

荆州区

路灯自动喷雾可降尘  
智慧环保为古城添“绿”

9月8日清晨,荆州市荆州区学苑路上,新近投用的智能喷雾路灯准时启动,细密水雾轻盈,抑尘降温,为晨出市民带来舒心体验。近年来,该区以智慧城市建设为抓手,系统推进智能回收、智慧喷雾和企业环保升级,科技正成为古城焕新的鲜明底色。

智慧回收让垃圾分类成为新时尚。走进荆州区多个社区,智能垃圾回收箱已成为一道风景。居民投放可回收物,自动称重、积分奖励,垃圾分类从“要我分”变为“我要分”。“现在家里纸箱、塑料瓶都攒着投进来,既方便又环保。”居民陈女士说。智能箱满溢自动报警,数据实时上传智慧平台,清运人员及时处理,回收效率大幅提升。

目前,荆州区正加快智能回收箱全覆盖步伐,同步完善有害垃圾收运网络,构建“分类投放——暂存转运——资源再生”全链条体系,推动资源回收行业向规范化、现代化升级。

智慧喷雾为城市降温降尘。今夏以来,荆州区在重点路段投用智能喷雾系统,借助物联网技术,依据实时气象数据自动启停、智能调控,有效抑制道路扬尘、缓解热岛效应。

区生态环境部门介绍,该系统喷出的水雾可吸附沉降细颗粒物,改善局部空气质量,且不影响行人车辆通行。目前,该系统运行稳定,降尘降温效果显著。下一步还将优化参数设置,推动智能与人工协同作业,构建“人机结合”立体降尘新格局。

企业绿色转型彰显责任担当。荆州区鼓励引导企业加大环保技改投入,实现经济效益与生态效益双赢。中石化四机石油机械有限公司投资2500余万元实施废气治理提标改造,其中,争取中央大气污染防治资金支持1100万元。通过“吸附浓缩+催化燃烧”先进工艺,废气收集效率超97%,排放浓度远低于国家标准。

(选自 湖北日报客户端荆州区频道 作者 刘秋娥 陈巧玲)

潜江

新生报到新鲜事,吃虾!

文/湖北日报通讯员 罗珊珊 图/关洪磊

“同学们,吃虾啦!蒜蓉、油焖、姜辣……6种口味管够!”9月5日上午,湖北日报联“县”直播走进潜江龙虾学院,在新生报名处,2024级烹饪专业学生邓恒宇端着刚出锅的小龙虾,向新生们招手。

新生们一下子围了上来,伸手就抓,顾不上烫,剥开虾壳就往嘴里送。“太鲜了!”“这辣味绝了!”赞叹声、吸虾壳声、笑声混杂在一起,空气里全是虾香。

邓恒宇一脸得意。“我学了一年,早把小龙虾‘吃透’了。”他拿起一只油焖大虾,指着虾壳:“看这红亮的颜色,得用六成热的油爆香香料,再焖够15分钟才出得来。”他语气老到,像个已有十年经验的大师傅。

这身本事,完全是“吃出来”的。“上学期间我一个人实训就烹制了差不多300斤小龙虾。”他说,“每周4节实训课,课课有虾练。做完先由老师打分,口味、色泽、外观,差一点都不行。剩下的虾就当福利,其他专业的同学闻着香味就来了!”

不远处的操作台上,烹饪专业老师赵国兵边做边讲解:“我们不只教手艺,更教食材特性、菜系源流、理论支撑。要做个好厨师,你得知道为什么这么做。”

2022届烹饪专业毕业生文浩特地请了半天假,从工作的餐厅赶回学校。他系上围裙,亲手为学弟学妹烹制了一锅蒜蓉虾。“我现在在工作月入过万,全靠在学校练的手艺。潜江到处是小龙虾店,只要你手艺好,毕业就有活干。”

