湖南日报

2022年8月24日 星期三
责任编辑 唐爱平 版式编辑 吴广

实行“五联五治”，有效化解矛盾纠纷

通道创新推动省际边界治理

湖南日报8月23日讯（全媒体记者 卢嘉俊 通讯员 余家胜 胡益龙）通道侗族自治县陇城镇洞雷村与广西林溪村接壤处，有一个寨子名叫将王屯。以前因分属两省，屯里村民经常因山林、宅基地等小事发生矛盾纠纷。湘桂将王屯联合党支部成立后，屯里发生了改变。8月20日，联合党支部书记王凤明告诉记者：“如今屯里的村民，不再因为自己是湖南人还是广西人而产生隔阂。屯里还联合建起鼓楼、修通公路、修了水渠等，邻里之间更加和睦。”

通道地处湖南、广西、贵州三省区交界处。该县创新推动省际边界治理，积极构建三省区边界四县党委组织部门沟通协调机制，实行“五联五治”边界治理机制，即“支部联建、平安联保、治安联防、文明联兴、产业联盟”与“政治、法治、智治、德治、共治”。推进“互联网+群防群治”，建立57个边界治理微网格，组建162支志愿巡防小分队，确保边界地区“小事在村屯解决、一般问题在乡镇解决、重大问题在县里解决”。新机制实施后，边界区域一些过去难以解决的问题得以迎刃而解。今年1至7月，通道调处省际边界纠纷15起，发案率为零。

“边界区域一旦有安全隐患与矛盾纠纷，网格员随时上报处理。”通道坪坦乡高步村党支部书记龙怀阳介绍，通过与相邻的广西高秀村、林溪村、弄团村开展联防联治，该村多年来未发生重大刑事案件。通道已连续6年获评全省平安县，去年获评全国信访工作“三无县”与全国民族团结进步示范县。

矛盾纠纷少了，平安基础牢了，边界村民携手推进产业建设。通过建立边界地区产业联盟，通道加快发展“两茶一药”（茶叶、油茶、中药材），涌现出一批“边界茶市”“边界茶厂”，每年外销鲜茶叶350余万公斤，带动边界地区6个乡镇15个村2500余户农民增收。

中国农业银行
AGRICULTURAL BANK OF CHINA
湖南省分行

开展一体化改革，做到公车公营、乡村全通

桑植完善城乡客运公交网络

湖南日报8月23日讯（全媒体记者 田育才 通讯员 邱德帅）“以前从村里去县城，个体经营的客运车辆不准时，价格又高。”今天，家住桑植县人潮溪镇淡阳村的卓慧玉告诉记者，开展城乡客运一体化改革后，原有超速、超载、发车不准时等问题没有了，价格也便宜了，出行很方便。

今年4月，桑植县正式启动城乡客运一体化改革，成立相关领导小组，编制相关发展规划，做到公车公营、乡村全通，全面提升城乡客运服务水平，着力打通群众出行“最后一公里”。

按照“乡村全通、公车公营”的要求，桑植县交通运输局采取公开招标方式，择优选定县交投运输公司，对全县公交统一运营、管理、服务。同时，按照“到期的自动退出、未到期的自主选择”原则，对269台涉改车辆实行“一车一个工作专班”工作机制，将政策宣传、解释说服、矛盾化解、信访维稳等工作落实到车。此外，全方位考虑车主利益，综合考虑车辆残值、剩余经营期、保险退费等方面因素，对车主进行补偿；原车辆经营者可优先安排在公交公司上岗，解决其后顾之忧。

“以前自己开中巴车，需要考虑车辆保养、行驶安全、客源等，现在只要安心开好车就行。”公交车司机孙自安说。孙自安原在桑植县兴隆公司个体运营一台中巴车，政府将其车辆回收后，他被县交投运输公司聘用为公交车司机。孙自安介绍，他还是开车跑原来的线路，工资跟以前的收入相比差不多，但少了运营的担忧。

“努力为城乡居民提供安全、便捷、经济、高效的出行服务。”桑植县委常委、副县长陈星说，该县将进一步加大城乡交通运输基础设施建设力度，着力提升客运服务质量，形成县、乡、村之间完善的城乡客运公交网络，加快乡村振兴步伐。

攸县米粉出口美国

湖南日报8月23日讯（全媒体记者 李永亮 通讯员 刘晓聪 彭亮霞）8月22日，一批攸县米粉通过醴陵海关，顺利出口美国。这是攸县米粉首次出口美国，通过海运，将在一个月后运抵美国。

