

寻访闪亮十堰的街③

烟火有序 幸福满格

——上海路夜市焕新点亮城市夜生活

记者杨天娇

盛夏时节，夕阳西下，茅箭区上海路夜市烟火升腾，人气渐旺。铁板滋滋作响，汤锅炖煮咕嘟冒泡，烤肉焦香随晚风弥散。市民游客穿梭其间，欢声笑语不断，尽显市井温情。

经过综合整治与标准化升级，上海路夜市转型为布局规整、业态丰富的规范化夜市。如今，这里既完整保留城市烟火气息，又妥善化解城市管理与群众生活需求之间的矛盾，让城市发展在秩序规范与市井活力间找到平衡。

百味聚一街 夜市变身夏夜休闲新地标

“老板，来一碗酸汤鱼粉，多放酸笋！”夜幕下，市民老周熟门熟路穿过人流，径直走向常光顾的档口。摊主张维闻言微微一笑，长勺快速搅动锅中翻滚的汤底，热气氤氲中爽快应答：“好嘞，马上就来！”

短短百余米的夜市街区，宛如一幅浓缩的舌尖美食画卷。六里坪特色粉丝包、传承多年的武当山卤肠，稳稳守住十堰本土地道风味；川味麻辣小吃鲜香浓郁，手工糖水清甜解腻，新式炸鸡柳外酥里嫩，特色凉皮爽滑弹牙……天南地北的特色风味在此汇聚，琳琅满目，引人垂涎。

地道风味是夜市留住客流的基础，亲民平价是持续圈粉的核心优势。市民只需花费几十元，就能一站式打卡多种特色小吃，满足多样味蕾需求。

区别于传统小吃街单一的边走边吃模式，上海路夜市创新“美食+社交”多元休闲业态，不断丰富夜间消费新场景。

据茅箭区产投公司市场部部长王旭介绍，该夜市总占地面积近7亩，建筑面积约4400平方米。街区内不仅有序排布着各类美食档口，还专门搭



华灯初上，上海路夜市迎来一天最热闹的时段。记者刘成臣 摄

建二层休闲平台，配套打造潮玩手工区与网红打卡点位；不定期播放露天电影、开办小型主题市集，丰富市民夜间体验。如今，市民不再是匆匆消费、吃完即走，而是可以驻足休憩、与友闲谈，从容享受夏夜惬意时光。

该夜市已成为十堰青年周末小聚、市民夏夜消遣的首选打卡地。“以前下班直接回家，不知道去哪儿休闲。现在不一样了，时常约同事来这里小坐，晚风拂面、美食相伴，平淡的生活有了烟火味。”在十堰工作的“95后”小李感慨道。

人气持续攀升的同时，该夜市持续提升服务与管理品质。街区特设食品安全快检中心，工作人员每日随机抽检各类食材，检测结果全程公示，从源头守护市民“舌尖上的安全”。全域布设百余个高清摄像头，全面接入公安系统，自开业以来实现治安案件“零发生”。上线数字化扫码点餐系统，有效缓解就餐高峰排队难题，商户接单效率提升约两倍。

从堵心路到便民街 疏堵结合里的治理智慧

“以前每天下午5点后，家门口这条路就彻底没法通行，车辆进退两难，油烟直灌屋内，夏天根本不敢开窗。”谈及昔日场景，家住附近小区的席女士说。

曾经的上海路，百余辆流动三轮车常年占道经营。每日下午5点至晚上9点出行高峰，道路拥堵不堪、人车混行，摊贩吆喝声与食客喧闹声交织，地面垃圾散落、空中油烟飘散。一边是摊贩赖以生存的谋生需求，一边是居民清静宜居的生活期盼，两类诉求难以兼顾，成为长期难以破解的城市治理难题。

如今的上海路，早已旧貌换新颜。占道经营乱象全面清零，路面通畅整洁，近200家特色美食商户规范入驻。小区门前道路畅通无阻，油烟、噪音扰民问题彻底根治。

夜市稳定的人流红利，悄然盘

活了周边商业生态。沿街便利店、水果店经营热度持续上涨，商户纷纷延长营业时间，连片打造出活力满满的夜间经济圈。同时，辖区居民相关投诉量大幅下降，曾经令人头疼的“堵心路”，蜕变为惠及民生、人人青睐的“便民街”。