人群里,学院团总支书记侯宏伟一边帮忙分虾一边介绍:“今年我们学院共招了近700人,烹饪专业就有4个班、120多人,比去年多。”他语气自豪,“潜江作为中国小龙虾之乡,整个产业链养活了20多万人,市场对专业人才的需求一年比一年旺。”

学院的专业设置始终紧跟市场,“今年恢复了水产养殖专业,教你怎么养出肉质饱满的好虾;新开了电商直播课,教你怎么把虾卖向全国。从养到做再到卖,我们覆盖全链条。”侯宏伟说。



一盆盆鲜美的小龙虾等着新生们品尝。

天门

开学第一课,练习“蒸功夫”

文/图 湖北日报通讯员 邓慧璐

“嗤——”9月5日上午,在天门职业学院蒸菜学院的实训室内,白雾裹着鲜醇的香气从蒸箱里涌出来,汪文澳老师掀开箱门的瞬间,等候在旁的烹饪工艺与营养专业的彭欣怡等几名同学,看着盘中码得整整齐齐的鳊鱼片,忍不住发出小声的惊叹。

这堂开学第一课“蒸菜课”,正通过湖北日报联“县”直播,让全国网友云端围观天门“蒸功夫”的传承。

汪文澳将蒸好的鳊鱼片端出,“刚蒸的6分钟是‘定味’关键,大家看这鳊鱼的光泽——裹淀粉和米粉不仅让造型挺括,更能锁住水分,这是天门蒸菜‘鲜而不柴’的诀窍。”他边说边拿起一只空碗,猪油下锅的滋滋声里,姜蒜、泡椒的香味瞬间弥漫实训室,新生们赶紧掏出笔记本,有的还举起手机记录调酱汁的步骤。

“天门蒸菜的根,能追溯到大约四千多年前的石家河文化。”带领直播团队走进实训室的韩志浦老师,指着展柜里的陶甕复制品介绍,“咱们天门职业学院

2010年建校,依托中国蒸菜之乡的底蕴,2019年挂上中国(天门)蒸菜学院牌子,就是要把老手艺教给年轻人。”镜头扫过实训室,不锈钢蒸箱、恒温操作台等一字排开,几名学生围着操作台练习切配,刀刃起落间,胡萝卜切得细如发丝。

这边汪文澳已经把调好的碗汁倒进鳊鱼盆里,拌匀后码进扣碗,洋葱垫底再送进蒸箱:“第二遍蒸8到10分钟,要让汤汁的酸辣鲜透进肉里。”

约10分钟后,蒸好的炮蒸鳊鱼端上桌,汪文澳淋上一勺热油,“啦啦”一声,香气更浓了。同学们每人分到一小碗,品尝后情不自禁地竖起大拇指:“酸辣刚好,肉又嫩又滑!”直播间里,网友们的评论也刷得飞快:“这开学第一课也太实在了!”“隔着屏幕都闻到香味了!”……

韩志浦在直播中介绍,这个专业除了蒸菜制作,还开设烹饪概论、食品安全、营养配餐等课程,并和湖北经济学院楚菜研究所、天门蒸菜馆等合作,每年给本地餐饮企业输送几十名毕业生,2025年毕业生就业率达94%。



实训室里,学生们学做蒸菜。

武昌

艺术新玩法,傩戏“活起来”

文/图 湖北日报通讯员 邹芬 常玲玲 刘海燕

仿生蜘蛛灵活爬行,傩戏面具实时变幻,打火机竟可隔空“点火”……9月5日,湖北日报联“县”直播走进位于武汉市武昌区的湖北美术学院创新学院,带领网友云端探访一个特色鲜明的专业——艺术与科技专业。

直播在湖北美术学院创新学院智慧教室内拉开帷幕,廖老师与学生们带来了多项令人惊叹的教学成果展示。

爬行自如的仿生蜘蛛,其外壳运用3D打印技术精心制作,螺旋纹理不仅增强了视觉效果,也体现出打印技术与视觉艺术的巧妙结合。在智能程序的控制下,蜘蛛能够借助距离传感器实现自动转向与避障,行动自如、栩栩如生,仿佛被赋予真正的生命。