出口商是湖南攸州优品创业服务有限公司。该公司负责人刘知告诉记者，不久前，他们将攸县米粉重新进行设计包装，放到跨境电商平台销售。6月中旬，一位在美华人与他们取得联系，希望采购一批农特产品供货美国大型商场。经过沟通，对方最终采购攸县米粉、丫江桥黑木耳、菜花坪镇羊肚菌等攸县农特产品，总价值6万元人民币。“首批货成功发运，为后续获得更多订单打通了渠道。”刘知说。

攸县米粉是攸县地方特色产品、国家地理标志保护产品，其口感细腻、爽嫩，深受人们喜爱。近年来，攸县通过打造标准化米粉生产车间，规范生产工艺，产业做大做强，并走出国门。

岳阳县张谷英镇风水村移风易俗

集体升学礼取代“升学宴”

湖南日报8月23日讯（通讯员 许伟军 吴拥民 全媒体记者 龚柏威）开学在即，岳阳县张谷英镇风水村为该村11名准大学生举办了一场有仪式感的集体升学礼，以此取代“升学宴”“谢师宴”，倡导移风易俗，风清气正的文明新风。

风水村地处偏远，经济落后，是省乡村振兴重点帮扶村。这几年，通过脱贫攻坚和乡村振兴等工作，风水村老百姓的很多实际问题得到了解决，村庄环境也越来越好，但是“人情风”还是没有完全刹住。

风水村乡村振兴驻村工作队在走访过程中了解到，很多村民对请客送礼非常反感，可碍于情面，只得应付。进一步摸排，掌握到本村还有11名准大学生和几名考上岳阳市一中、县一中的学生，其中有些学生家长已准备操办升学宴。

驻村工作队与风水村“两委”一起商量，决定为这些准大学生举办集体升学礼，让学子们既有前程似锦的“仪式感”，又在浓浓的人情味中践行文明新风尚。

“升学礼既节俭又热闹，我非常喜欢，感谢叔叔伯伯们给我们提供这样一个互动参与的平台，以后将继续努力学习，争取取得更好的成绩，为家乡争光。”肖敖被桂林医学院录取，他和父亲一同参加集体升学礼，礼毕，其父当即决定取消升学宴。

风水村驻村第一书记任琴湘说，举办集体升学礼活动，就是要弘扬传统美德，帮助孩子们树立正确的世界观、人生观和价值观，给他们留下一段美好的回忆，也希望他们将来做有志青年，学业有成后能反哺家乡。

◀◀（上接1版）

从建产业园到建“桥头堡”

首届湖南东盟投资贸易洽谈会开幕前夕，在国家级经开区邵阳经开区，投资50亿元的邵阳东盟科技产业园开园。该产业园由泰国、老挝、越南、缅甸等地邵阳商会共建，其定位为对接东盟市场，承接粤港澳大湾区、长三角等地的行业规模企业和本土特色优势企业。项目一期完成30万平方米标准化厂房建设，成功引进和培育企业50多家。产业园全部建成投产，年产值可超过100亿元。

在2019年省政协主办的“推进湘南湘西承接产业转移示范区对接粤港澳大湾区产业融合发展”高峰论坛上，泰国湖南商会会长刘纯鹰与邵阳经开区签约，决定投资建设该产业园。此前，响应邵阳“引老乡回故乡建家乡”号召，刘纯鹰已在邵东湘商产业园建立3个年产值超100亿元的“园中园”。“邵商是邵阳市深度参与东盟区域合作的独特优势，建设产业园就是为了把这个优势进一步放大。”刘纯鹰表示。

多年来，邵商搏击商海，人数过百万，资产超4万亿元。邵阳市委、市政府贯彻省委、省政府“引老乡回故乡建家乡”重要部署，举办全球邵商大会，建设湘商产业园。近10年来，邵商回乡投资超过3000亿元，占邵阳市招商引资总额近八成。邵阳市多个湘商产业园引进的863家企业，80%以上由邵商投资。

邵阳市多向发力，积极融入西部陆海新通道，邵阳海关封关运行，建成公用型进口保税仓。同时，借助获批湘南湘西承接产业转移示范区契机，坚持“研发在粤港澳、生产在邵阳、市场在海外”的发展思路，加强与粤港澳、东盟、非洲等地的深度合作，不断扩大国际经贸“朋友圈”，将邵阳打造成我省对接东盟的“桥头堡”。

据统计，当前，与邵阳市有贸易来往的国家和地区共170个，居全省第二。“十三五”末，邵阳市实现年出口257.74亿元，居全省第二，仅次于长沙。期间，外贸出口量年均增长31.8%，居全省第一。今年上半年，邵阳市与RCEP国家进出口贸易额达36.5亿元，同比增长96.2%，超过全省平均60个百分点。

