

要闻

新春走基层

姐姐、姐夫、弟弟三人都是公交车司机，正月初一都当班，他们说——
只想兢兢业业工作，让每名乘客安全到站

湖南日报全媒体记者 刘跃兵

2月10日，正月初一。
凌晨5时20分，人们还在梦乡。祁阳市城区校园南路一户人家二楼，准时亮灯。
居住在这里的祁阳市公共汽车公司司机刘庚华、谢凌燕夫妇，准时起床、洗漱。他们家离公交车始发站有6公里。
谢凌燕手脚麻利地热了热除夕团圆饭剩下的饭菜，夫妻俩抓紧时间吃早餐。然后，把没吃完的饭菜，分别装进两个保温饭盒，这是他俩的中餐。
这时，刘庚华、谢凌燕13岁的儿子、4岁的女儿仍在睡梦中。为了不影工作，夫妻俩特意安排孩子的奶奶，这几天带儿子和女儿去给亲戚拜年。
10年前，28岁的刘庚华经过考核，成为祁阳市公共汽车公司的一名公交车司机。受刘庚华的影响，比刘庚华小两岁的谢凌燕和1990年出生的弟弟谢剑，也考取了驾照，分别于3年、6年前入职祁阳市公共汽车公司。刘庚华开4路公交车，谢凌燕、谢剑开5路公交车。
当天，刘庚华、谢凌燕、谢剑都当班。
6时，刘庚华、谢凌燕骑着电动摩托车，前往公

交车始发站。寒风迎面袭来，他们感到一阵阵冰凉。
沿途，已有早起的环卫工人在忙碌，远方的医院、派出所等，都灯火通明。这些普通的劳动者放弃节假日休息，守护着这座城市的平安团圆。
刘庚华、谢凌燕到达始发站，先到的谢剑已做好出发前的准备工作，三人互相祝福新年，便各自开车上路了。
6时30分，首趟公交车出发。刘庚华、谢凌燕驾车分别驶向不同的方向。
尽管首趟车乘客很少，到终点站后，刘庚华还是认真清扫车内卫生。
8时过后，乘客多了起来，刘庚华耐心地提醒大家有序上车、落座。
“小刘，新年好。”“刘师傅，又是你啊，新年好。”……乘客当中，不少是刘庚华的“熟客”。
乘客陈进财今年83岁，坐刘庚华驾驶的公交车已经10年，他直夸刘庚华的服务好。
陈进财告诉记者，2022年，他腿伤复发，每天要到医院去理疗。刘庚华见他行动不便，要么背他，要么扶着他上下车，态度很好。
一旁，75岁的李寒梅接过话茬：“坐小刘的车，

平稳，不晕车，蛮好。”
面对乘客们的点赞，刘庚华有点不好意思，他说：“其实，这些都是我应该做的，时间长了，大家都处成了亲戚。”
午饭时分，刘庚华、谢凌燕、谢剑才有时间再次聚在一起，他们用微波炉热过饭菜，一边吃，一边聊春节期间家里请客的事，他们约定，正月初八以后，请谢凌燕、谢剑的父母一起吃顿饭。10年来，因为工作的关系，他们总是把新年的聚会往后推。
20分钟后，刘庚华、谢凌燕、谢剑再次驾车出发。
记者登上谢凌燕的公交车采访。谢凌燕告诉记者，她和丈夫都是进城务工人员，这些年，他们凭着自己的努力，在城里买了房，虽然是二手房，但他们已经觉得很幸福。他们特别珍惜这份工作，只想兢兢业业工作，让每名乘客安全到站。
祁阳市公共汽车公司副总经理邓雄知介绍，刘庚华、谢凌燕、谢剑是公司的优秀员工。他们工作态度好，服务周到，多次受到公司表彰。
谢剑在接受记者采访时说，姐姐、姐夫带了个好头，他以他俩为榜样，努力工作。

