



大祥区翠园街道打造小吃一条街举措很暖心

给流动摊贩『安家』 让『烟火气』升腾

记者 易蓝

白昼慢慢褪去，夜市小摊的“烟火气”袅袅升起。10月15日傍晚，在位于原拦河坝农贸市场附近的小吃一条街，只见各摊位人头攒动、食客不断。熙攘的人群、热闹的吆喝声和四溢的食物香气，让原本安静的小巷顿时变得活力满满。

“虽然换了地方，但每天晚上来买炒饭的人依然很多。我们在保证美味的同时，也更加注重食品安全。”小吃摊摊主李女士说，每日出摊的食材都是当天采购的，就是为了让广大消费者吃得健康。

李女士原本在邵阳学院李子园校区周边摆摊，不久前，在大祥区翠园街道相关负责人的动员下，搬到了小吃一条街。本想着离学校远了，生意会受到影响，没想到自己的小摊依旧火爆，这让她有些喜出望外。

小吃一条街的打造，是翠园街道积极治理流动摊贩的一大举措。“过去，一些摊贩常常在学校周边随意摆摊，不仅带来了油烟污染，破坏市容环境，还造成了交通堵塞、噪声扰民等问题。”翠园街道工作人员说。为此，该街道成立工作专班，进行现场调研和走访，着力解决流动摊贩带来的一系列问题。

“在整治过程中，我们面临着两难的选择，如果直接取缔流动摊贩，会让一批经营户面临生计难题，不取缔的话，又容易出现治理后易反复、难以形成长效机制的问题。”翠园街道相关负责人称，如果能让流动摊贩在固定的场所经营，既能解决占道等问题，也便于对其进行管理。

为此，翠园街道多次召开流动摊贩座谈会，深入了解流动摊贩的经营情况和诉求，并积极借鉴其他地区打造小吃一条街的成功经验。经过反复勘察、论证和协商，该街道最终选取远离居民区和主干道、空间开阔的原拦河坝农贸市场附近作为小吃一条街集中经营点。

在打造小吃一条街的过程中，翠园街道完善了水电、场地等基础设施，明确了摊贩经营的时间、地点、卫生、噪音控制等具体要求，并建立了相应的监督检查机制，以确保小吃一条街规范化经营，从而为市民提供一个舒适、安全的消费环境。

如今，小吃一条街已成为翠园街道的一大亮点。这里聚集了各种特色小吃，摊位整齐划一、环境干净整洁。市民们纷纷表示，小吃一条街的出现，不仅满足了他们的味蕾，也让他们的生活环境得到了改善。如今，许多市民在品尝美食的同时，还拍照打卡，分享到社交媒体上，吸引了更多人前来消费游玩。

翠园街道相关负责人表示，接下来，他们将进一步加强管理和服



陈洁在清洗刀豆。

陈洁：让“妈妈的味道”有味更有为

记者 伍洁 通讯员 贾燕如

“妈妈的味道”是什么？有人说，是儿时的记忆；有人说，是远行的慰藉；也有人说，是深深扎根心头的乡愁。在邵阳县塘渡口镇，陈洁发展以刀豆为主的泡菜产业，让这种幸福而温暖的味道得以传递。

“文化传承经典，儿时的记忆，妈妈的味道，才是市场最需要的味道！”10月15日，面对媒体的采访，陈洁说。小时候每一顿饭都是妈妈亲手所做，每天都能吃上香喷喷的饭菜，长大了，在外面的日子越来越多，饭菜少了一种熟悉的味道。

2011年，陈洁积极响应回乡创业的号召，毅然放弃在深圳高薪工作，返乡追寻“小时候的味道”。

为找寻湖南人记忆里熟悉的味道，陈洁走遍了全县21个乡镇，走访了50多个相关合作社和贫困户，借鉴“老干妈”的创业思路，请教、钻研腌制泡菜技术，确定在家

乡发展以刀豆为主的泡菜产业，用最传统的制作工艺，保留美食的原汁原味。

每天清晨，陈洁都会去县城、农村收集刀豆、辣椒、芝麻等农产品，再回工坊和当地村民一起制做泡菜。2014年，陈洁经过3年的市场调研，一次又一次试制，泡菜终于得到了当地休闲农庄客人的好评。2015年，陈洁开始在微信朋友圈销售泡菜，成功实现50万元营收。

在积攒了好口碑后，2016年，陈洁注册成立湖南味味美生态农业发展有限公司，着手打造“老大娘”刀豆品牌。公司采取“合作社+社员（农户）+基地+产业+分红”的模式，以资金、技术入股，村民以土地或以资金入股成为社员，实施统一供种、管理、销售，带领村民抱团发展。短短5年时间，公司从30平方米的小作坊发展到8.6万平方米的大厂房，还建起了特色地窖。

“入股后，我家的日子越过越好了。”2018年，蔡桥乡双龙村贫困户

钟平玉以土地入股合作社，种植了22亩刀豆。陈洁组织公司免费为其提供种子、肥料、翻耕服务，多次帮助钟平玉解决管理和技术上的难题，钟平玉实现年收入12.8万元。如今，钟平玉家的新房也盖起来了，日子一天比一天好。

在搭上互联网“快车”后，陈洁还利用微商、云平台、邮乐购、厂家网以及线下实体店等方式，销售“老大娘”特色食品。“老大娘”产品知名度和市场占有率进一步扩大，刀豆销量连年增长。

目前，陈洁将公司原材料基地已扩大到960多亩，“老大娘”产品每年在互联网上的销售额高达千余万元。在特色产业的带动下，如今的塘渡口镇路平了、街亮了、村美了，日子也富了。



一碗“长者饭” 温暖老人心

记者 王秀丽
 通讯员 张翼 李涛

“这里饭菜品种丰富，价廉物美，给我们这些老人提供了很大的便利。”10月15日，武冈市法相岩街道紫甸村的一位村民在该村长者食堂吃完饭高兴地

为进一步解决老年人因“做饭难”而导致的“吃饭难”“吃饭愁”问题，满足居家老人用餐需求，提升社区和居家养老服务品质，今年，武冈

市民政局在武冈市法相岩街道紫甸村开办了乡村“长者食堂”。食堂自开办以来，得到不少老人的好评。

紫甸村的“长者食堂”每日能够容纳130名老人用餐。食堂开办后，平均每天有70多位老人来此就餐。通过“政府补一点、社会力量出一点、老人就餐交一点”的模式，该长者食堂按照每人每餐收费不高于10元的标准收费，并为60岁至80岁的老年人每人每餐补助2元，为符合条件的六类对象（即分散供养的特困老人、经

济困难的重度残疾老人、年满80周岁的高龄老人、计划生育特殊家庭老人、留守和空巢独居老人、中华人民共和国成立前参加革命工作的老人）每人每餐补助4元。

“长者食堂”的开办，是武冈市民政局对于农村居家养老新模式的探索，重点解决特困、留守、孤寡、高龄、失独、失能等特殊困难老年人吃饭难问题，兼顾其他老年人助餐需求，为老年人提供安全、方便、实惠的助餐服务。