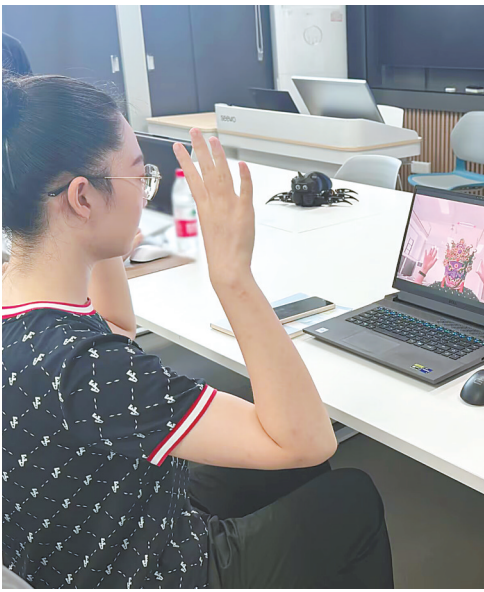
交互式傩戏则是通过电脑屏幕实时捕捉画面中的人物手势,从而驱动面具形态同步变化,所有面具均基于AI技术建模生成,每一副都形态各异、设计精良。

湖北美术学院艺术与科技专业大三学生陈奕洋说:“傩戏作为非物质文化遗产,对年轻人而言既古老又神秘,我尝试用现代科技手段让它‘活’起来,变得生动有趣。这种沉浸式体验设计是我比较感兴趣的方向,也希望将来我打造的这类交互式新媒体艺术装置能够走向更广阔的应用空间。”

在这个课堂上,AI技术、仿生机械、交互装置等科技元素,不再是冷冰冰的代码与零件,而是艺术表达的新语言。

随着直播镜头的切换与实时互动的推进,大量网友在线观看和互动,不少网友纷纷在评论区留言:“没想到艺术还能这样玩!”“这才是面向未来的专业!”

湖北美术学院创新学院廖彬老师介绍:“现在是艺术与科技不断交汇的时代,我们的专业课程特地将人工智能、创意编程和艺术创作结合在一起,让学生们同时建立起艺术的感性认知与技术的理性逻辑。而学生们在尝试技术服务于艺术的过程中,也不断突破自我,诞生了许多令人印象深刻的作品。”



直播中,学生通过手势,让电脑里的傩戏面具“动”起来。

竹山举行首届公诉人与律师论辩赛

为深入落实“干部素质和办案质效提升年”活动要求,9月4日晚,竹山县检察院、竹山县司法局联合举办全县首届公诉人与律师论辩赛,通过搭建实战化练兵平台,深化检律良性互动,助力检律共同提升法律专业素养与实战能力。

比赛采用“3V3”团体对抗赛形式进行,12名检察干警为控方,12名律师为辩方,共组成8支代表队。每组比赛分为立论、自由论辩、总结陈词三个环节,控辩双方结合精心设计的辩题,以事实为根据、以法律为准绳,围绕立论观点据

理力争,激烈交锋。最终,检察干警陈露和律师王芳荣获“最佳辩手”称号,检察干警胡霄、张华强、耿林菲和律师裴刚、徐东扬、魏远涛获得“优秀辩手”称号。

十堰市检察院普通犯罪检察部主任张利、检察官张晓莉受邀担任嘉宾。竹山县检察院检察长侯小丽、县司法局局长饶锦秀、县委政法委员会董猛等担任评委。竹山县检察院、县司法局干警,湖北文润、弘亚、裕森、智界等四家律师事务所律师现场观摩比赛。

(柏玮)