湖南日报全媒体记者 邓正可

小盒子大「宇宙」

2月6日，长沙渐渐沥沥下着冻雨，马栏山(长沙)视频文创产业园比往日冷清许多。记者来到湖南蓝亚数字科技有限公司(以下简称“蓝亚数字”)，看见办公区的墙面和窗户上挂着火红的“春”字和“福”字，工位上仍有一群在为“元宇宙”忙碌的年轻人。
一处挂着两块黑幕的墙角，摆着一张木制长桌，桌子两侧各有一把椅子，构成一个简约的会客区。一名工作人员戴着一副“墨镜”坐在其中的一把椅子上，跟眼前的空气说话。
察觉到记者的疑惑，蓝亚数字总经理刘帅辉解释：“他通过这副‘墨镜’，可以看到对面的椅子上有个人，而对面的人实际上在我们楼下。这是我们新引进的项目，叫做平行视界，目前在内测阶段。”随后，记者也戴上了这副“墨镜”，看到了对面同样戴着“墨镜”的黑衣帅哥。“你好，你叫什么名字？”帅哥朝记者挥了挥手，答道：“我叫唐逸(化名)。”
刘帅辉说，这项技术可以打破时空限制，实现异地人员之间逼真的“面对面”交流，接下来还会升级到多人同步对话和180度视野。未来可能会应用于商业会谈、家庭交流、远程教育、网络直播等领域。“目前还没有对外，你们是第一个体验的，不要透露核心哦。”刘帅辉笑着说。
采访过程中，刘帅辉掏出手机开始做游戏。“大家都知道开发游戏是要写代码的，但我们的零代码3D/游戏创作工具Layaverse，让每个人都可以成为游戏设计师，我给你们演示。”仅仅几分钟时间，刘帅辉就调整了一款跑酷游戏的部分障碍物、人物动作、触发特效以及地形、季节、天气等，期间只用了点击、滑动、拖移等几个基础交互动作。
“这个界面和操作方式，有点像剪辑(视频剪辑软件)。”记者感叹。“你可以这么理解，它就是一个游戏版的剪辑，门槛很低。比如，你做个小游戏，让女朋友闯关最后收获惊喜，也可以做一款适合春节聚会的小游戏，让家人们一起玩。”刘帅辉说。
这是蓝亚数字真正的核心。其总公司蓝亚盒子(LAYABOX)是国内最大的3D引擎提供商及领先的零代码游戏开发工具、元宇宙底座平台服务商。目前全球开发者超过100万，服务企业超过5000家、平台应用超过30000款。微信版王者荣耀、穿越火线等热门游戏的开发，均基于他们拥有自主知识产权的3D引擎LayaAir。
2023年，蓝亚盒子(LAYABOX)将零代码3D/游戏开发的创作工具和平台整体搬到了马栏山(长沙)视频文创产业园，服务元宇宙、游戏、文旅等各行业3D零代码创作。湖南伢子刘帅辉也从北京回到了家乡。
刘帅辉说，长沙虽然不比北京，但前景乐观。“马栏山在整个中国都是一个文化创意的高地，我们是个技术公司，非常需要跟创意去结合。这里有比较好的营商环境，不仅给了我们一整栋楼的配套，而且人才公寓、子女入学等，都有比较妥善的解决方案，让我们的生态伙伴也愿意回到长沙。”
如今，除了游戏这一核心业务，蓝亚数字也在往大热的文旅方向发力。目前，他们为张家界设计的元宇宙项目第一期已经交付。刘帅辉表示，文旅元宇宙并不是要替代现实的旅行体验，而是要提高文旅的附加值。
“比如我们做一款张家界探险或寻宝游戏，大家在游戏中获取的宝藏可以在实地兑换礼品，这样可以增加线上线下的互动感。另一方面，我们还可以弥补旅行的遗憾。比如湖南有的景区特别大，很多人打卡了知名的景点后，没有精力再去踏足小众景点了，如果通过元宇宙将大小景点通过故事串联起来，让大家有更丰富的体验，或许能把流量慢慢地引向小景点，进一步拉动当地的经济效益。”刘帅辉说。



湖南日报全媒体记者 徐典波

“小孩望过年，大人盼种田”。春节前夕天降瑞雪，华容县万安镇月形村王家屋场机声隆隆，3台装有北斗卫星导航系统的平地机，来回穿梭作业，村里6000亩标准化农田改造正在扫尾。
2月8日，春寒料峭，湖南新耘农业科技有限公司总经理王必华带领村民为新渠道做防冻处理，防止渠道水泥壁出现裂痕。他说，为不耽误春耕生产，赶在春节前完成这一套300多亩“小田改大田”。
“才立春，要过年，种田为啥这么急？”记者问。
“华容要打造岳阳市首个万亩有机水稻产业示范园。”王必华告诉记者，春节一过，就做播种准备；秋收后，将附近永丰村5000亩水田“小田改大田”，种植有机稻。
万安镇地处华容河畔，自古有“千仓万廩，湘北粮仓”美誉，是地标产品“华容稻”的重要生产基地。土生土长的王必华一直从事农业机械制造，对家乡“华容稻”情有独钟。
为响应国家“多种粮、种好粮”号召，王必华带领村民先后投入2000多万元，建起3万平方米智能育秧工厂，添置抛秧机、平地机、收割机、打米机、烘干机、无人机等机械设备，为“华容稻”生产专业合作社、种粮大户及农户提供全程社会化服务。
王必华发现，“华容稻”与其他地方的水稻相比，同质化程度高，差异化竞争力低，品牌效应不大，增收不明显。他下定决心，要改变这一现状，对

