

鄂疆情缘一线牵,三地共携手,同心缔造幸福年。2月1日,武汉市东西湖区“同心缔造幸福年”龙年庙会活动在柏泉街茅庙集古街热闹开市...

舞之美... 庙会由武汉市东西湖区人民政府举办,邀请新疆博州、新疆生产建设兵团第五师(简称兵团五师)和恩施州咸丰县参与展示年味民俗...

鄂疆情缘一线牵 同心缔造幸福年

三地共办共赏柏泉茅庙集龙年庙会迎新年

湖北日报全媒体记者 成榕兴 实习生 刘逸鹏 通讯员 李方进 刘仪聆

千年古镇尽显人间烟火气

上午9时,东西湖区柏泉街茅庙集,来自鄂疆三地近200个特色摊位沿着长800米的主街一字摆开...

造就了咸丰白茶白化周期长的特点。咸丰县农业农村局总经济师朱家军现场推介,干茶翠绿、汤色清绿、叶底嫩绿...

柏泉街道办事处相关负责人介绍,茅庙集古镇形成于殷商时期,作为盘龙城的“姊妹城”,历经3000余年而不衰。一口柏泉古井可追溯到宋代...

在东西湖区展销区,华荣干鲢鱼坊是茅庙集上年头最久的腊味坊,腌制师傅蔡传国表示,干鲢鱼采用传统制作工艺,用上等花椒、五香、桂皮、精盐等腌制...

在咸丰展区,当地特产“富硒”白茶吸引了众多市民细品茗香。“富硒白茶品质高、色香足、营养好,特殊的地理、气候条件,

新疆美食大受欢迎

湖北日报全媒体记者在新疆年货展销区看到,10辆特色流动售肉车整齐码放着来自新疆的牛肉、羊肉、驴肉、马肉、骆驼肉,令人垂涎。

斯坦接壤,是丝绸之路经济带“中通道”国内的重要连接点和进出口过货关键节点。24年来,湖北省委、省政府完整准确全面贯彻新时代党的治疆方略...

新疆双河农优商贸有限公司执行董事李明权表示,公司采取冷链48小时直运的运输模式,保证肉质新鲜。此外,兵团第五师双河市水资源丰富,气候昼夜温差大,日照时间长,享有全国“夏黑之乡”的美誉。

他表示,围绕本次庙会,博州文旅局和五师国投集团专门送来新疆特色的文艺节目和美食小吃,援疆医生还为市民开展义诊活动。“我们热情邀请广大武汉市民到新疆走一走、看一看,实地感受新疆之美。

湖北省援疆工作前方指挥部副总指挥程珂介绍,博尔塔拉蒙古自治州和兵团第五师双河市位于新疆西北边缘,与哈萨克



恩施土家族歌舞表演。



新疆歌舞表演。

(本组摄影:湖北日报全媒体记者 倪娜 通讯员 徐一帆 晏君)



土家族特色的杀年猪。

联动直播展示双河魅力

1日上午,湖北日报客户端携手东西湖区融媒体中心、新疆生产建设兵团第五师双河市融媒体中心进行跨省联动直播。

上午10时40分,联播镜头切换到了新疆生产建设兵团第五师双河市的怪石峪景区。开场一段热情奔放的蒙古族舞蹈瞬间点燃了手机屏幕前网友们们的热情,纷纷点赞。

“怪石峪景区是国家AAAA级景区,总面积230平方公里,是世界上面积最大的天然花岗斑岩象形怪石群落。”随着主持人的介绍,直播镜头缓缓转动,一片石头的“海洋”扑面而来。

随后,一场新疆传统竞技项目“叼羊”比赛拉开了帷幕。一时间,马蹄飞扬,嘶鸣不断,十几位牧民骑着骏马追逐、争夺,现场紧张而刺激。

40分钟后,联播结束。大美新疆的壮丽山河,兵团五师的怪石嶙峋,仍然让广大网友意犹未尽,纷纷跟帖留言:“好想去新疆旅游啊,这个联动形式太棒了”“民族文化各有特色,好想去体验不同的风土人情”“武汉年俗、土家魅力、新疆风情,尽在直播666”。

据介绍,兵团第五师双河市定位“灵峪双河、文旅之城”,倾力发展文旅产业,围绕“一碗泉”(即师市丰富的地热资源)、“一瓶水”(即优质的水资源)、“一根针”(即湖北医疗援疆中医针灸资源),打造“四个城”(康养之城、医养之城、温泉之城、食品之城)。

张文彤强调 全力做好城市运行保障和安全生产工作 确保群众温暖过冬平安过节

湖北日报讯(记者刘宇)2月1日,全省住建领域重点工作视频会议在汉召开。副省长张文彤出席会议并强调,要深入学习贯彻习近平总书记重要指示批示精神,坚决落实省委、省政府工作要求,全力做好低温雨雪冰冻天气下的城市运行保障...