精管善治 小摊位撬动大民生

对于夜市近200户商户而言，规范化入驻带来的最大改变，便是彻底告别流动摆摊“打游击”的窘迫经营状态。

在该夜市售卖豆花的刘思雨，此前长期在天桥路段流动经营，每逢刮风下雨便需仓促收摊，客流极不稳定，收入全然受制于天气。粉面摊主张维回忆，此前流动摆摊时，日均营业额仅700元左右，遇恶劣天气营收直接腰斩。入驻夜市后，他有了标准化固定档口，配套遮雨棚与统一灯箱招牌，如今日均营收稳定突破2000元。

运营方出台多项扶持政策，助力小微商户稳经营、增收入：普通小吃档口月租仅500元，水电、卫生、物业等费用全部包含；集装箱特色门店免收固定租金，按照营业额合理抽成。目前街区近200个摊位累计带动500余人就业，覆盖餐饮售卖、保洁、秩序维护等多个岗位，为下岗职工、返乡青年、在校大学生提供灵活的创业就业渠道。

从难以治理的占道顽疾，到规范有序的夜间经济样板，上海路夜市的蜕变，蕴藏着有温度、精细化的城市治理思路。治理没有简单“一刀切”取缔摊贩，也不放任无序经营乱象，而是盘活闲置场地、完善细化管理制度，兼顾摊贩生计与市民休闲需求，让夜市繁华有序、热闹不乱，用浓郁烟火气温暖城市民生。

我市拟新增3项非遗专项职业能力考核项目 推动传统技艺标准化职业化发展

本报讯 记者刘昆 通讯员吕锐报道：7月19日，记者从市拟新增专项职业能力考核项目专家评审会上获悉，竹溪蒸盆制作、竹溪生漆加工、武陵漆器制作等3项本土非遗特色项目顺利通过专家评审。

本次评审会由市职业技能鉴定指导中心组织开展，来自烹饪、漆艺、高校及行业企业的10名资深专家组成评审组，对项目进行全方位“把脉问诊”。

针对竹溪蒸盆制作项目，专家组紧扣省级非遗标准，对食材处理、蒸制流程、风味把控及食品安全等核心考核要点逐条审议；竹溪

生漆加工项目评审中，专家组结合竹溪“中国生漆之乡”产业基础，系统梳理了生漆采制、提纯、储存等关键技能考核标准；武陵漆器制作项目重点围绕大漆髹饰、器物造型、文创漆器制作等内容进行论证。经过全体专家集中研讨，形成统一评审意见并完成审核确认。

市人社局相关负责人表示，将持续推动秦巴传统手工艺技艺标准化、职业化发展。下一步，将结合专家评审意见，指导申报单位进一步细化、优化考核标准与考核流程，完善项目申报材料，按期完成省级终审上报工作。

武当大明峰景区下调索道票价

本报讯 记者何利报道：7月19日，记者从武当大明峰景区获悉，即日起，该景区下调景区客运索道价格并优化票务服务体系，优惠政策执行期至今年12月31日。

据介绍，此次票价调整实行分级定价，区分成人及儿童优惠票价。成人索道往返价格为85元/人次，单程（上行或下行）价格均为45元/人次。身高1.2米至1.5米的儿童可享受优惠，往返票价42元/人

次，单程22元/人次；1.2米以下儿童免票，1.5米以上需购买成人票。

该景区同步优化核销与购票规则。索道优惠票务核销期限暂定购票后30天内有效。游客可通过景区官方线上平台、抖音等线上渠道购票，也可在景区售票大厅窗口持有效证件现场购买。法定节假日及客流高峰期，景区将根据实时客流情况实行限流管控，建议游客提前预约购票入园。

房县城关镇

配齐应急设备

本报讯 特约记者柯勇报道：“有了这些设备，我们就更放心了。”7月18日，在房县城关镇一处堰塘边，周边居民看着新安装的防溺水应急设备说。

记者在现场看到，该水域周边醒目位置已放置警示牌，救生圈、安全绳、救生杆、哨子“五个一”应急设备。该镇应急办工作人员介绍，看似简单的五样物品，却能在紧急时刻发挥关键作用：一旦发生溺水事件，施救者可使用救生圈与

