



保靖村厨村艺小院。

周雄 摄(湖南图片库)



1月23日至25日,首届湘西腊肉节在湘西土家族苗族自治州保靖县火热举行。腊肉展销、美食品鉴、茶BA篮球赛……全国客商云集,共同见证乡村振兴的保靖实践。

保靖县探索形成“村厨、村艺、村集”与“茶文、茶体、茶业”融合发展的“保靖模式”,助推农特产品市场化、产业化、品牌化。过去5年,保靖累计投入有效衔接补助资金14.84亿元,实施乡村振兴项目2322个,城乡居民人均可支配收入增至2.35万元,有效衔接工作连续三年获省考核“好”等次,成功创建全省实施乡村振兴战略先进县。

“三村”赋能,构建文化消费新生态

走进保靖村厨村艺小院,仿佛进入一个农特产品大观园。保靖黄金茶、永顺贡米、龙山霉豆腐等上百种产品琳琅满目,令人目不暇接。

村厨灶台前,火光跃动,香气蒸腾。“土匪腊肉”“蒸蒸日上”等一道道由各参赛队精心烹制的菜肴,色泽诱人,香气扑鼻。村艺舞台上,灯火璀璨,鼓乐声声。土家三棒鼓、苗族鼓舞等非遗展演接连不断,生动展现湘西浓郁的民族风情。

最令人动容的是村集大市场。200多个摊位免费开放,各村农特产品成为抢手年货,渲染出浓浓的年味。

“村厨带动村寨,村艺感动观众,村集拉动产业。”保靖县委书记周建武介绍,2024年以来,保靖创新打造“村厨村艺大晒”新型文化消费载体,实现文化吸引力向消费拉动力高效转化。

保靖有26个中国传统村落、2个中国少数民族特色村寨,8项国家级非遗、18项省级非遗。如何让乡村瑰宝成为振兴法宝?保靖对地方文化资源和饮食传统进行深入梳理,因地制宜打造属于自己的“村”字号新名片。

“村厨村艺大晒”始终坚持群众唱主角,追求趣味盎然的沉浸式体验,将群众置于参与和互动的氛围之中。在这里,村厨烹出乡土气,村艺演出原生态,村集赶出儿时味。

“村里的豆腐、苗家酸、蜂蜜等供不应求,一个上午就补了三次货!”水田河镇水田村党支部书记余生斌说起村里农产品在村厨集市上的销售情况,自豪之情溢于言表。

依山傍水,豆香醇厚。水田河村借助良好的自然环境,流转土地种植黄豆、建设豆腐厂,做大做强村集体经济。村厨晒场,该村“豆腐宴一桌菜”成为明星产品,广受欢迎。

“村厨平台不仅拓展农产品销路,还提升村民做好农业生产的信心。”余生斌告诉记者,村里脱贫户都积极加入“豆腐大军”,实现家门口就业致富。

截至目前,“村厨村艺大晒”累计吸引全国507支队伍参加,集中展示特色菜品3000余道、村艺节目300余个;群众直接参与活动超300万人次,全网累计曝光量突破100亿次。活动入选农业农村部“2025年文化赋能乡村振兴十项重点工作”,并得到联合国教科文组织推介。

“三茶”牵引,打造活动消费新场景

1月24日,吕洞山镇夯吉村村部网红篮球场上,一场“茶BA”决赛正在精彩上演。四周茶山隐隐,阵阵欢呼惊起茶垄间的飞鸟。

夯吉村党支部书记龙文富介绍,2024年首届“茶BA”举办至今,已吸引国内外32支队伍参赛,累计为村民增收1000多万元。夯吉村也培育出6名电商主播,发展3家民宿,带货总额突破5000万元。

专家点评

乡村资源的“现代唤醒”

刘解龙

党的二十届四中全会明确指出,农业农村现代化事关中国式现代化的全局与成色,必须持续巩固拓展脱贫攻坚成果。中央农村工作会议也强调,要千方百计促进农民增收,培育县域富民产业,拓展农民参与渠道,完善联农带农机制。在这一背景下,湘西保靖县探索的“三村三茶”模式,为全面推进乡村振兴与农业农村现代化提供了宝贵经验与深刻启示。

保靖县顺应时代变迁,推动“村厨、村艺、村集”与“茶文、茶体、茶业”融合发展,形成了独具特色的“保靖模式”。这并非传统元素的简单复苏,而是独特资源的“现代唤醒”:通过推动农特产品市场化、产业化、品牌化,实现了“村厨带动村寨、村艺感动观众、村集拉动产业”的良性循环。这一实践不仅展现了乡村振兴与巩固拓展脱贫攻坚成果的生动场景,更揭示出农业农村现代化中资源活化、产业融合与发挥农民主体作用的内在规律。

