

江苏啤酒大麦高产新纪录在我县诞生

本报讯(记者 李盼 通讯员 乔海龙)风吹麦田千层浪,又到一年收获时。5月25日—26日,扬州大学农学院与江苏沿海地区农科所组织国内专家对我县啤酒大麦标准化种植示范田进行实收测产,三个品种高产田的最高亩产达767.5公斤,创造了江苏啤酒大麦高产的新纪录。

在江苏农垦淮海农场、临海农场,麦浪翻滚,金穗飘香。专家组对扬农啤7号、扬农啤14号和苏啤12号三个品种进行现场机收测产。经面积测量、称重、测水分、除杂等程序后,亩产最终核定为678.8公斤、767.5公斤、681.2公斤,产量创新高。“这三块高产田的平均亩产达到了709.2公斤,创造了

江苏啤酒大麦高产的新纪录。”省农业农村厅农业技术推广站副站长王龙俊现场宣读了结果。

据了解,此次测产的三个品种中,扬农啤7号、扬农啤14号及苏啤12号是由扬州大学农学院和江苏沿海地区农科所通过杂交选育的高产多抗新品种,种植全程使用精量播种、精确施肥、精准化控等标准化种植技术,实现了良种良法配套。“应用了合理密播、精准水肥管理与化控等一系列技术,形成全程机械化的绿色高效轻简的生产技术示范,使大麦达到产量和质量协同,满足麦芽与啤酒的加工要求。”江苏现代农业(特粮特经)产业技术体系首席专家顾大雷介绍说。

为深入推进大麦全产业链条发展,振兴国产啤酒大麦,在华润雪花啤酒有限公司、江苏省农业农村厅及江苏省农垦集团公司的支持下,扬州大学与江苏沿海地区农科所组织国内专家进行新品种及配套新技术的示范,进一步扩大江苏现代农业的推广示范效应,为大麦产业高质量发展提供科技支撑。“下一步,我们也会和企业进一步的深度合作,把我们好的品种、好的技术集成起来,按照企业的需求去做一些定制化的品种研发,从而实现我们整个大麦产业,包括我们整个啤酒产业的提质增效。”国家大麦首席专家顾大雷说。

千秋镇

开展“追蓝逐绿 低碳同行”科普教育主题活动

本报讯(通讯员 朱青雯 朱嘉喆 记者 吴杰婷)为深入开展绿色低碳宣传教育,大力提倡绿色发展理念,提高全民低碳意识,营造节能降碳浓厚氛围,近日,千秋镇在新时代文明实践所开展“追蓝逐绿 低碳同行”科普教育主题活动。辖区居民群众、科技志愿者等30余人参与了此次活动。

活动现场,“射阳河小水滴”志愿者为大家详细讲解了低碳环保的重要性和节能减排的必要性,深入阐述了什么是低碳生活,为什么要提倡低碳生活,并从做好垃圾分类、降低塑料消耗等方面鼓励大家积极参与到低碳行动中。此外,志愿者还讲解了垃圾分类、一水多用、人走灯灭、节约用餐等良好行为习惯的重要性,引导大家树立文明、健康、理性和节约的低碳生活理念,共同为减少能源消耗和保护环境贡献力量。

此次科普活动进一步提高了辖区居民对绿色低碳生活方式的认可,引导居民养成低碳生活习惯,做低碳生活的先行者,共建绿色低碳新家园。

盘湾镇政协联络委

“协商议事”让人居环境“展新颜”

本报讯(通讯员 侍君成 唐子涵 成麟祥)“要确保资金保障,加大对民生实事项目的投入,真正做到问计于民、问需于民、协商惠民”“要培养群众的习惯养成,营造文明新风尚”“要建立长效管理机制,切实推进人居环境提升常态化长效化”……5月24日下午,盘湾镇政协联络委充分发挥政协委员政治协商、民主监督、参政议政职能,切实发挥委员主体作用,服务全镇经济社会发展,推动委员履职尽责,围绕“农村人居环境提升”议题开展协商议事活动。

协商议事会上,活动召集人详细介绍了此次协商议事的背景及重点。部分市政协委员、群众代表、职能部门人员等围绕议题进行了深入广泛的协商议事,先后在河道管护、人居环境改善、推进农作物秸秆综合利用、绿化提升等方面达成了一系列共识。农业农村局、人居办、水利站等相关部门负责同志表示将积极吸纳协商议事成果,并希望广大政协委员和与会代表跟踪监督,聚力画好关注民生“同心圆”。

