



扫码看长沙楚家湖蜕变视频

年夜饭预定火爆,赶紧抢占最后席位啦

部分商户“黄金档”席位已售罄 今年一些商场餐饮店也可团年 消费者还可网购预制菜

离大年三十还有一个多月,年夜饭的预定却已到了“如火如荼”的阶段。1月3日,家住长沙北辰三角洲附近的曾先生向三湘都市报记者诉苦称,想订个能坐20人的大桌年夜饭,但联系了几家饭店,不是没有大包厢,就是晚上6点至7点档的预定已满,“没想到提前了一个月,好像还是有点晚。”

当天,三湘都市报记者走访市场发现,大部分餐饮商户的大包厢均已所剩无多。今年,除了酒店外送的预制菜外,不少入驻商场的餐饮商户也开始瞄准了年夜饭市场,成为长沙消费者的又一新选择。

■记者 朱蓉



1月3日,长沙不少入驻了商场的餐饮商户客流如织,今年也推出了“年夜饭”服务。 记者 朱蓉 摄

走访 年夜饭席位已所剩无多,基本需要按菜单预定

“我是大概十天前就开始寻找一家适合吃年夜饭的饭店,但一直没有找到。”曾先生感慨,联系了新长福等多家饭店,20个人大桌的包厢基本已被预定完,最后只能选择拆成2桌,才勉强订到合适的。

自从年夜饭市场开始受到餐饮商家的重视,对长沙市民而言,预定上一桌满意的年夜饭似乎已经不是提前一个月开始打算就算得上时间充裕。

1月3日,三湘都市报记者在长沙各大餐馆了解到,不少传统餐厅的包厢均已预定一

空。如,徐记海鲜万国城店的接待员就表示,大年三十当天店内包厢均已全部被预定,即使是大厅,18、19点档的年夜饭也仅剩下一个10人桌的空位。

包厢已经预定完的还有好食上沿江店。据该店店内接待员介绍,目前,晚餐仅剩大厅仍有余位,“10人桌的推荐消费菜单是1388元,能坐十五六人的大桌,菜单价格则为1888元。”

采访中,记者注意到,大部分商家为了确保当日的出菜速度,推出了预定菜单,进店预定年夜饭的消费者可在已定好的菜单中进行选择。

变化 部分商场餐饮不歇业,可提前购买预制菜

事实上,除了街边餐饮商家外,今年部分入驻了商场的餐饮商户也将提供年夜饭服务,这也打破了其受到商场整体营业时长的限制。

据华远悠悦港相关负责人介绍,商场内如君庭中餐馆、老街鱼嘴巴等餐饮商户为临街门面,在过年期间不打烊,将为长沙市民提供年夜饭服务。

“君庭拥有12、13个江景包厢,目前仍可预定,但部分招牌菜因为品控原因每天限量,可能不能满足每位消费者的需求。”该名负责人介绍,商场餐饮商户今年“年夜饭”相关具体政策正在制定,将于近期推出。

此外,也有酒店推出扣肉等年夜饭“大菜”预制菜。鑫远白天鹅外卖屋的工作人员介绍,临近年边,将推出如红烧肘子、烧腊等多道菜品,消费者买回家后只需稍微加工就可上桌,“省时又省力”。而在沃尔玛山姆会员店内,诸如吉祥如意佛跳墙、鸿福大盆菜、招财脱骨猪手等售价在78元至888元不等的“大菜”也已上架销售。

淘宝网上,甚至有不少商家推出了年夜饭预制菜套餐。记者以“年夜饭”为关键词进行检索后发现,除单份大菜预制菜外,售价在358元至1098元的套餐年夜饭也已上架,其中,售价在500元左右的较受欢迎,月销量已达600余单。

高校师德师风测评不能“走过场”

老师述职时“跑题”,学校党委书记当即叫停:重新准备



·贯彻全省教育大会精神系列报道

本报1月3日讯 快期末了,各种述职测评工作也纷纷沓来。近日,湖南环境生物职业技术学院开展了2018年高校教师系列职称师德师风个人述职测评工作。不过,现场,有老师“跑题”了,并没有围绕师德师风来进行述职,变成了一个自我工作汇报总结。该院党委书记苏立当即暂停测评程序,要求所有参加测评人员“重新准备、认真审视述职材料”,待达到要求后再组织测评,

并强调新一届党委将从严把各项测评指标,将全国教育大会、全省教育大会“把师德师风作为评价教师队伍素质的第一标准”政策落地落实。“我们绝不允许师德师风测评走过场。”