人勤春早

2月14日，新田县三井镇集中育苗基地，村民在搬运秧苗。春节过后，该县积极引导农民抢抓农时，育苗大棚内呈现出一派人勤春早的农忙景象。
刘贵雄 摄(湖南图片库)

绷紧“安全弦”

2月13日，湖南石化新区己内酰胺部聚酰胺装置成品仓库，当班员工在转运新下线的尼龙6产品。春节长假，湖南石化深入开展“百日安全无事故”专项行动，每天有超过5000名干部员工坚守岗位履职尽责，确保安全生产平稳运行。 彭展 摄(湖南图片库)

好土好水种好稻

——华容县月形村打造万亩水稻产业示范园见闻

种植有机水稻上了心。

2021年，王必华带着自编的规划方案，到国家农科院、国家粮科院、中国农大、湖南农大等地，向专家讨教，完善“有机水稻产业示范园”规划。
建有有机水稻产业示范园，首要条件是“大田”。2022年，在华容农业、粮食等部门及万安镇政府支持下，王必华流转土地1000亩，以“小田改大田”为突破口，进行有机水稻种植示范田建设。过去的巴掌田通过平地机作业，实现田成方、地平整、沟相连、路相通、渠成网。
好土好水出好稻。种植有机水稻，多项综合指数须达标。月形村在土地平整时，实施土壤置换，将原来受到农药、化肥等污染的土地挖去两米多，经杀菌消毒处理后，深埋低洼湖田。
“喝的长江水，施的有机肥，种出优质稻。”王必华说，千亩示范田在华容河边，水源来自长江。早晚稻使用紫云英和沼液等有机肥，用太阳能杀虫灯、性诱剂等防治病虫害。经权威部门认定，湖南新耘农业科技有限公司送检样米和抽查土壤，符合有机大米种植标准，可进入从初始改良到有机认证的转换期。
“公司效益增加，农民收入提高，种田积极性高涨。”华容县农业农村局副局长魏文芳介绍，2023年，湖南新耘农业科技有限公司有机水稻千亩示范田获得成功，早稻常规稻亩产达600公斤，增收300元；晚稻种植优质稻玉针香加工成礼品米，成了春节市场的香饽饽，每亩收入达4000元。

三湘时评

只要能团聚，哪里都是年

湖南日报全媒体评论员 易博文

今年过年，笔者没有像往常一样“初一一，初二二，初三初四拜四方”地按传统方式过，而是邀上母亲，带着妻儿，随着岳母一大家子人飞到了海南过年。大年三十去，正月初五回，大人、孩子都开心，过年、旅游两不误。这个年，别开生面，另有意境。
春节作为传统节日，团圆才是其永恒的主题。哪怕相隔千里万里，也要回到老家来，回到父母身边来，全家人围坐在一起其乐融融地吃个年夜饭，让老人们享受承欢膝下的天伦之乐，让自己的一片孝心能够传递和释放，让孩子们感受着传统的年俗和欢乐的家庭时光。这是中国人铭刻在基因中、流淌在血液里的幸福追求，也是每一个中华儿女内心深处的心之所向。每年春运都是世界上规模最大的人口迁徙，原因就在于此。
时代在进步，过年的方式也在悄然变化。前些年，一种“反向过年”的潮流兴起。子女们不是像往常一样回到老家过

年，而是将父母和孩子接到自己工作的城市里过年。这样做，既减少了旅途的拥挤，解决了一票难求的困扰，又实现了团圆的心愿，还能让人更好地了解自己的生活和的工作环境，成为许多80后和90后与父母团圆的新方式。“旅游过年”，更是走到与老家、与子女工作地不同的第三个地点，看不一样的民俗、享不一样的年味。照例是团团圆圆，却打开了一种新体验、兴起了一种新风尚。
选择“旅游过年”的人还真不少。百度地图、交通运输部公路科学研究院等联合发布的《2024年春节假期出行预测报告》显示，今年春节，“旅游过年”成新趋势，家庭游、跨省游比例大，春节出游人群中，家庭亲子客群占比高达42%。飞猪数据显示，携家人出游的国内跟团游预订量同比增长16倍，相关包车游、定制游、乐园门票等预订量同比均有10倍以上的增长。
是啊，父母在哪里，年就在哪里；家人在哪里，年就在哪里。无论是老家过年、反向过年还是旅游过年，无论身处何地，团聚才是过年的核心要义、亲情才是真正的年味。