从一域“开花”到全省“飘香”

邵阳古称宝庆。在老挝首都万象，有一条大道叫宝庆大道，是这座城市最好最宽的大道之一。万象市还有“邵东街”，这里可以用人民币交易，会讲邵阳话就能把生意做下去。近年来，邵商发起成立老挝、泰国、越南、印尼等东盟国家湖南商会，商会核心人员均成为当地著名侨领。泰国湖南商会会长刘纯鹰还受聘担任泰国国会主席的中国政策顾问。

影响力巨大的邵商，为邵阳市乃至全省深度参与东盟区域合作奠定坚实基础。2019年11月，湖南省商务厅牵头，组织邵阳、长沙等地300多家装备与制造企业，走进柬埔寨、老挝、泰国等东盟国家，三一重工、亚洲富士电梯、湘窖等湘企签署各类经贸合作协议50余个，合同成交额达16亿美元。

“长沙-万象”直航航线开通、湖南省与老挝万象市缔结为友好省市、老挝在长沙设立总领事馆等湖南与老挝一系列重大合作交流事项中，都有邵商积极推动的身影。老挝湖南总商会永久荣誉会长宋杰锋，长期推动老挝与湖南合作交流，贡献突出，于2019年获老挝政府授予“国家友谊勋章”。

邵商赵战军是越南中国商会湖南企业联合会执行会长，他和商会会员一道，助力湘品出湘。“除邵阳生产的五金、箱包，还有湘潭的电机，娄底的煤矿机械、农机，株洲的服饰，长沙的汽配，湖南与越南年进出口贸易额在10亿元以上。”赵战军说。

当前，湖南对东盟出口产品已从五金、箱包、服装扩展至钢材、机械机电、高新技术产品以及文化产品、陶瓷制品等。随着中老、中越班列开行以及RCEP生效，湖南对接东盟的国际大通道进一步打通。2021年，湖南对东盟进出口总值977亿元，东盟已跃居为湖南最大的贸易伙伴。

粟裕故里邀明月 侗家月饼话团圆

首届会同·堡子月饼文化旅游节开幕

湖南日报8月23日讯（全媒体记者 雷鸿涛 通讯员 蒋杰霖 朱毅）今天，首届会同·堡子月饼文化旅游节在会同县堡子镇开幕。

这届节会以“粟裕故里邀明月，侗家月饼话团圆”为主题，围绕“品传统文化，展民族风情，亮会同特色，助乡村振兴”展开，推出民俗文化展演、农特产品展销、乡村振兴产业展示、月饼传统制作工艺体验等系列活动。记者看到，在农特产品展销区域，当天出炉的手工柴火月饼色泽金黄，香气四溢，酥脆可口。咬上一口，满口香甜，令人久久回味。

堡子镇党委书记唐和平介绍，手工柴火月饼是堡子镇传统美食。一个柴火月饼有0.5公斤重，带着浓浓的家乡味。传统手艺代代相传，每到中秋佳节前夕，集镇上就变得异常热闹，在7家柴火月饼作坊带动下，“手工柴火月饼”逐渐成为堡子镇乡村振兴的一项重要产业。而每年做月饼的传统习俗，已在镇上延续上百年。堡子镇每年生产柴火月饼50万公斤左右，线上线下销往全国各地，净收入达到2000万元左右。

开福区“清廉医保”守好“看病钱”

湖南日报8月23日讯（全媒体记者 张颐佳）22日，长沙市开福区医保局联合区纪委、区卫健等部门开展突击检查，发现部分医疗机构存在挂床住院、过度检查、超标准收费等问题，当即进行处罚。开福区联合执法筑牢医保基金“防火墙”，守好百姓“看病钱”，着力打造人民群众满意的“清廉医保”。

据了解，开福区创新建立医疗保障基金安全联席会议制度，联动公安、民政、卫健、市场监管等11个部门，联席单位协同监管、参保人员信息共享，确保案情线索及时移送、参保人员死亡等信息及时共享，以有效堵塞医保基金风险漏洞，守好人民群众的“救命钱”。去年至今，区医保局牵头检查定点医药机构488家次，处理34家，追回医保基金35.23万元。并通过多部门信息共享、信息比对核实，追回已故人员超期享受医保待遇资金38.48万元。

