

乡村振兴

用脚步丈量责任 用实干诠释担当

本报记者范子华

喝上放心的饮用水，用上整洁明亮的电脑室，走进崭新的村级卫生站……1000多个日夜，由广州交通投资集团牵头，广州市发展改革委、广州市卫生健康委、广州市医保局、广州医科大学等派出干部组成的广州市驻湛江市麻章区湖光镇驻镇帮镇扶村工作队扎根湖光镇，全身心投入工作中。三年来，工作队科学合理地发展特色产业，关切群众急难愁盼问题，优化配置教育、医疗、文化等公共资源，让乡村振兴的成果能更公平、更实在地惠及每一个人。

脚沾泥土心里有谱

“没有调研，就没有发言权。乡村才是工作队的办公室。”来自广州交通投资集团的工作队队长钟洪国说。三年来，队员们走街串巷，坚持大走访、深调研，掌握更多的实际情况，解决更多的实际问题。

进驻后，工作队用了不到40天时间，遍访全镇27个行政村（66个自然村），2个社区，3个产业基地和1个科研机构，全面了解镇村的基本情况，理清了总体帮扶工作思路，确定了多个重点项目。

工作队协同广州市城规院，编制了《湖光镇五年发展规划》《美丽乡村建设风貌导则》《外坡村乡村振兴概念规划》《世乔村红树林发展项目策划》等规划；与当地党委、政府达成共识，将外坡村、旧县村、那柳村

作为重点打造，并派出了驻村第一书记。

“三年的驻镇帮扶工作，有当地干部的支持，有当地群众的信任和理解，才让大家在工作中更有干劲。”广州市卫生健康委广州市皮肤病医院派往那柳村第一书记陈庆璋说。

乔北供水站改造是工作队进驻后第一个落地的项目。2021年9月，湖光镇乔北供水站内深井发生坍塌，存在用水安全隐患。工作队迅速启动提质提标改造项目，村民也自发帮忙，用时18天就接管通水，建成粤西地区首个实现水质全流程监控的集中供水站，保障附近群众5000多人饮水安全。

工作队还投入87万元改造了第二个提质提标集中供水站——那柳村集中供水站，惠及群众2800多人；争取到广州慈善会20万元资金，对蔡屋村下片区的自来水管网进行了全面改造。

“只有亲身来到现场，才更有感触，更明白改造工程对于老百姓的重要意义。”广州市发展和改革委员会派往外坡村第一书记朱一鸣说。

三年时间里，工作队以及镇、村干部走访脱贫户3657户次，走访贫困人口10467人次，建立起防返贫动态监测工作长效机制。

教育帮扶点亮希望

“我们很喜欢这间电脑室。”在旧县小学，随着下课铃声一响，孩子们就带着课本撒腿冲向电脑室，准备开始快乐的计算机课程。



工作队走访慰问困难群众。（受访者供图）

“当地学校缺乏电脑室，参加计算机考试的时候，需要租车去邻近的学校借用他们的电脑室。还有好多小学生因为长期没接触过电脑，不会使用，难以通过考试。”广州医科大学附属口腔医院派往旧县村第一书记张祥跃说。了解情况后，工作队马上联系帮扶单位支持。广州医科大学捐赠了353台电脑和50套电脑桌椅以及7000多册图书，完善了6所学校的阅览室和电脑室建设，实现湖光镇中小学电脑室全覆盖。

此外，交投集团捐资35万元，加固修缮了旧县小学教学楼。

提升乡村医疗服务水平具有重要意义，工作队充分利用派出单位资源优势，结合湖光镇实际需求，着力打造“健康强镇”。三年时间里，以广州医科大学、市卫生健康委为主力的多次义诊活动，累计为当地超过1300人施医赠药，培训医护人员180多人次。在交投集团、广州医科大学捐资的助力下，工作在湖光镇卫生院建成麻

章区首家具有核酸检测功能的多功能检测中心。此外，广州市医保局联合广东省第二人民医院，为湖光镇卫生院建立了远程治疗室，并捐赠了除颤器以及药品一批。工作队还筹集资金为高梅村建设了村级卫生站。

一体设计振兴产业

层层叠叠的古屋，青石铺就的地面，保留完好的古祠堂……湖光镇旧县村已有1400多年历史，也是湛江傣舞传承基地。立足于旧县村丰厚的文化底蕴资源，工作队把产业帮扶目光转向文旅产业，连续两年举办“湛江傣舞”非遗文化节，吸引了各地游客和文化爱好者。

“湖光镇的发展定位是‘大文旅’，当地旅游资源丰富，各有特色。”钟洪国说，外坡村有乡村振兴教育基地，旧县村有非遗傣舞，那柳村有“贰拾叁都”旅游观光项目，世乔村有金牛岛红树林。2023年6月以来，工作队协同广州市城规院，为湖光镇以世乔村金牛岛红树林为核心的“湖光乡韵”乡村振兴示范带进行规划设计，将各村有机串联起来。目前，示范带已全面进入施工阶段。

