

## 我市一名乡村教师为全班学生手绘“毕业照”

# 这份特殊的毕业礼物 满满都是爱

本报讯(全媒体记者 屈连文)有个会画画的班主任老师该有多幸福?这些天,卧龙区英庄镇张旗营中心小学六一班的学生们陆续收到了一份特殊的毕业礼物:由他们班主任老师杨柳青亲自手绘、并题写毕业赠言的“毕业照”。

杨柳青今年40岁,2008年毕业于南阳理工学院艺术设计专业。2011年通过招教来到卧龙区英庄镇任教。他长期担任小学语文学科教学和班主任工作,目前是该校副校长、六一班班主任。在张旗营中心小学,他和孩子们一同成长,寓教于乐,快乐相伴。他所讲授的优质课《夸张的脸》获得区级优质课一等奖;在落实“双减”工作中,热爱艺术创作的他,辅导的学生在卧龙区师生才艺大赛获得两个金奖,一个银奖。“我足足准备了3个月。”杨柳青说,作为班主任和语文老师,为给学生的时代留下美好特殊的记忆,春节过后他就开始着手给孩子们画像。有时候是站在教室后面观察着速写,有时



杨柳青为学生手绘“毕业照”

候是拍照后对着照片进行写生,不满意了撕了再画,然后又给每个学生量身定做了毕业留言,终于赶在毕业前完成了任务。“谢谢老师”“我会好好保存”“老师永远和我们一起”……学生拿到画像后都非常开心,表示要好好保存,以后在学习上、生活上遇到挫折或者困难,看看老师画的画汲取奋斗的力量。

张旗营中心小学校长李新

彦表示,杨柳青老师从教13年来,热爱学生,工作踏实努力,成绩突出,深受学生们的喜爱。2022年,杨柳青获得区级“师德标兵”称号。英庄镇中心学校党支部书记、校长汪世东获悉此事后,作诗一首称赞:“前世结缘已存储,今又相遇格外熟。借助恩师如花手,留下爱生青涩图。随笔速写特征真,镌刻记忆滋味独。你有苦乐我描绘,此种师生更幸福。”③1

## 唐河县黑龙镇持续改善人居环境

本报讯(记者 陈书洁 通讯员 周苒晓)今年以来,唐河县黑龙镇多措并举整治人居环境,提升辖区群众的生活品质,改善环境质量,共筑美丽家园,擦亮“向善之地、泉润福城”名片。

唐河县黑龙镇成立了由镇长任组长的人居环境整治工作领导小组,制定了人居环境整治方案和奖惩措施。在具体整治行动中,对镇内主要道路进行了全面的清理、绿化和美化工作。修复了破损的路面,增设了交通设施,提高了道路的通行能力和安全性;加强集镇的绿化工作,种植了大量的花草树木,美化了镇容镇貌。同时,充分发挥公益岗和环境卫生管护员的作用,对村内道路进行了分包管理,定时清扫道路和庭院,确保条条大路有人扫、处处垃圾有人清。

该镇积极推广垃圾分类制度,引导居民养成分类投放垃圾的好习惯。完善垃圾中转站处理设施,提高垃圾中转效率,确保垃圾及时有效处理,提升居民人居环境的质量。③1

### 聚焦南阳宛禾香食品有限公司

## 一碗好米线 浓浓家乡情

南阳宛禾香食品有限公司成立于2019年,是以生产销售优质米线制品为主的食品企业。

公司围绕国家“实施优质粮食工程建设,助推乡村振兴战略”的重要理念,以“弘扬地方美食文化”为抓手,大力推动南阳特色麻酱米线及相关米线产品的产业链与供应链协同发展。

目前,宛禾香食品主营业务中:干米线年产量可达3000余吨,方便速食麻酱米线的日产量可达50万余袋。在全国20个省市布局销售网络,与近百位商家建立米线供应关系。并且,公司也积极推动产品升级和结构优化,线下开设米线餐饮门店:“宛禾米线”“范小眼米线”,现已有门店200余家,遍布南阳、郑州及河南周边市区,并在广东、河北、湖北、山东、新疆等地均有门店覆盖,醇厚地道的麻酱米线香味赢得了广大消费者的热切好评。

一把糊葱花,一勺香麻酱,比例恰当的海带丝与花生碎,淋上熬得金黄的浓鸡汤,清新的米香打开食欲,细长的米线易吸汤汁,筋道柔滑的口感增强咀嚼的快乐,一烫一烧于热气

蒸腾之间,细品深藏在光阴里的地道南阳味儿,每一口都是南阳人戒不掉的味道。一碗醇香顺滑的麻酱米线,是每一个南阳人充满回忆的美食。

2005年,对美食有执着追求的土生土长的南阳人范祥上西安下云南,集众家之长,对豫宛地区传承30多年的细米线、麻酱米线进行研究优化;2010年,范祥进入餐饮行业,开设第一家“小眼米线”店。遵循古法精致,地道老味,主营具有南阳特色的麻酱米线;2017年,为让更多人能在家门口吃上真材实料的地道南阳味,“小眼米线”店开放加盟,吸引了大批加盟商,通过不断发展现已有加盟店90余家。“小眼米线”这个品牌也被范祥打造成了南阳特色米线文化的城市名片。2019年10月18日,依托10多年来对米线行业的深入研究,为让全国人民都能品尝到豫宛地区30多年的米线味道,范祥以1000万元注册资金成立南阳宛禾香食品有限公司。

作为现代化米线生产加工企业,宛禾香食品已通过国家认证认可监督管理委员会的ISO9001质量管理体系认证,已获得南阳市宛城区规模以上工业单位、南阳市宛城区麻酱米线协会领导单位、中央电视台农业农村频道荣誉展播单位等多项殊荣。通过引进国内外高、



精、尖的新式设备和烘干技术,宛禾香食品构建出高标准、智能化的生产模式,现已形成干米线、五谷杂粮米线、方便速食米线的3大系列米线产品,共设有18条自动化生产线,拥有米线加工设备50余台,干米线的年产量可达3000余吨,方便速食米线的日打包量可达20万余袋,产能居全省同行业前列,可生产拌粉、螺蛳粉、沙河粉、过桥米线、新疆炒米线等多种规格的米线,并承接餐企米线

定制、OEM代工生产,支持预约订单、大宗团购、企事业单位福利定制等业务。

南阳宛禾香食品有限公司依托“好山好水好米线”的地理优势,围绕建设优质粮食工程,落实乡村振兴战略,为消费者生产健康安全的米线食品;以“质量稳定、供货稳定、服务稳定”为宗旨,不断提升自身的加工生产水平,为消费者与合作伙伴提供高品质的生活保障。③1 (田园)

**南阳优质粮食工程巡礼**  
 南阳市粮食和物资储备局 联办  
 南阳南都晨报社 协办  
 仲景食品股份有限公司 协办