据介绍,该院自2017年教师系列高级职称自主评审以来,将师德师风测评纳入评审体系,对师德师风考核不合格教师实行一票否决,并在职称评审中赋予9分的加分分值。在《2018年度学院教师系列(含实验技术)职称测评人员师德师风测评工作方案》中,明确对资格初审通过人员通过个人述职、考核测评、民意调查、职能部门考核等方式全面考察参评人员的职业操守、从业行为和科研诚信等师德师风情况。苏立认

为,教师是教育之本,师德是教师之本。“师德师风是一个学校办学实力和办学水平的重要标志,不仅直接关系到教学质量水平,更与学风建设密切相关,对学生世界观、人生观、价值观的形成有着深远的影响。”

事实上,本次果断暂停职称评审的师德师风的测评,是该院“校风、学风、教风”建设的又一次精准施策,旨在牢固树立鲜明的师德师风第一的导向,并将这一鲜明导向扩展到全体教职员工。目前,该院已下发通知,在即将开展的年终述职中要求全体教师首先述职师德师风,不合格者实行一票否决,年终考核直接评定为“不合格”等级。 ■记者 黄京 刘镇东 通讯员 刘旺 邓阿琴

记者手记

不图新鲜,回归个年味

作为中国传统意义上最重要的一顿饭,年夜饭的“商业化”之路已经走了近十年。刚刚兴起之时,下馆子吃顿年夜饭显得特别时髦,再后来,不少商家推出了创意服务,如大厨上门做菜,又或者是诸如火锅等过去“想都不会想”的年夜饭形式。

而今年,年夜饭市场似乎又开始逐渐回归传统。在既定印象中,餐桌上必不可少的梅菜扣肉、烤鸡炖鸭、红烧猪肘等大菜成为消费者优先考虑的预制菜;而餐馆内,也开始着力主推传统菜品,

“标新立异”的越来越少。不图新鲜,回归个年味成为当下的一种新时尚。商户们也似乎将更多的注意力从在菜品上吸引眼球转到了增强服务上。如,部分餐饮商户将在大年三十推出戏台表演,让就餐氛围更加热闹。

对此,一位长沙资深餐饮人士评价,春节作为中国最重要的节日,少不了吃吃喝喝,餐饮圈开始回归“传统年夜饭”,正是传统文化回归的一种象征,也应该是常试常新的餐饮界应该珍惜的现象。



近日,长沙市开福区农业林业水利局传来喜讯。经检验:开福区楚家湖试点采用石墨烯光催化技术达到预期目标,治理前为轻度黑臭水体,治理后“蜕变”为亲水宜居之地。

是什么“高科技”让楚家湖完成了这场华丽“蜕变”?1月3日,三湘都市报记者前往现场一探究竟。

■记者 和婷婷 通讯员 颜雨彬 陈宇辉

历经2个月治理,昔日黑臭水体成亲水宜居之地 神奇“编织网”让楚家湖“蜕变”

1月3日上午,记者来到开福区楚家湖。湖中间有一座混凝土坝,将湖泊分割成两部分。

冬日寒风料峭,楚家湖湖面如镜,倒映着岸边的树木房屋。

沿着楚家湖路顺水而下,发现东半湖区靠近坝口约5000㎡区域的湖面飘着许多条状网。湖边两位市民正钓着鱼。

“3个月前,这个湖面上有四分之一都飘着蓝藻,水体泛绿,还有刺鼻味。”钓友王大哥告诉记者,自己家离这里不远,亲眼见证了湖面的变化,“水一清鱼都多了,现在多的时候能钓到六七条!”

长沙市开福区农业林业水利局工作人员告诉记者,“早几年,楚家湖水体黑臭化,附近居民意见很大。2017年楚家湖被列为长沙88处黑臭水体整治项目的典型代表。”2018年9月,长沙开福区农

田水利局对楚家湖黑臭水体整治采取了清淤疏浚、控源截污、内源治理、生态修复等措施,水体自身净化能力提升。

为了根治楚家湖黑臭水体,去年9月底,开福区农业林业水利局委托双良石墨烯光催化技术有限公司,采用石墨烯光催化技术,对开福区楚家湖实施治理。

楚家湖多了16排“编织网”,“编织网”上搭着石墨烯涂层。双良石墨烯光催化技术有限公司湖南办事处技术人员肖杰告诉记者,这样采用生态、环保的污水治理方法,可在较短时间内快速消除黑臭、提升水质、改善水体生态环境,不造成二次污染,不对周围环境产生影响。

经过2个月的治理,楚家湖水质各项指标均已经达到治理要求,由黑臭水体“蜕变”为亲水宜居之地。