近年来,盘湾镇紧紧围绕市县协商议事工作要点,大力推进“有事好商量”协商议事工作,按照“强党建、提素质、共协商、同治理”的工作思路,在全镇12个村(社区)均建有“有事好商量”协商议事室,充分利用协商阵地功能作用,开展系列主题协商议事活动,让委员们心往一处想、劲往一处使,当好党的政策宣传员、界别群众贴心人,把“有事好商量”与全镇重点工作有机融合,有力提升了政协协商议事工作质效。

我县大力推进货车司机加入工会

本报讯(通讯员 郝超)近日,县总工会联合县新业态行业工会、货车司机行业工会,做好货车司机入会工作,宣传工会组织的具体服务内容、服务方式,现场帮助操作“扫码入会”。

提高站位,组织推动入会。成立县总工会、交通运输局相关部门负责人为成员的工作专班,明确工作目标、分解工作任务。前往3个交通驿站、货车车辆检测站、货运企业,宣传货车司机入会政策,推动落实货车司机入会工作。

深入调研,抓好重点入会。县总工会在329省道等3个交通驿站制作“二维码”扫码入会站牌,宣传加入工会组织的“十大好处”。县交通运输局行业工会组织人员深入驰驱物流等规模货运企业,通过系统筛选、走访摸排、短信推送等形式,梳理货车司机相关信息,发出入会邀请函。

发挥优势,服务吸引入会。根据货车司机聚集情况,分别在海河工区、G228 海通服务区、G228 临海服务区等3个驿站建立货车司机之家,并将海河养护工区货车之家改造升级为盐路红色驿站党群服务中心,新建阅读馆、健身休闲馆、货车司机休息室,购置热水器、空调等功能设施。

据了解,全县“运满满”注册入会货车司机达1450人。县总工会将进一步摸清本地区车辆和司机底数,本着就近就便、兜底覆盖的原则,广泛吸纳货车司机入会。夏季“安康三送”、金秋助学等工会品牌活动向货车司机群体倾斜,在物流快速、货运企业等货车较集中的大型园区以及重点乡镇,指导建设货车司机之家、爱心驿站等工会阵地,切实维护新就业形态劳动者的合法权益。

让“春天里的事业”更美好

(上接一版)消息一出,全县残友、助残志愿者们纷纷为她们点赞:“她们身残志坚,勇争第一,在赛场上一次次挑战,一次次超越自我,是我们的榜样!”

在射阳,刘玲玲、杨玲不是少数个例。一直以来,我县高度重视残疾人文化体育事业发展,早在2018年就开创新“省队县办”先河,承担组建“江苏省残疾人跆拳道队”,后又承办了全市残疾人游泳锦标赛、运动员选拔等重要活动,多项工作获得省级以上表彰。

文体事业的蓬勃发展,令越来越多残疾人的精神面貌焕然一新,活出“精彩人生”。“加油!加油!”长荡镇初级中学操场上,笑声飞扬,呐喊助威加油声响起,这是该镇残联举办残疾人健身周活动暨残疾人趣味运动会的一幕。“我们23名残疾人之家、举办体育活动每家每月不少于1次,组织开展文艺活动每家每周不少于2次,累计活动时间不少于2小时。在全国助残日、国际残疾人日、残疾人文化周等活动节点,还会积极开展文艺演出活动,每家每年不少于5次。”县残联相关负责人告诉记者。

从残疾人走进县市民公园千鹤湖开展800米欢乐跑、拔河比赛、套圈抽奖等趣味活动,到县特殊教育学校将排舞项目纳入学校文体工作内容,从组织聋人朋友表演手语集体舞、盲人走进社区免费按摩,到县康乐幼儿园举行残健融合共欢乐……我县广泛开展文化体育活动,不仅激发了残疾人参与社会活动的热情,也给了他们展现自我、追求精彩的广阔舞台。去年,我县在全国残疾人跆拳道锦标赛中荣获体育道德风尚奖,在全国残疾人排舞比赛荣获一等奖,我县残疾人运动员获世界级运动会奖牌3枚(2金1铜)、国家级运动会奖牌1枚(银牌)。

“下一步,我们将全面提升文体服务质量,积极备战2024年全国残疾人跆拳道锦标赛、2025年全国残运会等重大赛事,挖掘培育更多文体特长生,持续扩大射阳残疾人运动影响力,展示他们自强不息、超越自我的精神风貌。”县残联相关负责人表示。