“工作队热情做好帮扶工作，精心谋划帮扶项目，帮助群众解决急难愁盼问题，在产业、文化、人才、生态、组织‘五大振兴’上全面帮扶，老百姓们都很感激。”麻章区有关负责人表示。

三年来，工作队协调筹集各方资金约2.5亿元，截至2024年6月，完成工程量近1亿元。外坡村、旧县村、那柳村均荣获省级示范村称号，并在省乡村振兴年度考核以及2023年湛江市“锚定百千万 争当排头兵”示范创建现场PK中名列前茅。外坡村、旧县村、那柳村以及世乔村被列为广东省“百千万工程”典型村。

E-mail: fkrb@gdzdaily.com.cn 责编/版式 倪少娥

阅读+ 美食

寻味河唇鱼头汤



糖醋鱼片



黄橄榄蒸鱼腩



瓦煲啫鱼

鱼头汤、黄橄榄蒸鱼腩、瓦煲啫鱼、糖醋鱼片……日前，在廉江市河唇鱼头汤街的一家“肥佬鱼头汤”餐馆里，全鱼宴刚上桌，鱼香瞬间溢满厅堂。食客蔡先生餐后直竖大拇指：“我连喝了4碗鱼头汤，真是非常鲜美。”

河唇鱼头汤街位于鹤地银湖之畔，鹤地水库让此处鱼肥米丰，更教会了当地村民捕鱼、吃鱼的本事，而这条街也逐渐开满了大大小小的“全鱼宴”餐馆，鲜美的鱼头汤也正是这条街上的招牌菜品。每到饭点，鱼头汤街上的大小餐馆便已座无虚席，慕名而来的食客们翘首以盼“全鱼宴”的一道道美食——鲜美的鱼头汤是头牌，再配以煎、蒸、炒、炖等烹饪方式，一条十余斤重的鳙鱼，就变成了餐桌上甜酸咸辣各具的盘中菜式。

■ 文/记者杨雅丽 通讯员张思燕

■ 图/记者张锋锋

四川凉面：夏日“清凉麻辣”从街头走向国际

“齿冷于雪，劝人投此珠”，中国唐朝诗人杜甫在《槐叶冷淘》中如是形容凉面，并向友人极力推荐。

凉面，四川人夏季必备美食。其制作工序并不复杂——碱水面煮熟捞出，自然放凉或用风扇吹凉，加入菜籽油拌匀避免粘连，放入蒜水、花椒粉、生抽、醋、辣椒油、味精、盐、白糖等调料，再同豆芽、黄瓜丝、鸡丝等配菜拌匀即可。

今年65岁的张嬢是成都市新都区一家凉面摊位的“掌舵人”。从业32年来，她凭手艺成为当地小吃江湖中的“传奇”。炎炎夏日，张嬢的小摊前又排起长队。因没有座位，手捧一次性纸碗的食客或站或蹲，还有不少人提着打包好的凉面准备回家享用。裹满辣椒油的凉面看似浓油赤酱，实则口感清爽、滋味丰富。若问张嬢的凉面妙在何处，她毫不犹豫给出答案：调味。但要细究调味配比，她便摇摇头，指着调味台说：“调味料就是这些，至于每样放好多，主要靠手感、看经验。”

酸辣、糖醋、麻酱、怪味……千百年以来，四川人开发出多种凉面口味。如今，骑车叫卖的移动摊位、随处可见的小摊、陈设简单的小吃店乃至高档饭店，街头巷尾，凉面无处不在。

在多数四川人看来，凉面不是主食，它更像一味佐餐佳品。凉面配稀饭这种“碳水炸弹”套餐，是很多四川家庭夏日餐桌必备；烧烤店、火锅店、小龙虾店菜单上几乎都少不了凉面，更有甚者因凉面拌得好而“出圈”；川菜馆也会把凉面当作凉菜上桌，或单独出场，或与凉拌肉搭档。

除常见的碱水麻辣凉面外，广元蒸凉面也别具一格：叫凉面但入口滚烫；外形和陕西凉皮近似，但原材料是大米。一勺米浆入锅，几隔笼屉蒸熟，起锅切成小条，垫上豆芽装碗，再用热蒜



四川凉面

水、酱油、醋、辣椒油“注入灵魂”。蒸凉面是广元人一年四季都不可少的美味。

从街头走来的凉面作为四川特色小吃的代表，早已走向国际，不仅是海外川菜馆的人气菜品，也获得不少外国政要的青睞。

“凉面很适合夏天的胃口，巴适！”定居成都的韩国美食博主朴大一曾专门拍摄过“打卡”广元蒸凉面的视频。他说，韩国人夏天爱吃冷面，四川凉面吃起来也很凉爽。

四川青年厨师付海勇认为，凉面既可与豆芽、黄瓜搭配，也可以同鱼肚、花胶、海参、松茸搭配，但不论配菜和摆盘方式如何创新，其灵魂底味不会变。通过各类活动，付海勇近年来将凉面带到俄罗斯、法国、荷兰、比利时、德国、哥伦比亚等国家。“凉面适口性强，滋味丰富，外国友人都很喜欢。”他回忆道，“有人面前碟子摆起高高一叠，都还吃不够。”