现代不现代,关键看村寨。保靖县的探索表明,破解“三农”难题需要坚持因地制宜、系统推进,在激活内生动力上持续用力。其经验核心在于以融合创新盘活乡土资源、以机制建设保障农民参与、以品牌培育提升产业价值,从而在巩固拓展脱贫攻坚成果的同时,夯实乡村可持续发展基础,走出一条具有自身特色、富有生机活力的发展之路。(作者系长沙理工大学教授)



保靖鑫洋食品公司,卡车正在卸载脐橙。

周雄 摄(湖南图片库)

省公安厅部署2026年春运道路交通安保

湖南高速公路车流量预计达1.53亿辆次

湖南日报1月30日讯(全媒体记者 李毅 通讯员 廖正洪)1月30日,省公安厅召开2026年全省公安机关春运动员部署电视电话会议。会议研判,春运期间,全省高速公路车流量预计达1.53亿辆次,同比增长7.5%。

与往年相比,今年春运呈现“先回家、再出游”的特点,节前务工返乡、学生放假、探亲出游等客流相对分散平缓,节后返程则高度集中。加之节后恰逢全国两会和元宵节,进京公路及主干高速的返程车流将更为密集。同时,“反向春运”趋势日益明显,不少群众选择前往子女、亲友工作所在地过年,搭乘南北互跨旅游热潮,春运车流已从传统的

“单向潮汐流”转变为“多向汇流”。预测数据显示,今年“反向春运”比例将从2020年的12%攀升至31%。

针对今年春运的新形势、新特点,公安交管部门出台多项举措,聚焦“保安全、保畅通、优服务”核心目标。全面启用全省14个省际春运检查站,严查各类严重交通违法行为。对87个易缓行收费站、95个重点服务区、144处易缓行路段,实行“一点一策”“一区一策”“一段一策”,精准疏堵保畅。同时,将在机场、高速公路服务区等地设立便民服务点,为群众提供指路、饮用水等便民服务,既筑牢交通安全底线,也传递春运温情,全力守护群众平安团圆路。

“老字号”邂逅全球潮品

老字号嘉年华暨中外潮品年货会从1月30日持续至春节前夕

湖南日报1月30日讯(全媒体记者 彭可心)今天,2026“潇湘韵·中国风”老字号嘉年华暨以旧换新促消费中外潮品年货会在长沙开幕。在长沙红星国际会展中心,来自全省及全国近100家老字号品牌、200多个国家内外潮流品牌齐聚一堂,为市民打造集文化、消费、体验于一体的新春盛宴。此次年货会将持续至春节前夕。

本次年货会有四大核心板块。“老字号·新风尚”焕新展区集中展示湘绣、湘瓷、湘茶、湘酒、特色食品等一批承载湖湘文化基因的老字号品牌,多家企业推出龙年限定、联名跨界等新品。“以旧换新·绿色惠民”促销专区提供从旧机评估、抵扣补贴到

新机配送安装的一站式服务,并配套发放专项消费券。“中外潮品·星城聚惠”年货市集汇聚来自国内外的时尚服饰、创意家居、美妆个护、休闲食品等潮流品牌。“非遗匠心·潮玩互动”文化体验区特邀非遗传承人现场展示技艺,设置传统手工艺制作体验、国风打卡点、民俗表演等互动环节,让市民在购置年货的同时,感受湖湘文化和中国风的魅力。

活动现场,湖南省商务厅发布新一批湖南老字号企业,包括酒鬼、合作、百年容园、马头、节节高等60家企业品牌。截至目前,全省共有313家湖南老字号,其中31家为中华老字号。

益阳颁布我省首部家政服务领域地方性法规

2月1日起正式施行

湖南日报1月30日讯(全媒体记者 张佳伟)今天,益阳市举行新闻发布会,颁布《益阳市家政服务若干规定》(以下简称《规定》),这是我省首部家政服务领域地方性法规,将于2月1日起施行。