银康社区是由射阳国投集团打造的适老型服务复合示范社区,核心网路占地85亩,建筑面积5.7万平方米,设医疗康复区、护理区、颐养区、公寓区、综合服务五大功能区。近年来,该社区紧紧围绕“建设高品质康养服务示范区”目标定位,精心打造一体化新型养老模式,满足老人个性化需求,让老人安享晚年幸福生活。 盛诚 摄

“塘口”挖来专家“传经送宝”

本报记者 吴杰婷

“水体偏肥,浮游生物偏多都会导致水质PH值变化,可以定向培育有益藻,增加溶氧……”日前,在江苏孝丰农业科技集团“塘口课堂”,十余家鱼虾养殖户齐聚于此,与省特色水产产业技术体系首席专家万夕和面对面询问养殖过程中出现的疑难杂症,并现场进行技术培训。

射阳港拥有生态育苗基地超3万亩,各类育苗企业70多家,难免会在养殖过程中出现不少问题。作为市人大代表,2022年上半年,何孝锋在自家公司组建水产种业人代表联系点,并开设“塘口课堂”,针对虾、蟹、鱼、沙蚕等不同水产种苗,定期邀请江苏省海洋研究所、江苏省淡水研究所、江苏省水产技术推广中心、江苏海洋大学等高等院校的专家来到塘口授课解惑。

“通过‘塘口课堂’,专家讲课更加生动具体,苗种投放、饲料投喂、疾病预防等培训更能‘入耳入心’。”

何孝锋介绍:“在射阳港政府帮助下,联系点还建立了大数据中心,可以通过塘边的监控平台实时观察各企业塘口的养殖情况,提供更加精准的指导,目前已有60多家企业接入。”

眼下,正是鱼虾上市的季节,专家教授定期来到塘口指点迷津,让养殖户们收获良多。“之前我家虾光吃不长,专家告诉我可能是感染了孢子虫,及时隔离处理了。现在这些虾壳壳透亮,个头均匀,估计今年又能卖个好价钱!”看着活蹦乱跳的鲜虾,养殖户刘建昌脸上洋溢着幸福的笑容。



现场直击

我在射阳等你来

丁芳

你来了,不管多大的风,多大的雨,我都去迎接你!亲爱的,我拿什么来招待你?不,不,海滨的小城,绝不只有海鲜,这个四季分明的鱼米之乡有着造物主给予的最丰富的馈赠!你可以先想象一下肥沃的褐色土地上漫过的千重绿浪,临海连片的蒜田,四明万亩水稻都写着:射阳“丰”景真好;锦绣的大地上你可以嗅闻到飘香花果;兴桥的甜瓜海河的梨,洋马菊花特庸菜最养生;浩浩黄海的鱼歌唱晚中你可以感觉到来到一个巨大的蓝色粮仓。不,这些单个的特产不足以表达射阳人的待客之道,请你吃个八大碗尝尝正宗的射阳味道吧!”

八大碗的第一碗是肉脍。别处称之为皮肚。肉脍是肉皮做的。猪肉洗净煮熟,刮去上面的脂肪晒干然后油炸膨化。肉脍吃之前大多用温水泡软,洗净,切成平行四边形,斜斜长长的,葱花油炸下锅加高汤,肉脍不好全在汤和配菜,肉脍入口轻咬,汤水的鲜美从肉脍的空隙中四溢,在口中开满花朵,传统的烧法加入少许的肉丝,青菜和几片胡萝卜,现在因为商贸来往,配料更是丰富,如鹌鹑蛋、鱼圆、更有海参、火腿等提升了菜品的美味和颜值!第一碗肉脍是汤菜,先吃菜,再喝汤,热乎、开胃。

第二碗是肉圆。这是八大碗的主菜。吃肉圆有讲究,以前是席是一人三个,厨师盛肉圆要数的。做客吃席也叫吃肉圆子。为什么呢?肉圆的主材料是猪肉。最好是七分瘦三分肥的五花肉,剁成肉丁,葱姜剁细,按一定的比例加鸡蛋,也可以根据个人喜好微调。射阳地大,肉圆做法不同,以黄沙河为界,黄沙河以北的肉圆是纯肉,放少许萝卜等,追求实实在在;黄沙河以南的人认为纯肉不嫩、“不活”,会在肉圆里放糯米饭、藕粉、荸荠、山药丁。没有绞肉机时,肉圆丁是个功夫活,两把刀齐开工,好运就听到“笃、笃、笃、笃、笃”的声音。办酒席的第一件事就是炸肉圆,常常提前一天做好。也许因为工序复杂,才如此得人重视吧!”

