



扫码看火车头
公园伤得不轻

A04

民生

三湘都市报

2019年10月10日 星期四

编辑/熊佩凤 图编/言琼 美编/聂平辉 校对/苏亮

全新亮相十余日,火车头公园就“受伤”

探访:长假过后,旧火车上设施损坏多 呼吁:追忆“车马慢”,做文明游客

本报10月9日讯 “每天去湘江边火车头公园拍照的人好多,可提质改造后对外开放才十多天,火车上一些设施就损坏了,好心疼。”10月9日,长沙市民王先生反映,国庆节前夕刚刚重新对外开放的火车头文化公园出现了一些不和谐画面,旧火车上设施遭到不同程度地损坏。对此,三湘都市报进行了探访。

暖阳中的一切似乎都慢了下来

9日下午3时许,气温回暖,尽管是工作日,仍有不少市民在位于天心区的长沙火车头文化公园里摄影留念。暖阳中,镜头里的一切似乎也慢了下来。

“公园位置比较偏,以前人不多。建成公园,绿皮火车也翻新了,成了网红地,国庆期间很多外地游客都过来打卡拍照。”家住附近的胡女士带着儿子在公园里的沙坑玩,她告诉记者,国庆节期间有专门的摄影师驻守公园内,给游客提供专业拍摄服务,“生意好得很。”

火车头文化公园面积不大,分为木平台休闲区、儿童沙区、火车时光大道、火车时代记忆区。公



公园旧火车上部分地板被损坏。



提质改造后的长沙火车头公园。 记者 张洋银 摄

园入口的石碑上,介绍了长沙老火车南站历史与曾经的辉煌。2007年老火车南站停运并拆除,一台1975年制造的蒸汽火车车头,带着两节客车车厢和一截货车车厢,在湘江中路与殷家冲路交会的丁字路口南侧,已经静静地躺了十余年。

4岁孩子看到游客踩踏都会上前劝阻

经过一年的提质改造,公

园于9月28日重新开放。记者在现场看到,绿皮火车重新刷漆后,有一节车厢的椅子全换成了木椅,以前的锈玻璃窗及破损的玻璃也全部换新。车内游玩、休憩、拍照的游客络绎不绝。

然而,刚刚翻修一新的火车车厢内,短短10来天就有了新伤痕。车厢内的一个椅凳已经被踩踏坏,车顶灯也有部分破损,车厢壁上还有游客随意留下的涂鸦,一些车桌上残余有奶茶等垃圾。

“每天来往的游客很多,绝

大部分都很爱惜这里的设置,但极少数人素质还需提高。”家住附近的陈先生一有闲暇就会带着孙子来公园,4岁的孙子看到游客踩踏椅凳摆造型拍照都会主动上前劝阻。

“公园会进行定期维护,开园至今总体情况尚可。”火车头公园管理方负责人表示,将加强对公园的管理和维护,同时也呼吁广大市民及游客,前来游玩拍照时爱护公共设施,避免污损破坏。

■记者 张洋银

长沙通报4起蓝天保卫战典型案例

本报10月9日讯 今天,长沙市生态环境局通报4起蓝天保卫战全市环境执法典型案例,包括未批先建、废水直排、粉尘外漏扬散等。

7月31日,开福区环保执法人员突击检查辖区内某无名制版模具厂,发现其洗板机作业中产生的有机废水排入旁边水坑,再通水泵抽至市政管网排放。经检测,外排废水中重金属锌含量超标97倍。该单位涉嫌环境污染犯罪,目前案件在进一步侦办中。

8月19日,望城区环保执法人员对某灯饰企业执法检查,发现其需要配套建设的环保设施未经验收即投入生产。望城区环保局对其处以30万元罚款。

8月1日,浏阳市环保局现场检查发现某建材企业未及时维护除尘设备密闭检查口,导致粉尘明显外漏扬散,遂依法对其罚款3万元。另一起为望城区某建材企业在未获环境影响评价文件情况下,擅自开工建设。 ■记者 和婷婷

匠心铸魂,技能逐梦

——腾飞中的长沙北方钓鱼台烹饪学校发展纪实

心心在一艺,其艺必工;心心在一职,其职必举。历经千年铸就的“工匠精神”与“匠人之道”是一种情怀、一种执着、一份坚守、一份责任。本着“匠心育人”的宗旨,凭借精湛、严谨、专注与坚守的精神,长沙北方钓鱼台烹饪学校培育出一批批富于创新、善于实践、精于勤勉的未来人才。

