

邵阳日报

2025年1月2日 甲辰年十二月初三 星期四 第13608期 今日8版

中共邵阳市委主管主办 国内统一连续出版物号CN 43-0007 邵阳新闻在线: http://www.shaoyangnews.net



邵阳日报官方微信

元旦到,一批新规护航新生活

新华社记者 齐琪

元旦到,一批新规护航新生活!

2025年假期总天数增加2天,渐进式、以较小幅度逐步推进延迟退休开始施行,职工养老保险增加病残津贴……哪条你最关注?一起来看!

2025年假期总天数增加2天

根据2024年11月修订的《全国年节及纪念日放假办法》,自2025年1月1日起,全体公民放假的假日增加2天,即农历除夕、5月2日,放

假总天数由11天增加至13天。

渐进式、以较小幅度逐步推进延迟退休

《全国人民代表大会常务委员会关于实施渐进式延迟法定退休年龄的决定》1月1日起施行。根据决定,从2025年1月1日起,用15年时间,逐步将男职工的法定退休年龄从原60周岁延迟到63周岁,将女职工的法定退休年龄从原50周岁、55周岁,分别延迟到55周岁、58周岁。(下转8版)

城步:特色农业入画来

邵阳日报通讯员 阳望春 吴小艳

一个个红彤彤的柑橘挂满枝头,一批批白嫩嫩的南山萝卜运往北京,一件件黄澄澄的百香果寄往全国各地,一群群乌骨鸡在林间奔跑……冬日时节,行走在城步苗乡大地,随处可见特色农业蓬勃发展、欣欣向荣的喜人景象。

近年来,该县锚定农业强县建设蓝图,聚力深耕,着力锻长板、补短板、优机制、守底线,扎实推进粮食生产、产业发展、乡村建设、四水同治等重点工作,实现全县农村居民可支配收入增速稳居全市前列。

目前,该县农业特色产业蓬勃发展,奶香、茶香、果香、菜香、竹香“五香”产业四季飘香,实现农业提质增效、农民增收增收。全县建成3000头规模化养殖场1个,标准化生态奶牛养殖小区16个,建设存栏1000只种羊场1个、存栏5000只扩繁场1个和奶山羊示范家庭牧场27个,全县奶牛、奶山羊存栏分别达到1.1万头、1万只,奶业年产值达6亿元,2024年该县争取奶业发展项目资金达1亿元;推行“党建+合作社+基

地+脱贫群众”等种植模式,发展农民专业合作社、家庭农场680家,农业产业化企业129家,全县种植红茄、西红柿、南山萝卜等特色有机蔬菜2万多公顷,种植苗香梨、猕猴桃、百香果、“红美人”柑橘等特色水果近1万公顷,种植桐茶、青钱柳、虫茶1万多公顷;全县南竹种植面积达2.7万多公顷,现有竹木加工企业17家,年消耗南竹400万余根,实现笋竹加工业产值1.5亿余元。

这里有享有“南方的呼伦贝尔”美誉的南山牧场。南山牧场以南山牧场为基石,构建牧草种植、乳品产销、牧业旅游的全产业链体系,获得多项国家及省级荣誉。此外,引进澳大利亚优质奶牛与种草技术,推行“公司+农户+合作社”模式,改良草场数千亩,助力农户增收超4000万元,彰显国家龙头企业的社会引领作用。

一茶一世界,一旅一风情。该县全面推进茶旅融合,将“茶山”蝶变为“金山”,打造集旅游观光、生态休闲、民俗体验于一体的茶旅产品体系,建设城步桐茶新

高地。湖南白云湖生态茶业公司立足“城步桐茶”资源优势,从源头严控品质,实现年产佳茗30吨,屡获国内外多项认证,现品牌价值达15.72亿元。该公司力作《城步桐茶香》于2024年亮相湖南卫视国际频道,“城步桐茶”荣获国家地理标志证明商标,成功走向世界舞台,香飘五洲,传递和美之韵。2023年,白云湖生态茶业公司获评国家级生态农场,城步桐茶获全省文旅商品大赛铜奖。