锦绣中国年

洪江：“洪商福宴”年味浓

湖南日报全媒体记者 肖畅
通讯员 袁春华 黄建平

2月13日，洪江古商城留园广场披红挂彩，35张大圆桌整齐排列，古城居民和游客欢聚一堂，品尝民俗浓郁的“洪商福宴”。
12时，炉火旺旺，油热冒烟。“我们准备炒制洪江当家菜——血耙鸭。”说话间，大厨胡光平就将鸭头、鸭翅、鸭掌、鸭腿入锅爆炒。
“洪江血耙鸭用料讲究，鸭肉选用生长期70天左右的当地麻鸭仔鸭，炒这道菜还必须用到鸭血耙和洪江甜酱。”胡光平介绍，鸭血耙用鸭血和糯米制作，炸过后外脆里糯。将鸭血耙和鸭肉同炒，加入辣椒姜片，配上洪江独特甜酱，血耙鸭才能酥软糯糯。
锅勺叮当作响，那边蒸笼也冒上热气。“锅里蒸的是洪江雪峰乌骨鸡。”胡光平说，好的食材就要用最简单的烹饪方式，这道菜需选用放养半年以上、净重1.5公斤的乌骨鸡，装盘入锅清蒸，只用盐调味。
雪峰乌骨鸡是国家地理标志保护产品，它的皮、肉、骨、腱、脚及胃、肝、脾、心等内脏全为乌黑，具有较高的营养、保健和药用价值。
“开席喽！”17时，“洪商福宴”开席，11道热腾腾的菜逐一上桌。“洪江硬菜”(洪江血耙鸭)、“五德飞禽”(清蒸乌骨

鸡)、“排帮炕肉”(虎皮扣肉)、“福气满堂”(腊肉炒大蒜)、“群英荟萃”(过年小炒)……蒸、煮、炒、煎、炖一应俱全。大家围坐一起，划拳、唱酒歌、行酒令，品味洪江美食，叙说邻里温情。
“玩洪江，吃当地特色菜，感觉很棒。”游客顾秋芸说，“洪商福宴”是一种文化传承，透过每一道菜，可以感受到浓郁的地域文化。
“过年就图个团圆热闹，‘洪商福宴’既能体现洪江文化，也能增进邻里之情。”宴席负责人朱先平介绍，为让游客体验洪江年俗文化，今年，洪江区将宴席活动升级为新春贺岁、群众联谊、招待游客、和谐邻里的古城大联欢、社区友邻、市民游客等300余人同庆新年。
洪江古商城自古是重要驿站和繁华商埠，“福”文化由来已久，由鹿头、喜鹊、乌龟等5种吉祥动物组成寓意“福祿寿喜财”的福字全国独有，洪江古商城至今依然留存近200处墙体“福”字纹。
数百年来，经由洪江人对食材的信仰和执着，成就了一席美味“洪商福宴”。明清民国时期，每逢传统节日，洪江同乡十大会馆轮值组织街坊邻居聚餐，当值会馆挨家挨户落实锅碗瓢勺、桌椅板凳，安排采购、厨师、勤杂等事务，组织一场特别的宴席，街坊邻居欢聚一堂，祈求和气生财、福气绵长。

汨罗：油豆腐烧肉满堂香

湖南日报全媒体记者 陈普庄

“咕嘟，咕嘟……”楼道里的小火炉上，一口汤锅正在热腾腾地冒着白气，香味早已顺着楼道飘进了客厅，飘出了院子。
老张从厨房拿来一个大碗，碗底铺着新切的蒜叶。揭开锅盖，硕大的汤勺舀出丰富的内容来——浓油赤酱的肉块，澄亮金黄的油豆腐，稠密的汤汁也随着汤勺的起落，在空中划出一道令人垂涎欲滴的音符。
老张家是一户普通的汨罗人家。油豆腐烧肉，是一道普通却很经典的汨罗年菜。
相传乾隆年间，天子下江南至汨罗，民众奉上“土八道”，其中有一道便是油豆腐烧肉。后来，当地每逢喜庆节庆，油豆腐烧肉都是餐桌必备。
还有一种说法是，汨罗老百姓信奉“好日子是熬出来的”，而在汨罗，将红烧肉和油豆腐在大锅里收汁的过程，就叫“熬”。
“那些都是传说。我们过去吃油豆腐烧肉，多半是因为生活条件不好，过年才能吃到肉，所以一熬就是几天，闻着肉味也能解馋。加上油豆腐能吸收肉汤的鲜美，吃起来也像肉一样。”老张笑着解释道。
年过七旬的老张，为家人做了几十年的油豆腐。慢慢地，日子“熬”出了不同的味道。
“老姐住岳阳，老妹住长沙，老弟的孩子也从长沙回来，每到过年，我家的油豆腐都是最受欢迎的。年轻人吃的是口味，老一辈吃的是回忆，不一样。”老张说。
现在，做油豆腐烧肉，成了家里颇具