时除雪除冰,保障城市道路畅通,强化城市管理应急救援力量,确保城市正常运行和人民群众生产生活秩序。要做好春节期间城市运行保障、环卫保洁、节日氛围营造,让城市更有温度、有颜值、有活力。

张文彤强调,各地要切实抓好城镇燃气风险防范、建筑施工安全管理、城乡房屋安全管控等重点工作,做到事事心中有底,坚决守牢守好安全生产底线。要牢固树立防范意识、责任意识、安全意识,将各项工作做得更细、更深、更实,确保人民群众生命财产安全。

2023年湖北软件业务收入持续快速增长

湖北日报讯(记者吴文娟)2月1日从省经信厅获悉,2023年我省软件和信息技术服务业(以下简称软件业)整体运行态势平稳向好,软件业务收入持续快速增长,在全国软件业务收入前十省市中增速排名第一,产业规模位居全国第10位、保持中部第一。

术服务、信息安全和嵌入式系统软件收入均实现两位数正增长。软件产品实现收入710.59亿元,同比增长17.4%;信息技术服务收入2249.24亿元,同比增长20.1%;信息安全收入27.80亿元,同比增长14.6%;嵌入式系统软件收入62.29亿元,同比增长12.9%。

总体来看,软件业务收入强劲增长,全省1161户软件企业完成软件业务收入3049.93亿元,同比增长19.3%,高于全国平均增速5.9个百分点;利润增速实现稳步增长,全省软件业实现利润总额2815.1亿元,同比增长13.6%,和全国平均增速持平;软件出口保持增长势头,全省软件业务出口3.65亿美元,同比增长1.3%,高于全国平均增速4.9个百分点。

分地区来看,武汉市实现软件业务收入3023.78亿元,同比增长20.1%,在全国软件业务收入前十位中的副省级中心城市增速排名第一,高于全行业增速6.7个百分点,占全省软件业务收入的比重为99.1%。软件业务收入过亿元的还有宜昌市、襄阳市、黄石市、荆门市、黄冈市、孝感市、荆州市7个市州;增速高于全行业水平的还有黄冈市、孝感市2个市州。

湖北自贸区武汉联动创新发展区 武汉经开片区获批

湖北日报讯(记者谢慧敏、通讯员张隽)近日,经省政府同意,中国(湖北)自由贸易试验区工作领导小组正式批复,同意设立中国(湖北)自由贸易试验区武汉联动创新发展区武汉经开片区。这是武汉市获批的首个自贸区联动创新发展片区,将有力推动武汉经开区与湖北自贸区优势叠加、联动创新、协同发展,助力我省打造对外开放新高地。

该片区将聚力武汉建设国家中心城市和国内国际双循环枢纽的目标定位,坚持以高水平对外开放为引领,以制度创新为核心,高标准对接国际经贸规则,复制推广自贸试验区试点经验,加大核心零部件、国际供应链招商力度,扩大新能源汽车、二手车出口业务,打造整车出口基地,加快发展外贸新业态新模式,提升综保区发展质效,提高开放型经济水平。

据悉,此次获批的武汉联动创新发展区武汉经开片区实施范围31.39平方公里,涵盖武汉经开综合保税区及港口物流园、智能制造产业园、智能网联和电动汽车产业园,规划布局新能源汽车出口集聚区、汽车旧件进口再制造和质量鉴定区、内外贸一体化发展产业示范区、港口物流园、制度型开放先行区等五个功能片区。

武汉经开区是国家级经济技术开发区,拥有全国首批、中部首个出口加工区,正在全力建设武汉经开综合保税区、汉南港一类口岸等开放平台。武汉经开区相关人士表示,武汉经开区将用足用活自贸区先行先试相关政策,推动与湖北自贸区深度合作,努力在新能源和智能网联汽车方面蹚出一条新路。

