获得一等奖。

为了做好品牌保护和品牌打造，东安县出台了东安鸡地理标志管理办法，制定了东安鸡地方标准，加强了地理标志保护，列入全县支柱产业发展规划。依托“公司+农户”模式，全县年出笼东安鸡超2500万羽，培育养殖大户360余家，年产值突破10亿元。预制菜创新让非遗美味飞入千家万户。

打造“东安鸡金牌厨师”劳务品牌，培训千余名专业厨师，带动6000余人就业，产业链年综合产值达13亿元。通过美食节、非遗工坊、电商直播，东安鸡与旅游深度融合。

非物质文化遗产代表性项目化作乡村振兴的强劲引擎。

千年东安鸡，一口酸辣品春秋。它从历史深处走来，以非遗技艺书写文化自信，用产业链条赋能乡村振兴。这道承载着匠人匠心、乡愁乡情的湘菜瑰宝，正以更年轻的姿态，邀世界共赴一场味觉与文化的盛宴。