

兴旺塔村： 人勤果园春意浓 防疫春耕两不误

本报记者 王妍 通讯员 高丽文 甘政



入春以来，各地进入了春耕备耕的时节。近日，在桑植县澧源镇兴旺塔村的生态园里，人头攒动，咔嚓咔嚓的剪枝声、唰啦唰啦的锄草声不绝于耳，园区里的工人们忙得热火朝天、不亦乐乎。

这些工人们都是我们长期聘用的当地农户，主要帮忙打理果园，负责施肥、除草、种栽、采摘等工作。绿航农业桑植旅游生态园负责人向爱文告诉记者，该园立足于兴旺塔村积极响应贯彻“一村一基地”的扶贫战略，历经2年多时间完成了产业园土地整理建设，于2018年10月10日正式交付使用。现种植水果330亩，含桃子、柰李、猕猴桃、葡萄、西瓜、柑橘、香瓜等优质品种。产业园建成后，辐射周边农户发展“一户一产业”，直接受益农户达300余户。其中带动兴旺塔村种植大户65户，实现农户人均收入增加1800元。

一年之计在于春，春季管理是果园一年中最重要的时期。疫情当下，为切实做好果苗的管理，确保增产增收，该园在做好防疫工作前提下，积极抢抓农时，对果苗进行施肥、除草、抗旱等工作。

我主要是给葡萄这块铺地管、灌水、打枝，做完之后就到草莓棚里面采摘第一批果子，还有除枝除叶。员工陈春莲是兴旺塔村村民，2月9日她便复工到园内务工。

这段时间，我们严格要求工人上班量体温、戴口罩，用餐时分餐分碗，不聚众扎堆。用餐后，食堂工作人员会将所有碗筷洗净后放入消毒柜进行全面消毒。向爱文说，为确保农户的生命健康安全和果园的正常生产，该园认真落实疫情防控各项措施，坚持体温筛查，严格要求工人在作业期间佩戴口罩，做好工人信息出入登记，并严格按照复工复产程序、消杀设施配备等程序，切实做到了疫情防控和复工复产两不误。

大厨变 美食直播

本报记者 王妍

把镜头切近点，让大家看看我们农家自制的土家腊肉，味道特别香醇，每片切下来都是晶莹剔透的。

大家要记住，水豆豉拌香菜不能放盐

近日，市餐饮协会烹饪分会会长、湘菜大师张竣生把自己工作室变成了直播间，大厨变身主播，一边做土家特色菜，一边和网友互动。

在张大厨的直播间里，他做了葛根炒腊肉、糖醋藕丸、水豆豉拌香菜三道家常菜。喀嚓喀嚓的切菜声，沸腾翻滚的油锅，颠勺翻锅炒菜，一时间吸引了几千网友观看。

疫情之下，大大小小的餐饮企业都选择了关门闭店，广大居民由于无法“下馆子”，多数转身进厨房，以买菜做饭的传统方式完成一日三餐。宅家做饭的需求使得互联网美食社区的流量出现暴涨。

吃，是市民们最基本的需求，疫情影响让大家对“吃”的层面上发生了变化。我就是想利用这个机会，定期来为我们协会会员们以及

各位烹饪爱好者们免费教学，一方面是响应市委市政府号召，利用直播平台呼吁并提醒网友要严格遵守公民防护规范，尽量少出门、不聚会聚餐、不吃野味；另一方面是为了推介张家界特色美食，传承厨艺与美食文化。张竣生告诉记者，直播在停工歇业期间，可以让顾客不忘记品牌，同时也是扩大品牌传播力的最好时机。疫情之下，我市餐饮业遭受重创，作为烹饪分会会长，他认为利用直播新渠道，教大家易学易操作的土家菜对于我市餐饮业发展有一定的推动作用。

各餐企不能一味地等待或焦虑，而要在危急时刻挖掘新的机遇和模式。张竣生说，疫情之下，全国不少地方餐企开始自救，从关门歇业到网上直播带货，寻求新的发展机会，我市餐企也可以尝试或模仿这种“新路子”。通过对厨房的直播，对大厨主播的个人宣传，让更多人全面地了解张家界美食、了解土家菜，在未来餐饮业彻底复工以后形成蓄力以待爆发。

