

“小三峡”导流洞贯通



姚家平水利枢纽工程1号和2号导流洞已经贯通。(湖北日报全媒体记者 鲁腾 通讯员 张盛勇 摄)

湖北日报全媒体记者 鲁腾
通讯员 邹明镇 张盛勇 王昌用

1月30日，恩施市屯堡乡马者村，群山环绕中的姚家平水利枢纽工程建设现场机械轰鸣，车辆穿梭。在已贯通的2号导流洞内，工人们正手持铲子、毛刷，仔细清理底板和岩壁上的渣土碎石，随后用高压水枪进行全面冲洗。

“导流洞正在进行二衬混凝土浇筑，完成后将形成1.2米厚的地下过水通道，最大过水能力可达2500多立方米/秒。”姚家平水利枢纽工程第2标段项目部工程技术部副主任陈浩介绍，导流洞需使用5年，必须承受长期的水流冲刷与冲击。提高清基精细度，能显著增强混凝土与岩层的黏聚力，确保结构长期稳固与运行安全。

作为国家150项重大水利工程之一，姚家平水利枢纽采用碾压混凝土双曲拱坝设计，坝高175米，是目前世界同类型坝中的最高坝。工程总投资约66亿元，以防洪、发电为主，因与三峡工程同为高山峡谷筑坝拦江模式，被誉为

“小三峡”。建成后，该工程可与下游大龙潭水库联合调度，有效提升恩施城区防洪能力，同时年均发电量预计达5.24亿千瓦时，创造约2亿元的年发电效益。

为保障大坝施工期间江水安全下泄，工程配套建设了两条导流洞，其中1号洞长750米，2号洞长950米。目前双洞均已贯通，工程重点转入洞身衬砌与洞口结构施工，为后续河道截流及主体工程全面推进奠定基础。

项目地处喀斯特地貌区，岩层裂隙发育、地质条件复杂，岩溶水丰富。施工团队综合运用地质雷达、TST地震波探测、瞬变电磁等多种技术，如同为山体做“CT”，提前探明地质情况，精准识别断层与软弱夹层。在此基础上，严格执行“一炮一设计”，动态调整施工参数，将单次钻爆进尺控制在两米以内，并及时支护，从源头防范坍塌风险。

除地质难题外，清江汛期也给施工带来严峻挑战。陈浩表示，导流洞自开工以来已遭遇5场洪水，每次水位骤涨都会淹没施工便道，导致

物资运输中断，作业面受淹，累计延误工期近两个月。

为确保进度，建设团队优化施工方案：增设施工支洞，使作业面由1个增至2个；改变传统度汛方式，减少洪水对洞口的冲击；将洞内闸室移至进口，并在枯水期抢抓沿河道路，抢抓施工窗口期。通过300多名建设者三班倒连续作业，1号导流洞按期完工，2号导流洞更比计划提前12天贯通。

在抢抓进度的同时，项目积极践行资源集约理念。开挖土方经分类处置，符合标准的加工为砂石料循环利用，其余规范堆放，后续用于围堰施工。初步测算，此举可消化土石方约18万立方米，既减轻弃土环保压力，又节约了工程成本，实现环保与效益双赢。

与此同时，多座配套道路、桥梁也在同步施工。未来形成的立体交通网，将有效破解高山深谷间的运输瓶颈。陈浩表示，春节期间将继续抢抓工期，全力冲刺今年10月实现的河床截流目标。

扎西德勒！我们下次一定还来

湖北日报全媒体记者 刘孝军
通讯员 周峻岭 何贝贝

“看，我走路一点也不疼，这几天睡得特别香，太感谢你们了！扎西德勒！”2月2日，襄阳市第一人民医院血管外科病房内，69岁的藏族老人次仁央金握着主治医师彭洪俊的手，一个劲儿地道谢。

这一段跨越3000公里的汉藏深情，氤氲在温暖的岁月中。

次仁央金是西藏山南市隆子县的退休医务工作者，20多年前患上左下肢静脉曲张，3个月前却突然加重——腿部肿胀痒痒难忍，不仅走路有些不便，更是夜夜难以入眠。

在当地医院检查后，被告知只能接受开放手术，这让老人及其家人犯了难。就在这时，次仁央金的女儿白玛央金，想起了曾援助西藏琼结县的血管外科医生彭洪俊：“我早知道襄阳的医疗水平高，彭医生更是信得过，带妈妈来襄阳，我们心里踏实。”