中国福利彩票3D开奖信息

2022年08月23日 第2022225期 开奖号码 4 1 0

湖南省中奖情况

类别	中奖注数	单注奖金（元）	中奖金额（元）
单选	889	1040	924560
组选三	0	346	0
组选六	1730	173	299290

注：开奖信息以湖南省福利彩票发行中心正式公告为准！

中国福利彩票双色球开奖信息

2022年08月23日 第2022097期 开奖号码

红球：04 05 10 13 30 31 蓝球：14

下期奖池：1876944863元

奖级	中奖条件	中奖注数（全国）	中奖注数（湖南）	单注奖金（元）
一等奖	○○○○○○●	3	0	10000000
二等奖	○○○○○○	65	0	421826
三等奖	○○○○○●	917	37	3000
四等奖	○○○○○ ●	44797	1611	200
五等奖	○○○○ ●	963509	36554	10
六等奖	○○○ ●	7034400	306109	5

注：开奖信息以湖南省福利彩票发行中心正式公告为准！

中国福利彩票快乐8开奖信息

2022年08月23日 第2022225期

开奖号码 02 04 09 10 13 18 19 23 26 34 41 46 51 53 59 62 64 65 70 75

注：开奖信息以湖南省福利彩票发行中心正式公告为准！

“中国粮·湖南饭·衡阳菜”（上）

“三品”做好菜 美名天下扬

唐曦 王靖 曾广映

说到美食，湘菜是绕不过的重要菜系。而衡阳菜，又是湘菜的重要分支，其独特的“鲜辣美”，勾动着八方食客胃里的馋虫。

衡阳菜注重品质。鱼米之乡的雁城衡阳，物华天宝，有着最甜美、鲜嫩的食材。养生佳品茶油，国家地理标志产品台源乌莲、湘黄鸡、寺门前猪，还有米酒、黄贡椒等烹调“秘方”，都造就了衡阳菜独一无二的好品质、好口味。

一道菜要吸引人，不仅要有好品质，更要有好品相。层层交叠如宝塔的土头碗，口味与外形“以假乱真”的南岳素菜，还有红黄绿三色辣椒点缀的系列菜品，无一不让人垂涎三尺。

好品质、好品相，共同成就了茶油炒鸡、青椒焖甲鱼、杨桥麸子肉（夫子肉）、鳝鱼炒蛋、渣江假羊肉、九观桥血鸭、萱草圆蹄、台源乌莲排骨等一批衡阳名菜，更让农耕记、巡湘记、菜香根、费大厨、绿草地等一批衡阳名店走向全国。

有品质、有品相、有品牌的鲜辣“衡阳菜”，正在强势崛起，扬名海内外。目前，衡阳本土餐饮店1.6万余家，2021年营收突破232亿元。

268个“两品一标”农产品，让品质美味有保障

衡阳名菜茶油炒鸡，就是本地茶油与衡阳湘黄鸡结合的美味。

衡阳茶油是珍贵的保健型木本油。茶油拥有高达230℃的烟点，为喜爱小炒、煎炸等烹饪手法的衡阳菜提供了广阔的施展舞台。在高温快炒下，茶油能牢牢锁住食材的鲜美，赋予食物特有的清香，保健功能也不会随高温丢失，所以，茶油是鸡、鸭、鱼、猪、牛肉等荤类食材的“黄金搭档”。

有了茶油还不够，要选择本土的国家地理标志农产品衡阳湘黄鸡，它肉质嫩滑、皮脆骨细、鸡味鲜美，被誉为湖南四大名鸡之首。

相传，晚清湘军水师名将、衡阳名人彭玉麟每次率军出征与太平天国作战时，班师回衡必定大宴将士，具有滋补作用的“衡阳湘黄鸡”老母鸡汤，是犒劳水军将士必不可少的美味佳肴之一。

早前，在衡阳市石鼓区松木塘107国道边一家土菜馆，曾靠一道“茶油炒土鸡”立店，每日翻台无数，这道菜如果换其他油炒，即使土鸡还是那只土鸡，味道总会差点意思。

衡阳台源乌莲也是远近闻名的佳品。乌莲营养价值丰富，有莲中之冠的美誉，曾被列为历朝贡品。从古至今，人们对乌莲的美味从未停止追求，一道台源乌莲排骨更入选“味道湖南”美食季省级道地名菜。

其做法，首先要将乌莲泡水半个小时，用小火煮烂备用，再将精排骨剁成块状，洗净放入锅中，加入清水、少许老姜，大火煮开，小火煲至软烂，最后将备用的乌莲倒入，放少许盐，待排骨脱骨时，放入少许胡椒粉、葱段即可出锅，此时乌莲的清香早已蔓延整个厨房。