肉圆是可以和红烧肉同锅的,红烧肉先焖熟,再

下肉圆,肉圆浸透肉汁,色泽红亮,出锅时先上肉圆。

第三碗是红烧肉,红烧肉这道功夫菜,选五花肉,切四方块,炒冰糖上色,特别讲究烧火的功夫,大火烧开,小火慢炖,得两个小时以上,红烧肉肉皮半透明,瘦肉有弹性,肥肉部分入口即化。红烧肉以方正为上,可能是孔子“割不正不食”的传承。射阳有后羿射日的传说,后羿是有氏族首领,其统治地带在山东一代,看来射阳文化和齐鲁文化有血脉渊源。

第四碗是羹汤,羹字拆开是羹、美。鱼羊为鲜,羊羹更美,美味是羹汤的特点。做羹的材料很灵活、丰富,猪肉丁、猪油渣、山药丁、芋头丁、茶干丁、虾米等,煮汤淀粉粉水,漂蛋花,洒花生碎、香菜、滴麻油。射阳最不缺的就是河鲜、海鲜,蟹黄羹、蛤蚧(我们念成小欢子)羹真是人间美味。

三个肉圆下肚,半碗羹汤喝完,下面该纷纷举杯换盏,谈笑交错起来。下面的菜请你尝尝射阳人的智慧和勤劳的味道了。

第五碗是瘦肉无鸡。这道菜的主材料明明是鸡肉,为什么还要无鸡呢?我吃了这么多年,也想了很多年,直到我亲手做的时候才稍稍明白:一次家里人多,一桌坐下,只有一只炖好的老母鸡,怎么办?灵机一动,把鸡肉拆成丝,加点瘦肉丝、火腿片,放点粉丝,鸡汤熬着,出锅时放些葱笋丝,出锅上菜,翠色生香!原来,美味可能是在物质匮乏中逼出来的。

靠山吃山,靠海吃海。第六碗是海鲜,籽乌、蛤蚧、蛏、淡菜(一种黑色的贝壳类动物)、海蜇子,黄海里很小的一种软体动物。吃海鲜是应季节的,人们将海鲜或腌、或晒制成干货,但是味道和新鲜的相差甚远,只有籽乌的味道还可以,所以大多数人喜欢用籽乌上席,籽乌可与青蒜同炒;可与萝卜丝、肥肉丝烧汤,有肉汤的醇厚,有海的鲜美。海鲜没有脂肪,做汤时必须用高汤,否则有点乏味。

经开区

开展“扫黄打非”宣传活动

本报讯(通讯员 颜柳)为深入推进“扫黄打非”进基层,积极引导广大基层群众了解、参与、支持“扫黄打非”工作,巩固农村文化阵地,净化农村文化环境,近日,射阳经济开发区新时代文明实践所在后湾村组织开展“扫黄打非”进村居宣传活动。

活动中,志愿者组织群众观看“扫黄打非”在行动”专题片,通过“以案说法”的方式,形象展示“扫黄打非”的工作实质,充分发挥案件宣传的警示教育作用,切实提高“扫黄打非”工作的社会知晓率,也让辖区群众加深了对“扫黄打非”知识的认知与理解,提高群众的辨别能力和自我保护意识,充分起到了宣传教育警示作用。

随后志愿者、网格员还入户向群众发放“扫黄打非”宣传单,用面对面的交流方式,向村民介绍什么是“扫黄打非”,让村民们对“扫黄打非”概念有了更清晰的了解和掌握,进一步提升“扫黄打非”工作在基层的知晓率和参与度,引导广大群众积极支持和参与到“扫黄打非”行动中,努力营造村居良好文化环境。

通过开展此次宣传活动,不仅让广大农村群众知晓“扫黄打非”知识,了解淫秽物品的危害性,也进一步营造了健康向上的村居文化环境。下一步,经开区将持续开展“扫黄打非”宣传活动,加强乡村文化市场的管理,推动乡村精神文明建设,为群众创造更加健康、文明、和谐的生活环境。