山间蜂场,花香蜜甜。湖南汇蜂农业公司聚焦中华土蜂养殖,因地制宜建设21个规模养殖基地和1个融旅游、研学、观光为一体的养殖示范基地。年产蜂蜜300吨,甜蜜事业惠及3000户家庭。从“蜂业扶贫先进”到“全球减贫最佳案例”,中蜂产业累计斩获14项殊荣。

该县还对121个村庄“多规合一”规划,高标准绘就乡村新貌。125个和美庭院、12个和美屋场及12个示范村竞相创建,2024年成功申报省级美丽乡村2个。新增3个国家森林乡村,137个省级绿色村庄。

邵阳日报讯(记者朱杰 通讯员李建秋) 上月31日下午,市委副书记、市长程琪主持召开市政府2024年第26次常务会议,传达学习习近平总书记近期重要讲话和指示批示精神。重点研究“三农”工作,安排部署2025年市《政府工作报告》重点工作责任分解等事项。

会议传达学习习近平总书记对“三农”工作作出的重要指示批示精神。会议强调,“三农”问题是关系国计民生的根本性问题,全市各级各部门要深学细悟习近平总书记关于“三农”工作的重要论述精神,紧紧围绕2025年农业农村各项重点工作,坚决守住粮食安全和不发生规模性返贫“两条底线”,扎实做好乡村产业提质增效、乡村建设出彩出新、乡村治理有力有效“三篇文章”,持续强化科技和改革“双轮驱动”,加快推动我市由农业大市向农业强市跨越。

会议原则通过《2025年市《政府工作报告》重点工作责任分解表(送审稿)》。责任分解表分为两大部分,分别是经济社会发展主要预期目标、八个方面重点工作,目前形成具体工作任务176项。会议强调,市《政府工作报告》是对全市2025年经济社会发展的谋篇布局,是对全市人民的庄

严承诺,各级各部门要以强烈的使命感、责任感、紧迫感,以强有力的措施和执行,推进各项工作落地落实。要大兴学习之风,努力学习“新理念”“新知识”,更新知识结构、紧跟发展节奏,做到“五个必须坚持”,落实工作“四化”要求,全面提升工作效能效率。要讲究工作方法,紧紧围绕“大抓项目”“大抓产业”“大抓民生”重点工作,奋力拼搏、攻坚克难,努力开创全市高质量发展新局面。

会议原则通过《邵阳市重点项目全生命周期管理办法(送审稿)》。会议要求,要树牢“项目为王”理念,全面执行好管理办法,建立重点项目数字化管理平台,紧盯前期谋划、审批服务、要素保障、协调服务、项目监管五个重点环节,坚持全过程优化、全要素保障、全环节服务、全周期管理,做到工作项目化、项目清单化、清单责任化、管理扁平化。

会议对做好2025年元旦、春节期间工作进行了再部署、再推进。会议要求,要压紧压实各方责任,用心用情抓好民生保障工作,有力有序维护社会大局平安稳定,积极倡导勤俭文明廉洁风尚,确保人民群众度过欢乐祥和的节日。

会议还研究了其他事项。

程琪主持召开市政府2024年第26次常务会议 重点研究「三农」工作、分解 《政府工作报告》工作任务等事项

「解决邵阳人在外的想念,一筷子回到邵阳!」
邵阳米粉,一碗热辣滚烫的乡愁

邵阳日报记者 黄可乐 蒋玲慧 通讯员 朱小华

“作为刚毕业的邵阳学子,奔赴三千多公里到西北边陲县,成为了一名西部计划志愿者。希望能在遥远的西北边陲吃到家乡的味道。”
“读高中的时候,每天早上都能吃一碗邵阳米粉,那时候是最平常的味道。在读大学的这些天,一份普通的家乡米粉都吃不到,每天都在想念。”

……
上月10日,邵阳市文化旅游广电体育局、邵阳日报社、周复盛速食旗舰店携手推出“千里寄乡思——我为外地游子寄米粉”活动,为在外地求学的邵阳籍大学生送出2400盒邵阳米粉,吸引了广大邵阳籍大学生参加。