青山法院:市场主体退出机制再创新

为切实解决无产可破企业的破产费用难题,确保困境企业依法有序退出市场,近日,武汉市青山区法院召开公益管理人破产审判工作研商会。

2025年8月,为规范企业退出市场机制,依法保护破产程序中利害关系人的合法权益,青山区法院率先在全市法院建立破产案件公益管理人选任和管理机制。经过公开招募、专业评审,法院从报名应招机构中确定湖北今天律师事务所等34家社会中介机构为破产案件公益管理人。本次研商会上,通过抽签确定了破

产案件公益管理人履职顺位,并于当日指定2家律师事务所作为湖北某商贸公司、武汉某工程公司破产清算案件的管理人。

2025年7月,《武汉市青山区人民法院关于构建中小微企业快速重整与出清机制》入选全省优化营商环境重点领域改革事项。下一步,青山区法院将持续强化监督管理,优化工作机制,不断创新破产审判工作模式,充分发挥公益管理人在破产案件中的重要作用,推进破产审判工作步入发展“快车道”,跑出青山破产审判“加速度”。

(胡小雨)

丹江口:评标隔离舱实现零接触

近日,“湖北省丹江口市2024—2026年全国标准化林业站建设项目”评标工作按照“暗标+盲评”工作要求,全程依托电子系统,在独立智能评标舱内完成“背靠背”评审。

丹江口市公共资源交易中心创新打造独立智能评标舱,配备专业隔音设施、专用评标计算机、通信工具及全覆盖监控系统,通过“席位分配系统”随机分配舱位给评标专家,确保专家在评审期间实现“物理零接触”,从空间上阻断非必要沟通。

针对“同标不同地”和“一主多副”

的项目需求,通过视频会议系统与省内其他县(市、区)交易中心实现专家远程分散评审,推动跨区域专家资源共享,有效保障评审的独立性、保密性和随机性。

该市将投标人暗标编制合规性、专家评审公正性纳入公共资源交易信用评价体系;依托省云平台同步上传招、投标文件及合同信息,加强履约监管,全流程保障公共资源交易阳光透明,着力营造规范、高效、公正的营商环境。

(汪新月 曾凡玲)

五峰总工会:延伸链条做优基层服务

近日,五峰总工会集体协商指导员走进五峰天池茸缘茶业有限公司,在完成集体协商会议之后,开展了一场面向企业职工的心理健康科普活动,将“娘家人”的温暖实实在在地送到基层。

五峰天池茸缘茶业有限公司的职工多为农村留守妇女和单亲家庭劳动者。他们常年独自支撑家庭、照顾老小,同时还要务工谋生,情感上的孤独与工作生活压力成为看不见的负担。了解到这一现状后,五

峰总工会工作人员主动延伸服务链条,现场发放心理健康手册,宣传五峰工人文化宫职工心理赋能中心为职工提供的24小时预约制、点单制服务。专业心理咨询师用科学方法疏导职工心结,用暖心服务筑牢职工心理健康防线。

该公司负责人和工会主席表示,工会的服务既要懂企业更要懂职工,将尽快落实心理关爱服务,真正为基层职工排忧解难。

(汪海燕)

潜江:水资源税改革推进绿色经济发展

近年来,潜江市税务局扎实有序推进水资源税征收管理工作,利用税收调节作用,促进水资源节约集约利用,为当地经济社会可持续发展提供了有力支撑。

通过参加《党风政风热线》电视节目宣讲水资源费改税政策;实地走访重点取水企业,了解企业生产取水、取水用水等情况;对厂区的用水设备进行排查和升级改造后,一家大型食品加工企业的负责人感慨地说,“虽然前期投入增加了,从长远看,税收优惠政策助力企业发展更经济、更

绿色了。”对农业用水,严格落实规定限额内的免税政策,保障农业生产基本需求;而对高耗水的工业企业和服务业,则严格执行较高的税额标准,特别是对地下水资源取用地下水的行为,通过税收政策严格控制,有效抑制了地下水的无序开采;鼓励企业开展“中水回收、酸废废水”试点建设,自水资源税改革试点后,以前的“用水大户”再生水回用率达到100%。让节水、惜水成为“水乡园林”城市底色。

(龚川)