每道衡阳名菜的背后，都有道地衡阳食材的身影与助力。据统计，截至2021年底，衡阳市“两品一标”农产品总数达268个，总产值逾200亿元。

菜品色佳形美，让眼睛与舌尖一同“大饱口福”

品一道美食，离不开“色香味”，而“色”又是首位。显然，衡阳厨师深谙此道，十分注重菜品的品相与搭配。

例如衡阳人最喜欢吃的辣椒，其使用就有很多讲究——

小炒肉要用衡阳本地土青椒。个大饱满，皮软肉厚的青椒，侧刀切成长条状与肉片翻炒，被肉汁浸润后，绿得澄亮晶莹，更衬得肉色鲜嫩。

生炒羊肉要用衡东黄贡椒，将其切成小半寸长一节的圆筒翻炒。黄贡椒色泽鲜亮，高温翻炒依然不变色、皮肉不分离，为菜品提色提鲜不少。

爆炒卤牛肉要用干红辣椒。干红辣椒被油一呛，表皮鲜红透亮，冲人的香辣味扑鼻而来，与卤牛肉的浓香调和在一起，勾得人口水直流。

口味小龙虾则用小尖椒一同煮泡入味。一大盆的调料中，桂皮、桂叶、小茴香的颜色，将红彤彤的小尖椒染作暗红，与辣汤同色，还未入口，已觉鲜辣入喉……

衡阳土头碗，也是衡阳菜的“门脸”之一。传承百年的“衡阳土头碗”，又名“玉麟相邀”，把衡阳菜中的草鱼丸、黄雀肉（使用面粉、猪肉油炸制作的丸子）、腰花、蛋片、红枣、虎皮蛋等汇集成一大碗，叠成七层或九层，从下至上呈玲珑宝塔状，外形豪放大气，有步步登高、富贵吉祥之寓意，十分喜庆。目前，虽然因土头碗块头太大和保鲜原因致快递物流费用较高，但逢年过节，仍不时有北上广深的食客托人从衡阳捎带一份端上家宴。

此菜食材虽多，同处一碗却不串味，一层一物，一物一味，层次分明，味觉多姿，相互激发，集得大成，颇似多种文化交相辉映的厚重衡阳。

还有南岳素菜，色味俱佳，吸引众多食客争相前往。紫菜、香菇等制作成甲鱼的形状，取义“福如东海”；猴头菇裁成小块煎炸穿串，寓意“上上签”；大豆蛋白与海苔完美结合，一道“年年有余（鱼）”横空出世。

连锁店遍布北上广深，“衡阳菜”品牌响亮

在省会长沙有这样一句标语深入人心——“费大厨，长沙最好吃的小炒肉”。

费大厨，就是衡阳本土走出去的连锁餐饮店。其店招牌菜辣椒炒肉，在传统辣椒炒肉的基础上创新改良，加入鲜白木耳，既让这道菜在肉香与椒香之中多了一股山珍的脆爽鲜香，也提亮了菜色、丰富了口感。

“顾客评价非常好，说这道菜‘有颜值更有美味’。就我这家店，节假日平均每天要卖200份以上‘辣椒炒肉’。”费大厨衡阳步步高店负责人李燕兰说，费大厨是衡阳本土成长起来的餐饮连锁店，目前有60余家分店，遍布北京、上海、深圳、长沙等一线城市。

一道衡阳菜，往往就是一张金字招牌，可以撑起一家品牌餐饮店。石湾脆肚，就是这样一道撑得起台面的衡阳名菜，曾经创下一桌顾客一餐吃掉11份的纪录。

在衡东县昇汇缘餐饮店，厨师长阳军就是做石湾脆肚的好手。阳军介绍，这道菜须用本地土猪肚尖和黄贡椒。先把肚尖横刀切丝腌制入味，然后爆香干黄贡椒等配料捞出。接着，洗锅再放猪油，将腌制好的肚丝在七成热的油中“热身”几秒，再放入之前爆香的配料，十几秒后即可出锅。

“手法一定要快，时间久了肚尖就不脆了，所以我们提前腌制入味，这样可以确保肚尖入味又Q弹。”阳军讲起了这道菜的秘诀。

显然，这道菜看似前后十几秒的制作时间，却考验着厨师的功底，刀法、炒法、火候缺一不可。

据了解，仅石湾脆肚这道菜，堂食加上网上预制菜销售，每年可突破上亿元。

一批衡阳名菜撑起一片衡阳名店。目前，农耕记、巡湘记、菜香根、费大厨、绿草地等多家衡阳餐饮名品牌向外强势扩张，北京、上海、广州、深圳、长沙等城市随处可见衡阳菜馆，闻到诱人的衡阳菜香。