2万段评论,热辣滚烫的乡愁,把邵阳米粉再一次推上了热搜。

味蕾记忆的流传

邵阳米粉与众不同。米粉粗圆且弹牙,用料新鲜,只能当天制作。

臊子丰富扎实,高汤油而不腻,豆瓣香气扑鼻。

在邵阳市区,随便走进一个巷子,抬头望见的就是米粉店。对大部分生活在邵阳的人来说,邵阳米粉不过是位于街头巷尾的一份普通早餐,在米粉“江湖”里的地位也不出众。但对于离开邵阳在异乡奋斗的邵阳人来说,家乡的那碗粉是一种认同,是挥之不去的“意难平”。

网友“b621”说,离开邵阳在外求学,已经很久没有吃到邵阳米粉了。要是能在地吃上一口邵阳米粉,幸福感真的“爆棚”。

在位于红旗路的回民二食堂米粉店,一名姓朱的工作人员回忆,每到过年,店里坐满了回家吃粉的客人,工作量是平时的好几倍。“很显然,这是春节里的乡愁消费。”

邵阳人对于米

粉的钟情可追溯到2500多年前。相传,北地秦人屯兵岭南,由于不喜南方米食,便将大米碾碎为粉,做成条状,这就是米粉的雏形。

邵阳米粉对用米的要求高,一般选用早稻米,要在30摄氏度左右的温水里浸泡两到三天,再慢慢磨成米浆。打成浆后压成块,形成粉皮粉片,再经过机器挤成丝。此外,还需要高温蒸箱蒸制,经过缓慢发酵,将大米的香味激发出来。这,也是邵阳米粉的独特之处。

而米粉的产业化则起步于2012年。当时,邵阳市城区整合取缔了各家米粉作坊,将鲜米粉的生产统一纳入了浩天米业等2家标准化企业,确保早餐原料米粉的质量和安。

说起臊子,生炒牛肉、大片牛肉、木耳豆腐……都是最受本地人喜欢的招牌。尤其是大片牛肉,只选用牛腱子和牛腩煮制,选材特别讲究。而在大众口味的的基础上,各家粉店进一步改良汤料臊子,打造各自的独门秘方。



▲邵阳米粉豆腐臊子。

邵阳日报记者 申兴刚 摄

速食米粉的催生

不像津市牛肉粉、兰州拉面那样在全国遍地开花,曾是邵阳米粉的遗憾。

这是因为邵阳米粉的粉是湿粉,保鲜期较短,远距离储运容易菌群超标,甚至在市区周边临近县里,也鲜见其踪迹。

邵阳米粉在外地市场未成气候,而每年在外地求学和务工的邵阳人又数量众多,当他们想念家乡的米粉时,怎么办?

速食米粉应运而生。2019年,一些邵阳米粉店开始研究“让邵阳米粉走出邵阳”。

2020年,市人大常委会立项研究放心早餐,提出了要助

推邵阳米粉规范化、标准化、规模化、品牌化,让邵阳米粉成为国内外闻名的美食名片。

2021年,周复盛米粉、宝隆和米粉等品牌在电商平台上线,正式销售邵阳米粉速食粉。

走进周复盛米粉的生产车间,杀菌炉喷着热气,工人们有条不紊地将粉包、料包进行密封包装。“经过长达2年多的反复研发后,我们现在在售的速食邵阳米粉,口感和实体店的几乎没有区别。”周复盛米粉负责人肖铭铭介绍道。

目前,邵阳米粉速食粉在淘宝、京东等各大电商平台上都有售。据淘宝数据显示,周复盛米粉销售量超

1万单,宝隆和米粉销售量、程琪食品店米粉销售量均超4000单,邵阳回民米粉工厂直供店销售量也有1000余单。

有趣的是,周复盛米粉还获得了淘宝“华中特产美食店铺榜”综合评价第二名,其大片牛肉粉的链接评论区里,有7千余条评论。

“作为一个地道邵阳人,就爱这一口。”“在广东吃到家乡的味道,很满意。”“解决邵阳人在外的想念,一筷子回到邵阳!”

当然,也有评论称,速食米粉总觉得少了些什么。“那一抹味应该就是乡愁。”

(下转2版)



▲邵阳米粉。

邵阳日报记者 申兴刚 摄