这是一个工匠传承的摇篮,一座躬身实践的家园。长沙北方钓鱼台烹饪学校是一所以培养高端烹饪人才为目的的教育培训基地,是中国烹饪教育行业的领军品牌,隶属于北京中厨北方教育科技有限公司。

■杨洁规 张涛 黄承德

树特色,钓鱼台菜系博采众长

长沙北方钓鱼台烹饪学校课程涵盖了川菜、粤菜、湘菜、鲁菜等八大菜系的经典名菜、钓鱼台菜系、地方特色菜、都市流行菜、创新菜以及中式流行面点、西餐等。

学校在传授中国八大菜系和中西面点的基础上,再由钓鱼台烹饪大师亲自向各校区优秀学子传授钓鱼台菜。钓鱼台菜博采国内各菜系之长,独立于八大菜系之外,形成了“清新淡雅、淳和隽永”的独特风味,得到了中外宾客的广泛赞誉。同时,也吸引了大批从湖南、江西、贵州等地慕名而来的初、高中毕业生。

学技能,逐梦餐饮业

万贯家财,不如一技在身。

“选择学厨师,就是为了好找工作。”19岁的谢鸿斌因未能考上心仪的本科院校,他毅然选择了办学专业性强的长沙北方钓鱼台烹饪学校。近半年来,谢鸿斌每天与美食打交道,沉浸在各种刀工、翻锅、炒菜等技能当中,特别充实,也很有成就感。“老师们不会以成绩好坏来定义每个人,对于基础差的同学也会耐心指导。”对未来的厨师之路,他满是规划与憧憬。“第一次看到这么有劲头、很自信的儿子,真的变了。”谢鸿斌的家人说道。

重实践,为学员筑“大厨”梦

没有实践基础的职业教育,无法与市场上的技术人才需求相结合。

长沙北方钓鱼台烹饪学校始

终贯彻“理论+实践”的教学模式,三分理论七分实践。在这里,学生们不用担心学不会,这里有一支素质高、技术强、教学精的教师队伍,不断更新教育教学理念,着力实训建设,凸显能力培养,因材施教,手把手教学,一对一指导。

实训室里,来自南非的乔丹正跟着“师傅”夏傲学做“辣椒炒肉”。从切菜、腌料、下锅至出锅都是乔丹上手操作,每有不到位之处,夏傲就会及时纠正,进行讲解,并手把手地传授炒菜技巧。一盘辣椒炒肉出锅,乔丹迫不及待地尝了一口,还不忘和“师傅”竖起大拇指来张合影。

“学校每个老师对我很有耐心,我要谢谢他们。”乔丹用流利的中文告诉记者,他计划回南非

开一家湘菜馆,同时,也为了给妻子在异国他乡能做地道的湘菜。

多渠道,“温暖就业”助圆梦

就业,是职业教育的重要一环。长沙北方钓鱼台国际烹饪学校以“定向委培、多渠道输送”为就业推荐模式,星级酒店绿色通道、知名餐企定向培养、创业全程扶

持等10余种就业模式,助力学生圆梦。

学校成立以来,培养了近10万名烹饪人才,遍布九州大地,其中,长沙北方钓鱼台烹饪学校每年为大型酒店、餐饮企业输送千余名烹饪人才。同时,在毕业生离校后,继续开展跟踪服务,通过QQ、微信、电话回访等方式为未就业毕业生提供就业信息,真正做到“离校不离心、服务不断线”。

“学生执行能力非常强,能吃苦耐劳,基本功扎实,提升速度非常快。”长沙运达喜来登酒店人事经理李经理评价道。

未来,学校还将以服务为宗旨,突技能特色;以就业为导向,育实千英才。

岁岁弦歌不辍,朝朝薪火相继,长沙北方钓鱼台烹饪学校人以其精湛、严谨、专注、坚守的工匠精神,培植满园桃李芬芳。在传承与创新中前行,长沙北方钓鱼台烹饪学校必将砥砺前行,心怀高远,争创国内一流的优质职业技能培训学校。