县举办财政系统法治培训会

本报讯(通讯员 梁国海 刘海军)5月27日,县财政局邀请省财政政策法规处四级调研员刘有宝为全县财政系统工作人员作法治培训。

培训紧扣“财政部履职风险防范”这一主题,通过深入浅出、发人深省的具体案例,从财政干部守法履职、红线底线、风险控制等方面作了详细的讲解,切实引导财政系统干部职工,要做社会主义法治的忠实崇尚者、自觉遵守者、坚定捍卫者,将履职的风险挡在门外、拒之千里。

近年来,县财政局紧紧围绕法治现代化建设要求,牢固树立“大财政”理念,切实履行财政职责,坚持把依法行政、依法理财作为推进我县财政管理科学化精细化的基本方向和有效路径,抓实法治宣传,夯实基础管理,强化职能监管,提升服务水平,连续6年被评为“法治财政标准化管理优秀单位”。

中国银行射阳支行

“零钱包”彰显大担当

本报讯(通讯员 姜志文)为进一步优化支付服务,中国银行射阳支行秉持金融为民初心,聚焦老年人等特殊群体的支付痛点,积极推出“零钱包”服务,弥合数字鸿沟,畅通支付渠道,优化现金使用环境,努力提升支付服务的便利性,彰显了国有大行为民服务的责任担当。

中国银行射阳支行立足网点,深入商户,全面推动“零钱包”服务模式的落地实施。今年4月份以来,支行所有网点均配备足量“零钱包”,以满足广大客户的兑换需求。“零钱包”既有标准化产品,每个钱包配置20元券、10元券、5元券共计500元,又可以根据客户的个性化需求灵活配置定制化产品。各网点“零钱包”配置充足,并提供营业时间全时段兑换服务,确保客户零钱包需求得到及时满足。

为进一步扩大服务范围,提升服务效果,该行还组织员工深入周边商户提供“零钱包”上门兑换服务,同时进行正确使用人民币、不拒收人民币现金的宣传,通过对拒收人民币典型案例的宣传,切实解决了商户在小额找零方面的痛点和难点。

第七碗是甜菜。先端上来的是一大碗白开水,是洗调羹(很多地方不知调羹为何物,就是一种陶瓷做的小小的勺子)用的清水。撤下去再端上来的才是甜菜;白水下藕粉羹、或者是芝麻汤圆或者是酒酿元宵。单纯的甜菜汤需做了一个回炉,也预示着酒席要结束了。

第八碗菜是红烧鱼了。最后一道菜有年年有余的意思。所以鱼上来大多是吃不吃,只看。这年不吃的鱼却是对厨师的考试,切鱼时不能切错了,装盘时不能装错了,上桌席的鱼要头尾齐,鱼背靠主席,这是不是和古代鱼脍的典故有关?

最后的主食,如果做生日就吃面,其它桌席都是米饭。吃米饭得有汤,有青菜豆腐汤,过年时安乐乐汤(马苕苕干加豆腐烧汤助消化),正好海蜇上市,蜇汤的水留着入汤,加鸡蛋糕、韭菜、豆腐丁,鲜的眉毛都要掉了!韭菜入汤,绝对有地方特色;韭菜烧猪腰花、韭菜烧鳝鱼等等。

八大碗,除了八碗热菜,还有八个凉碟:变蛋、卤猪耳(猪肝、猪心、鸭脆等)、醉泥螺(醉蟹)、黄蟹子、海蜇、花生米、黄瓜、腌糖蒜、糖醋萝卜等随季节所有凑成四荤四素。

八大碗属淮扬菜,汤菜多,高汤烧菜是其特点。射阳东临黄海,多海鲜,海味性凉,多以葱姜蒜做佐料。射阳的滩涂、湿地面积全国第一,野味多但不入席。现在因为物质的丰富,文化的交融,烹饪的创新,八大碗酒席已经发展成十二、十六、十八碗。

远方的你感受到我的期盼,听得我的召唤吗?不管你在哪里,我执着的等着你! 风吹芦苇,我在黄海之滨等你! 鹤舞九天,我在日月岛等你! 五月,我在牡丹园等你! 九月,我在十里菊海等你! 我在渔港小镇等你! 我在安徒生童话城等你! 等你一起看芦苇长出新绿! 等你一起看万亩良田,晚稻花飘香!

“悦达起亚·亚尊杯”“我眼中的最美射阳”主题征文