近年来,益阳市家政服务业发展迅速,有家政服务机构191家、从业人员1.8万人,培育出“桃花江保姆”等省级特色劳务品牌,2025年家政服务业营收总额达4.5亿元。

《规定》于2025年10月21日经益阳市七届人大常委会第三十次会议审议通过,2025年11月27日获湖南省十四届人大常委会第十九次会议批准。

《规定》共十七条内容,主要体现五个方面:建设统一管理平台,划清三方权责边界,

健全评价监督体系,多维赋能促进发展,守住健康上岗底线。

《规定》首创“家政服务管理平台+家政服务码”双轨监管机制。平台归集家政服务机构、服务人员的基础信息、信用记录和服

务评价,生成动态家政服务码,消费者扫码即可查询,实现“一人一码、一机构一档案”的全流程透明化监管。

《规定》对家政服务机构、服务人员、消费者三方的权利与义务作出界定,并设置针对性处罚条款。《规定》明确市县两级政府需加大对家政服务行业组织的扶持力度,要求行业组织牵头制定统一服务标准,配合职能部门开展专业化技能培训,助力本土家政服务品牌走向更广阔的市场。

省卫生健康委举办“时令节气与健康湖南”新闻发布会,送上立春节气“健康锦囊”——

饮食有度 科学防护 身心兼养

湖南日报全媒体记者 周阳乐 通讯员 严丽 龙利君

春节将至,立春在即。1月30日上午,湖南省卫生健康委员会在长沙举办“时令节气与健康湖南”新闻发布会。全国人大代表、湖南中医药大学第一附属医院张涤教授,省第二人民医院袁宁主任医师,中南大学湘雅医院冯俊涛、简丹主任医师,省人民医院蔡华主任营养师等5位专家出席,围绕立春养生、春季防病、节日健康管理等公众关切问题,进行了深入解答并送上实用“健康锦囊”。

立春养生与年节饮食智慧

张涤指出,春季养生首重养肝。他建议公众把握三大要点:饮食上多食韭菜、荠菜等绿色蔬菜以助阳气生发,节制油腻辛辣与饮酒;起居上尤其重视子时(晚11点至凌晨1点)睡眠以滋养肝血,晨起舒展、户外活动以舒畅气机;情志上保持平和,可通过腹式呼吸、闭目静心等方式疏解情绪波动,做到“饮食有节、起居有常、情志有和”。

张涤还特别提醒家长关注儿童春节饮食。应控制零食摄入,正餐优先选择清淡易消化食物,并保持规律作息与适度活动。若出现积食症状,可尝试山楂麦芽饮、白萝卜汤等食疗方,或辅以轻柔的摩腹、捏脊等小儿推拿手法。

针对湖南人喜爱的腊味,蔡华提倡“智慧食用”:通过浸泡、焯水减少盐分和脂肪;烹饪时让腊味“做配角”,多与蔬菜、豆腐、杂粮搭配,利用其咸味减少额外加盐;食用时牢记“浅尝辄止”,每餐不超过1~2薄片,并相应调整其他菜肴咸度。

针对春节聚餐多、湘菜油盐较重的特点,蔡华分享了实用的“餐桌健康窍门”:按“汤、菜、肉、主食”顺序进食;优先选择清蒸、

炖煮、快炒的菜肴,主动避开油炸、干锅等高油菜品;对油盐较重的菜,可准备一碗温水或清汤,食用前轻涮;细嚼慢咽,餐间多与亲友交谈,让大脑及时接收饱腹信号,吃到“七八分饱”即止;以白水、淡茶代替含糖饮料和酒水。

春节健康风险与综合防护

冯俊涛指出,春运期间人流密集,需科学防护呼吸道疾病。公众应坚持戴口罩、勤洗手、多通风,不建议自行服药预防。对于哮喘患者及易过敏人群,春季需格外注意避免花粉、尘螨、宠物毛发等过敏原,外出佩戴口罩,返乡时及时清洁环境,并随身携带急救药物。他还特别提醒,燃放烟花爆竹产生的细颗粒物及有害物质,对儿童、老人、孕妇及慢性病患者的健康威胁更为突出,可能诱发呼吸道和心血管疾病。建议此类人群尽量避免暴露,加强防护。

冬季使用热水袋、电热毯等取暖设备时,长时间接触中等温度热源可能导致“低温烫伤”,因其疼痛感不明显而易被忽视。”简丹指出,务必控制使用温度与时间,避免直接接触皮肤,一旦发生应及时冷敷并就医。”此外,春季草木生长高,可通过冷敷、外用炉甘石洗剂等方式缓解,若出现呼吸困难等严重症状须立即就医。

袁宁表示,春季阴雨与作息紊乱易影响情绪与睡眠。她建议通过规律起床、上午接触自然光、增加室内光照、适度运动等方式稳定生物钟、改善情绪。针对假期中的儿童青少年,家长应以“有边界的自由”和“有质量的陪伴”为导向,通过共同制定弹性作息、安排丰富活动、在冲突中先倾听后共情等方式,维护孩子心理健康。