建功先行区 法院在行动

黄石法院3项试点改革事项 入选全省优化营商环境改革先行区

湖北日报讯(记者袁超一、通讯员刘军、王艳)1月25日召开的全省优化营商环境大会,通报2023年度全省营商环境综合考核评价结果,黄石市中级人民法院牵头的“办理破产”指标全省排名第一。

围绕“以控制成本为核心”,黄石法院全面落实涉企案件经济影响评估制度,积极推动智慧法院建设,以立审执提速增效助力企业降本增效,涉企案件诉讼时间成本大幅压缩。2023年,全市人民法院案件平均办理时长同期相比减少14.45天,电子档案与纸质卷宗即时移送归档率达到100%,上诉案件移送时长同比缩短10.87天。

近年来,黄石两级法院围绕“公正与效率”工作主题,回应市场主体多元需求,充分发挥审判职能作用,能动司法,在立审执及延伸司法职能方面持续发力,持续优化法治化营商环境。

为提升诉讼服务质量为抓手,黄石法院拓宽涉企绿色通道,不断完善新诉讼服务中心建设,配齐诉讼服务引导系统、自助立案系统、智能服务终端等设施,以硬件建设推动诉讼服务中心“软服务”提档升级,为全市人民、企业提供“一站式”、集约化、全方位的优质服务。全面推广网上立案,优化线下“跨省服务”,推动形成以当场立案为主体,网上立案、跨域立案等为支撑的立案新格局。

在办一件标的额达1.6亿元的涉企案件中,黄石中院贯彻善意理念,从立案、审理到执行仅用90天。

2023年,黄石法院共有3项试点改革事项成功入选2023年全省优化营商环境改革先行区,辖区阳新法院审理的岚鑫房地产公司破产清算案入选湖北高院2023年度优化法治营商环境十大典型案例。

手磨豆腐喷喷香 年关销四方

湖北日报全媒体记者 刘振雄 通讯员 向丽莉 干新燕



新春走基层·暖心过年

鹤峰农谚“腊月二十五,推磨做豆腐”,豆腐谐音“都福”,是年关时节家家必备的美味。

“王家豆腐”位于鹤峰县走马镇李桥村,远近闻名,作为老字号店,她一直坚持手工制作,嫩豆腐入口即化,炸豆腐蓬松酥脆,吃后口齿留香,广受欢迎。

1月26日,虽然还只是腊月十六,但豆腐早做起来了。早晨5点,天还没亮,王新华就钻进厨房忙起来。

“一到年关,我们天天要赶货。”王新华说,订单比平日翻了三四倍,每天磨300多斤豆子,才能满足需求。

柴火灶里火苗旺,两锅清水热气扬,淘黄豆、磨豆浆、滤豆渣,豆浆翻滚,点卤、压制、沥干……一系列工序忙完,灯光透过氤氲的雾气,映照出她脸上汗津津的。

俗话说“人生有三苦,打铁撑船磨豆腐”,做豆腐既苦又累,头天晚上清水泡黄豆,夏天凉水冬天温水,泡够一

夜。磨好的生豆浆,要用开水兑,再用纱布滤。过滤后的豆浆用锅煮开,点卤、压制、入架,“滤渣、煮浆、冲膏”每个环节都重要,不然口感就差一味。王新华边压豆腐,边说。

待压干水分,王新华展示绝活,她在正方形的嫩豆腐上,用刀划出横竖相交的平行线,一块块小豆腐弹出。锅中油浪翻滚,白白的豆腐在油里翻浪慢慢变成酥黄,鼓胀着浮起。王新华用漏勺一压一抖,豆腐发出滋滋的声音。几分钟后,炸豆腐出锅。

王新华介绍,炸豆腐十分讲究,既要把握油温,又要掌控火候,炸到表皮脆、起蓬松的“蜂窝眼”了,才最好。柴火灶旁,老顾客龚作珍已在等候了。她告诉湖北日报全媒体记者,“每次都来买刚出锅的炸豆腐,回去炖肉吃。”

“客户预订了100多斤炸豆腐,有剩的才能卖给别人。”王新华说,多年来“王家豆腐”每道工序都是纯手工制作,坚守着传统的味道。春节临近,“王家豆腐”不仅在鹤峰县内热销,还卖到了广东、重庆、江苏、湖南等地。王新华说,最高峰时每天要做30多桌豆腐,要请四五个帮工。

年味,就飘荡在这蒸腾的热气里、飘逸的炊烟中、火旺的人气里。