彭洪俊仔细查看白玛央金传来的检查资料后，当即给出了微创手术方案，还暖心承诺：“放心，到襄阳来，一定给你妈妈治好！”

1月22日一大早，白玛央金带着父母、丈夫和孩子，来到襄阳市第一人民医院。

让一家人倍感温暖的是，医院早已做好周全安排：护士长刘艳彩提前备好温馨的单间病房，彭洪俊更是买来贴合藏族口味的饭菜……点滴细节，让异乡的他们感受到了家一般的暖意。

次日，彭洪俊带领手术团队，在局麻下为次仁央金实施了下肢静脉曲张射频闭合微创手术。仅一个半小时，手术就顺利完成。



医护人员正在查看次仁央金病情。(湖北日报通讯员 何贝贝 摄)

术后的次仁央金无需搀扶，自己稳稳走回了病房，这让一家人又惊喜。

这并非白玛央金一家与襄阳的首次结缘。两年前，白玛央金的父亲便在襄阳接受了心脏介入手术，恢复效果十分理想。这次，12岁的儿子也一同来襄阳上兴趣班。“爸爸前天做了复查，身体状况很好，我们全家都打心底里喜欢襄阳。”白玛央金笑着说。

求医之余，一家人走进襄阳古城、徜徉北街，品尝襄阳牛肉面、大虾、辣子鸡等特色美食，沉浸式感受这座古城的历史底蕴与烟火温情。

“等妈妈的腿完全恢复，我们全家约好一起去古隆中走走，好好看看襄阳的美景。”白玛央金满怀期待。

临行前，一家人一遍遍说着：“扎西德勒！襄阳真好，我们下次一定还来！”

黄陂三鲜火全国 老店日销四千斤



宝庆楼黄陂三鲜生火热。

文/图 湖北日报全媒体记者 黄磊
通讯员 容宇 实习生 曾令嘉 丁亿铭

2月3日，武汉市黄陂区罗汉寺街，已是浓浓年味。早上9点半，罗汉寺街集市上，吆喝声此起彼伏，往来间人群熙攘，满街鲜活烟火气。

集市中，最热闹的店铺，当数宝庆楼“黄陂三鲜”，慕名前来的顾客将小小的店铺挤得水泄不通，还有很多人专门前来采购，并寄往他乡。

“我专程从前川开车过来，就是为了买上最地道的黄陂三鲜，寄给在内蒙古和河北定居的亲朋。他们馋的，就是这一口家乡年味！”顾客刘先生和妻子一道前来，购买了近20斤黄陂三鲜。为了方便远方的亲朋品尝，他还特意将鱼糕小块分割，然后仔细打包。

