

## 常山县一浙能集团 工作交流会召开

本报讯(记者 陈倩 俞国文)10月25日下午,常山县一浙能集团工作交流会召开,总结交流经验做法,研究部署下一阶段工作。

会上,双方就合作情况、项目进展情况、存在的问题短板及意见建议进行了深入探讨和交流。会议指出,常山与浙能集团的合作由来已久,合作内容已涉及天然气发电、城市燃气建设、光伏消薄等领域。在回顾合作成果,总结合作经验的基础上,希望双方进一步扩大合作范围,努力在更宽领域、更深层次加强合作,推动更多大项目、好项目在常发展,实现互利共赢。常山将继续全力支持,做好要素保障,确保项目顺利推进,助推双方合作再结硕果。

浙能集团认为双方合作基础扎实、合作成效明显。未来,希望双方建立常态化联络机制,打造真诚互惠的合作模式,紧密互动、增强互信,进一步促成新的合作成果落地生花,为常山经济社会高质量发展贡献更大力量。

## 满树胡柚是风景 市民宜看不宜摘

本报讯(记者 行林林 见习记者 刘云飞)胡柚是常山特有的地方柑橘良种,为了更好地展示城市风貌,我县在城区部分道路种植了200余株胡柚树。眼下正值胡柚成熟的季节,一个个金黄色的果子惹人喜爱,成了街头一道亮丽的风景线,但一些市民却打起了这些胡柚的主意。

10月24日上午,记者在常山大桥看到,一些市民不顾两旁呼啸而过的车流,穿过齐腰高的隔离带,拿着梯子和麻袋采摘景观带中的胡柚。“我就是第一次来啊,他们说可以采摘的,我也不知道,我真的是第一次。”面对记者的询问,一位市民表示自己是第一次前来采摘。

记者注意到,景观带中的胡柚树也遭到了不同程度的破坏。离地面较近的胡柚树枝干上,已经没有了果子,部分枝条也被折断,果子落了一地。只有中段及树梢等处还残留了一些胡柚。负责该区域的苗木养护人员告诉记者,胡柚被采摘的事最近常有发生,很难防范。

“大桥北路这片区域胡柚树被采摘的情况较多,工作人员在现场会劝阻,等工作人员离开后,他们又重新回来。”三塘养护公司苗木养护管理人郑新云说,尽管已加强了巡逻,但是仍有不少市民趁着凌晨、晚上或者中午休息时间来这里采摘胡柚。这样的情景也让过往的市民非常气愤。“胡柚树种在这里是为了美化环境的,这样的采摘行为真不文明!”市民余小洪说。

在此,我们也呼吁广大市民不要爬树采摘,让胡柚常挂枝头。同时,广大市民要积极加入到监督队伍中,及时制止不文明行为,共同维护好城市形象。



## 名医工作室 落户县中医医院

日前,浙江中医药大学附属第二医院(浙江省新华医院)、第六批全国老中医药专家学术经验继承人董雷呼吸科名医工作室在县中医医院揭牌。

董雷从事中西医呼吸系统疾病临床与科研工作10余年,擅长呼吸系统常见疾病的诊治,尤其是支气管哮喘、慢性咳嗽、慢性阻塞性肺病、肺癌、间质性肺病以及过敏性疾病体质辨识调理等疾病的中西医结合诊治,熟练掌握纤维支气管镜、机械通气等呼吸科各种临床诊疗技术。

依托名医工作室,接下来,董雷将定期来到县中医医院坐诊指导,帮助研究制定呼吸内科发展规划,真正发挥名医工作室对学科建设的带动作用。

段贇 供稿

## [中国好味·鲜辣常山]

### 发布杭城“鲜辣常山”美食地图 上线“中国好味·鲜辣常山”小程序

# 2023“中国好味·鲜辣常山” 推广活动在杭举行

本报讯(记者 葛锦熙)球川豆腐、白石素鸡、农家小溪鱼……10月26日上午,杭城“鲜辣常山”美食地图发布仪式暨厨神争霸赛在杭州市顺利举办,一道道来自常山本地的特色美食令现场食客们食指大动。

活动现场,杭城“鲜辣常山”美食地图正式发布,“中国好味·鲜辣常山”小程序也正式上线,鲜辣美食门店、特色菜肴等信息一目了然。现场开设了“鲜辣美食集市”,鲜辣美食品尝区——“辣”么好吃、美食体验手作区——“晒出你的好手艺”、农特产品展销区——“源”来是你等特色展位吸引了大量人流。

杭州新侨饭店的徐永君被授予了“鲜辣美食推荐官”称号,并现场烹饪了“3分面,7分汤,鲜辣,落胃,不胀不腻”的地道常山贡面。“‘永君妈妈的那碗面’是身处异乡的常山人对故乡的牵挂,也是让外地人了解常山美食的桥梁。”徐永君说,自从2021年饭店的“小面大作”美食系列推出后,这碗常山贡面一直居于热销榜首。徐永君精心烹饪的这一碗地道常山贡面打开了越来越多的人对常山美食的好奇。