川菜文化学者、成都餐饮同业公会顾问向东表示，凉面没有公式化配方，虽然家家户户的味道可能有所差别，但整体感觉一定是四川凉面专属的味道。“我今年75岁，拌出来的凉面味道就是曾经母亲拌的那种，我的子女也受我影响继续传承这种味道。”向东说，这是一种饮食习惯的传承，更是一种文化传承。 中新

纪录片《香港之味》启播 展现香港美食文化魅力

“紫荆绽放耀香江——‘我的中国心’视频展映活动启动暨《香港之味》启播”仪式近日在香港举行。

纪录片《香港之味》是中央广播电视总台与香港电台首次联合制作的节目，向全世界呈现香港美食文化的独特魅力。中央广播电视总台副台长王晓真表示，纪录片《香港之味》发挥“思想+艺术+技术”创新融合优势，全面呈现香港美食文化的璀璨多姿。

香港特区政府广播处长张国财则

表示，香港拥有背靠祖国、联通世界的独特优势，希望《香港之味》在内地播放能够吸引更多内地民众到香港作深度文化旅游，并领略香港的国际化 and 人情味。

据介绍，纪录片《香港之味》由中央广播电视总台影视剧纪录片中心和香港电台联合制作，共10集，有普通话版、粤语版及英文版，从10个侧面浓缩香港美食的立体面貌，央视频、央视网和香港电台网站等平台同步播出。 新华



鹤地水库的鳙鱼大而肥美。

鳙鱼俗称大头鱼、胖头鱼，鹤地水库的鳙鱼更是大而肥美，当地人便生动形象地称它为“肥佬鱼”，而以鳙鱼为主材制作的鱼头汤便被称之为“肥佬鱼头汤”。于是，河唇鱼头汤街上的餐馆，便多冠以“xx肥佬鱼头汤”之名。

“鳙鱼品质鲜美，可以一鱼多吃，除了鱼头汤外，酸甜鱼、蒸鱼腩、焗鱼肉、瓦煲焗鱼也是食客普遍喜爱的做法。”“80后”吴洪赞目前正经营一家“肥佬鱼头汤”，他向记者热情介绍，“鳙鱼长期放养在鹤地水库中，没有塘鱼的腥味，使得做出的汤更为鲜美甜口。”

“我父亲从1989年开始创业，在这里制作鱼头汤。我从小喝着鱼头汤长大，在异乡工作时特别想念家乡这浓郁的‘老味道’——鱼头汤。”吴洪赞2007年回乡，正式跟从父亲学习制作鱼头汤。“做鱼头汤，关键看火候。好几道工

序都需要在短时间内完成，灼熟、过冷河、爆炒等步骤都要求动作麻利。”捕捞、宰杀、去鳞、切割、片鱼肉、起锅……吴洪赞如今制作鱼头汤的手法已非常熟练——他先将处理好的鱼头块放进沸水中轻轻焯水去腥，迅速过冷河后，紧接着热油锅，猛火翻炒鱼头块煎至焦黄，再加入热水以及红枣、枸杞、当归等中药材，开始熬制鱼汤。

“鱼头汤煮10余分钟即可。你看，现在这鱼头汤像牛奶一样嫩白、润滑，这是因为鱼肉所富含的蛋白质在高温中瞬间释放出来……”熬制过程中，吴洪赞不断地搅拌，香味随之四散。

“鱼头用来煮汤，剩下的部分则可以制作各种菜式：鱼腩用来清蒸，鲜嫩爽口；鱼肉，炸起来也是香脆可口，再淋上糖醋汁，别有一番风味……”一番忙碌后，十余斤重的鳙鱼“全鱼宴”摆上了桌

——四菜一汤，甜酸咸辣，色香味俱全。“我连喝了4碗鱼头汤，非常鲜美。”徐闻的蔡先生第一次来河唇，就是奔着“鱼头汤”慕名而来，并且倍感“不虚此行”：“汤汁奶白，口感鲜甜，中药材味比较温和，完全没有腥味。”

清朝末年，河唇地区便开始有经营烹饪鳙鱼头汤，已有100余年历史的鱼头汤至今仍本地人餐桌上的美味佳“鱼”，风味独特的鱼头汤也博得了各方游客赞叹，“客人到廉江，一定要喝河唇鱼头汤”也渐成当地的美食招牌。

为更好挖掘、保护、利用、发展河唇鱼头汤文化，河唇镇相关餐饮店依法共同发起成立廉江市河唇镇餐饮协会，进一步传承与发展河唇鱼头汤制作技艺。去年以来，廉江市委、市政府深入实施“百千万工程”，着力打造“河唇鱼头汤街”，广泛传播河唇鱼头汤非遗文化。