黄陂三鲜，是黄陂区的一道传统美食，由鱼圆、肉圆和肉糕组成，三样菜肉有鱼香，鱼有肉味，一菜三鲜，盛名远扬。

每年过年前后，总是黄陂三鲜最畅销的时候。进入腊月以来，宝庆楼日销黄陂三鲜超过4000斤，其中近半数通过网络销往黄陂以外。

宝庆楼“黄陂三鲜”，已有百年历史，经过几代人传承，目前已传至第三代传人黄宝庆手中。

2020年，“黄陂三鲜”制作技艺入选湖北省第六批省级非物质文化遗产代表性项

目名录。2022年5月，黄宝庆入选湖北省第六批省级非物质文化遗产代表性传承人名单。这道黄陂传统美食，正凭借地道风味与非遗底蕴，逐渐“火”向全国百姓的餐桌。

来到宝庆楼生产车间时，黄宝庆一家正忙得热火朝天。

只见黄宝庆将新鲜鱼杀鱼剔骨，猪肉按肥瘦分开，并将鱼肉和猪肉分别剁成细腻的肉泥备用。

随后，他将鱼肉泥加入鸡蛋清、姜汁、香葱、精盐、猪油等调料后充分搅匀，用手一挤，鱼肉泥便成了圆润的小肉团，冷水下锅后，煮到一个个浮起来，此为鱼圆。

猪肉泥捏成圆子，下入油锅炸得金黄焦香，此为肉圆。

肉糕用料和肉圆相近，工艺却更讲究：黄宝庆先在蒸笼里铺好煎香的干张皮，将鱼泥与肉糊混合摊平，待蒸至定型后切大块，抹上蛋黄再蒸半小时，出笼摊凉，最后再切成长条。

待一整套黄陂三鲜做好，已是三四个小时之后。

“临近过年了，我们销量正持续上升，人手马上要增加到近20人。”黄宝庆说，过年期间，宝庆楼“黄陂三鲜”日销量预计将突破一万斤。

“老手艺不能失传，除了家人，我还想将‘黄陂三鲜’制作工艺传给更多人。”黄宝庆说，他计划开更多分店，让全国消费者都能品尝到黄陂三鲜的美味，感受黄陂美食文化。

手工豆饼里的家乡情



黄雄在晾晒切好的豆饼丝。(湖北日报通讯员 程智威 摄)

湖北日报全媒体记者 李仁玺
通讯员 陈昕 唐味

2月2日凌晨两点，当阳市坝陵街道慈化村。

尽管夜深露重，69岁的黄雄和老伴杨春青已开始了劳作，将前一天晚上浸泡好的材料去皮、磨浆、摊制、切条、晾晒。

“年底订单特别多，一天要做400斤，根本忙不过来。”柴火灶前，黄雄一边摊制豆饼一边说道，老伴也不时帮忙。

年关已近，黄雄的豆饼作坊进入了一年中最忙碌的时节。

尽管已婉拒了千余斤的大额订单，小单预订仍然供不应求。

“当阳本地都是打电话订了自己过来拿，外地的我们给邮寄。”黄雄表示，最近当阳市外打电话预订豆饼的明显增多。

“没办法，纯手工制作，一天能做出的最大量也就400斤。”黄雄既高兴又忧愁。

作为当阳市第四批县级非物质文化遗产——当阳绿豆皮制作技艺的代表性传承人，黄雄的豆饼制作技艺源自清朝，历经四代传承，已成为当地必不可少的年货之一。

“豆饼的制作，首先在选料上就很考究。”黄雄介绍，他们坚持绿色无添加，主要选用本地青皮土绿豆和小米，也可根据客户要求加入豌豆、红豆等辅料。

为确保豆饼品质，他们只在每年11月至次年5月的最佳时节制作。

为师傅快来添柴火，我把握不住火候。”黄雄在院子手切豆饼的间隙，豆饼房定制豆饼的杜嫂大声喊着要他过去加柴。

“烧火看似简单，实际有诀窍，柴火要两边多中间少，还要根据火候不断增减，这样平底锅才受热均匀。”边加柴，黄雄边介绍。

为了适应现在涮火锅的吃法，让传统的豆饼成为火锅配菜，更受年轻人喜欢，黄雄还改良了工具与配比，使豆饼口感更筋道、色泽更佳，久煮不烂。

“腊月的蹄子汤，下点豆饼，又暖又香，腊月底我还要来做一回，让孩子们带出去。”杜嫂笑着要黄雄给她预留个空当。

如今，黄雄的豆饼已成为连接乡情的重要纽带。不少外地客户常年订购，并同他保持着密切联系。“很多顾客说，这豆饼吃的是家乡情。”

“虽然辛苦，但心里踏实。只要大家还惦记这个味道，我就会一直做下去。”黄雄拿出手机，查看微信里的订货记录，“这个陈老哥每年都找我邮寄豆饼，过年我们还要互相问候一下。”

眼下，黄雄的儿子黄邦江在抖音直播卖自家手工豆饼，越来越多在外的90后和00后通过网络下单预订，这门承载着当阳地方饮食文化与节庆记忆的非遗手艺越走越广。

“一年收入约20万元左右。”黄雄说，目前作坊的年产量约2万斤，在宜昌范围内可以卖出约17000斤，3000斤走线上销售，主要销往武汉以及省外的广东等地。

最近，响应年轻人需求，黄邦江还为手工坊设计了礼盒包装，原浆颜色的纸盒上贴着繁体的“礼”字，经典的传统礼品样式，传递乡土的情意。

在慈化村，像黄雄家这样的豆饼手工坊还有2家，这几天都在连轴转。

黄雄表示，为满足春节需求，他的手工坊会一直生产到除夕。