筑牢安全防线

安全绳，实现远距离牵引施救；施救者可使用救生杆避免直接下水，有效降低次生风险发生；哨子则用于发出求救信号，争取更多支援力量。

该镇坚持“及早预防、严密组织”原则，对所有重点水域逐一排查，按照“五个一”标准补齐应急救援设施，确保每处隐患点位设备到位、标识醒目。推出“巡、宣、教”三大防溺水“安全套餐”，用群众喜闻乐见的方式开展防溺水安全教育。

金鳊跃碧水

（上接1版）绿水青山的“高颜值”，正加速转化为金山银山的“高价值”。郧阳区同步推动生态价值转化，依托优质水资源与良好生物多样性，乡村生态旅游、湿地观光、生态研学蓬勃兴起。在柳陂镇龙韵村，村民依托山水旅游资源发展特色文旅，2025年全村旅游综合收入突破2000万元，人均可支配收入较2019年增长65%。

彩蝶舞青山

据统计，2025年郧阳区生态旅游接待游客超120万人次，带动周边群众就业3600余人，户均年增收超1万元。

郧阳区相关负责人表示，将加密全域生物多样性常态化监测，完善河湖、山林、湿地分级管护体系，让更多珍稀生灵安家汉江之畔，持续书写“水清岸绿、万物共生、永续北上”的新时代生态答卷。

（上接1版）通过合作社运营、

资产盘活、业态赋能，当地村集体经济年收入稳步增长，用于道路硬化、环境整治、公共服务等，使村庄面貌焕然一新。曾经“杂乱如菜市场”的省道沿线，如今变成整洁美观、酒香四溢的特色街区，宜居宜业宜游的美丽乡村从蓝图变为现实。

从自给自足到规模产业，从零

散作坊到标准集群，从封闭山村到文旅名村，土城镇以黄酒为支点，用合作社联农带农、以科技品牌提质增效、靠文旅融合拓展空间、凭政策扶持保驾护航，实现村民增收、集体增益、产业增效、乡村增色，为全市乡镇经济高质量发展、全面推进乡村振兴提供了可复制、可推广的“土城样本”。

编号：十资建批前公示(2026)第030号

关于“联投·云著项目二期” 规划建筑调整方案批前公示

广大市民：

根据建设项目规划公示的相关规定要求，现依法对湖北联城置业有限公司“联投·云著项目二期”规划建筑调整方案进行批前公示。公示期间征询市民意见，若有异议，请您于公示期内实名书面向我局反映，并享有依法申请听证的权利。

一、项目概况

该项目位于紫霄大道，规划用地面积44113平方米，规划用地性质为住宅用地(可配建商业用房所占比例10%—20%)。本次调整范围为二期尚未建设的2号、3号、7号、8号、10号、11号住宅楼以及S5号、S6号、S7号商业楼，其中，10号楼、11号楼建筑层数由16F调整为21F，同步对住宅楼栋尺寸及户型进行调整。调整后总建筑面积为122641.12平方米，总计容建筑面积为88226.00平方米，商业占比13.39%，容积率2.0，建筑密度29%，绿地率30.01%，建筑高度≤77.25米，停车位793个（全地下）。建筑风格及色彩：米白色外立面，现代风格(详见效果图)。

二、规划依据

1、《中华人民共和国城乡规划

划法》；2、《十堰市国土空间规划技术规定(试行)》；3、湖北省固定资产投资项目备案证；4、鄂(2024)十堰市不动产权第0010677号不动产权证。

三、公示地点

1、固定现场：十堰市自然资源和城乡建设局办公楼一楼大厅电子显示屏、项目现场；
2、新闻媒体：《十堰日报》；
3、十堰市自然资源和城乡建设局网站：http://gtzy.shiyan.gov.cn/。

四、公示时间

从《十堰日报》登报之日起7日内。

五、联系方式

传真号码：8102838
联系电话：8662483
联系人：高慧琼
电子邮箱：sy12336@163.com
地址：十堰市自然资源和城乡建设局（十堰市北京北路87号）
邮编：442000
附件：详见项目现场张贴或十堰市自然资源和城乡建设局网站

十堰市自然资源和城乡建设局
2026年7月21日

战酷暑 保供电

7月17日，国网十堰供电公司运维人员在220千伏东环变电站开展夏季用电高峰专项巡检。工作人员利用专业检测工具，对站内变电设备开展专项检测，确保设备正常运转，保障区域电网持续平稳供电。