近年来,我县作为“中国鲜辣美食之乡”,紧紧围绕产业振兴主线,推动特色餐饮“走出去”,让“鲜辣”地方风味成为带富一方百姓的特色产业。积极打造“中国好味·鲜辣常山”餐饮品牌,通过整合寓外商会、社会团体等统战资源,推出了鲜辣美食名宴、鲜辣食材基地、鲜辣美食门店和鲜辣技艺厨师培训等衍生产业,在弘扬鲜辣传统美食文化的同时,“鲜辣常山”不断提质升级,转化为带动农民增收、产业增效、发展增值的一条共富新路径。

专业的“鲜辣厨师”才能烹饪出地道的“鲜辣美食”。依托常山县职业中等专业学校和“常山阿姨”培训学校等7个培训机构,先后开展了71期“鲜辣技艺厨师”培训班,培训近4000人,新增就业800余人。杭州市常山商会餐饮分会执行会长谢雨金说,杭州常山鲜辣美食门店的厨师大多经过“鲜辣厨师”专业培训,培训内容以常山“十大碗”烹饪为主,既有实操课程,也有鲜辣文化等特色理论课程。

“我们打造了一系列具有常山鲜辣特色的美食名菜、名宴、名厨、名店、名食材,并发挥乡贤企业力量,通过搭

建数字鲜辣美食平台,让优质食材连线餐饮企业、让餐饮企业找到鲜辣大厨、让鲜辣大厨做出名菜名宴,真正实现了从‘舌尖上的味道’到‘美食产业’的跃升。”县鲜辣美食发展中心主任汪媛介绍,鲜辣美食产业已经成为常山促进农民增收、推动共同富裕的重要抓手和载体。

截至目前,全县鲜辣餐饮美食从业人员已达1万余人,鲜辣美食产业年经济效益达14亿元以上。通过直播带货、产销合作等形式,累计帮助本地农户销售30余种农产品,销售额达1亿余元。“鲜辣常山·辣里等U”话题总播放量逾808万次,覆盖用户突破1189万人次。

“助力共同富裕,培育产业是基础,打造品牌是关键,数字化赋能是手段。”汪媛表示,常山鲜辣美食已形成一二三产业融合发展的共富产业链,接下来,我县将充分发挥统一战线资源优势,继续挖掘“拱墅一常山”山海协作政策资源转化,让“中国好味·鲜辣常山”走出县域、走向省城、走向全国。



## 体验千年榨油文化

10月25日,江山市第二中学80余名学生,来到芳村镇黄老汉老油坊,了解常山山茶油发展历史和古法榨油技艺,感受非遗技艺的魅力。古法榨油要经过选茶籽、晒籽、炒籽、碾末、蒸粉、包饼、装榨、撞榨等工序,图为学生在选茶籽。

记者 黄国豪 陈书窗 摄

## [英才荟]

### 刘文峰:披荆斩“疾” 守护健康

记者 李玲倩 见习记者 刘云飞



刘文峰

县疾病预防控制中心副主任,一直从事传染病保护和免疫规划工作,刻苦钻研,争做学术带头人,创新工作、甘于奉献,负责并参与国家级、省级等多个重大科研项目,先后获得衢州市优秀共产党员、衢州市新115人才第三层次考核优秀、衢州市卫健系统抗台救灾先进个人等荣誉。

从青涩懵懂、远赴他乡的东北小伙,到扎根常山、视他乡为故乡的“南方青年”;从怀揣梦想、初学乍练的新人,到成熟稳重、独当一面的“老手”。13年的时间里,刘文峰始终坚守在疾病预防控制工作的岗位上,以勤奋踏实的态度、敬业爱岗的精神,一路披荆斩“疾”、守护群众健康。

10月24日,在县疾病预防控制中心的大楼内,刘文峰正在进行防疫消毒用品检查、疫苗储存温度校对等日常工作。这些工作琐碎平淡,但刘文峰却一丝不苟。“相较于临床救治的‘轰轰烈烈’,疾控工作更多的是在‘润物细无声’之中,通过改变人群的健康意识和行为方式来预防和控制传染病或慢性非传染性疾病在人群中的发病,因此每一件小事都不能马虎。”刘文峰说。

2011年,刘文峰从哈尔滨医科大学预防医学专业毕业,通过人才引进来到常山,便一直从事传染病保护和免疫规划工作。不仅要掌握各类疫苗

的抗病原理、免疫程序,还要定期整理全县常规免疫疫苗的接种数据,做好医疗人员疫苗接种培训,通过多元宣传方式提升县内疫苗接种率。此外,他还撰写论文多篇,不断提升科研技术水平。“刘文峰业务水平高,专业素质、工作责任心强。在生活方面关心同事,对人诚恳,做事热情。”同事余正洲说。

2019年底,新冠肺炎疫情来势汹汹。在我县统一部署下,刘文峰与同事们义无反顾地冲锋在疫情防控第一线,不论白天黑夜还是酷暑严寒始终坚守岗位。“我们当时基本上都在学校、企业或者社区里,进行防控知识宣传。此外我们专门还有流调组,大家每天一起奋战。”回忆起疫情期间的工作,刘文峰十分感慨。“作为急性传染病专业技术人才,今后我要继续不忘初心、恪尽职守,做到‘两勤两专’,为我的卫生健康事业做出更大的贡献。”刘文峰说。