记者全正 通讯员郝金鑫 摄



智慧种菇 科技兴产

——君康食用菌种植专业合作社专家工作站助推郧阳区菌菇产业全链条升级

记者叶楚榕 李炎 通讯员王南徙 王彤豪

7月19日，在郧阳区白桑关镇山间林地，一簇簇椴木赤灵芝破土而出，空气中弥漫着淡淡的菌香。湖北君康山珍食品有限公司总经理王君蹲在林间，仔细检查喷淋设备运行情况。

近年来，该公司依托君康食用菌种植专业合作社专家工作站，在中国科学院水生所研究员黄开耀的技术指导下，实现菌种选择、基料配方、田间管护、产业链延伸等全方位迭代升级，走出一条林下种植、精深加工、产销一体化的特色发展之路。

改良菌种 林下种植提质增效

“以前种植的老品种病害多发，栽种一年就要重新购置椴木、菌种，生产成本居高不下。黄开耀结合本地土壤、气候条件，成功筛选出适配山林种植的优良菌种。”在该公司椴木赤灵芝种植基地，王君介绍，改良后的菌种一次栽种可连续采收四年，投入成本大幅降低。

专家团队还帮助企业调整基料营养结构，培育出的菌菇长势粗壮，同时推广粘虫板等绿色防控技术，菌菇生长全程不喷施化学农药，产品品质显著提升。经技术改良，基地每亩地年

均净收入较改良前增加2000元，废弃菌棒、基料还可用于套种淫羊藿，实现林下循环种养。

“去年8月我到基地务工，主要负责浇水、施肥、除草等工作，每月收入有2000多元，在家门口就业，挣钱顾家两不误，我十分满意。”正在林间除草的村民郭家才说。

改善环境 优质山珍畅销全国

走进该公司加工分拣车间，一筐筐刚从农户手里收购的野生鸡油菌、青头菌摆放整齐，工人快速分拣、打包，通过冷链直发广州、北京等地市场。

“过去野生菌全靠自然生长，品相参差不齐，专家给我们制订‘微干预保育方案’。”王君介绍，专家工作站团队指导企业适度调节林间空气湿度、优化腐殖土层厚度，改善野生菌生长微环境。如今，该公司培育的野生菌果形饱满、色泽鲜亮，产量提升10%，市场认可度大幅提高，综合效益增长三成。

针对人工培育的羊肚菌、赤松茸，专家团队优化基料配方，创新硒元素喷淋工艺，提升产品品质。该公司培

育的富硒有机羊肚菌、赤松茸，专供山姆超市，年稳定供货100吨。企业年收购加工野生菌500余吨、珍稀食用菌1000余吨，年销售额突破4000万元，辐射带动周边千余户村民，户均年增收1.2万元。依托中国科学院水生所、汉江师范学院等科研力量，企业获批中国农村专业技术协会湖北郧阳野生菌科技小院，获评省级林业产业化重点龙头企业、市级农业产业化重点龙头企业。

延长链条 提升产品附加值

“过去我们只售卖鲜菌，利润空间有限。在专家们建议指导下，我们延伸产业链，开发多款即食、预制类山珍产品，现在深加工板块每年能创造2000万元产值。”在企业产品展示区，王君拿起该公司生产的松茸鸡汤、即食赤松茸脆等产品说。

专家工作站为企业食用菌产业全链条升级持续提供技术支撑。该公司长期对接中国科学院水生所、北京农科院专家团队，围

绕林下循环经济、菌渣资源化利用开展课题攻关，同步参与食用菌行业标准编制，擦亮“君康山珍”“郧野仙珍”本土品牌，获授权使用“武当山珍”区域公用品牌，产品畅销全国。

郧阳区科协党组书记、主席曹富成介绍，该区通过搭建企业专家工作站，精准对接高层次科研人才，同步落实专项奖补资金，完善配套科研与生活基础设施，切实消除专家后顾之忧，同步培育本土“田秀才”“土专家”，持续壮大基层农业科技人才队伍，以科技创新赋能特色产业提质增效、转型升级。

山林藏珍，科技赋能。依托专家工作站、科技小院的智力支撑，湖北君康山珍食品有限公司以菌为媒，盘活山区林下生态资源，实现生态效益、产业效益、富民效益三重共赢，为全市特色林下产业创新发展树立鲜活样板。

服务建成支点 院士专家在行动

服务建成支点 院士专家在行动