

汛前“备战”，筑牢水文监测安全防线

45处墒情站“体检”，推进157处雨量站升级改造前期筹备

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 姜培军) 汛期未至，备战先行。近日，市水文中心召开汛期水情工作推进专题会，全面聚焦水文监测站点运维升级、隐患排查及人员技能提升行动，筑牢水文监测防汛安全防线。

针对全市45处自动墒情站，市水文部门特邀设备厂家技术人员现场培训，组织骨干逐站更换干燥剂、检测换新蓄电池、机身密封加固，有

效解决设备受潮、供电不稳等问题，确保土壤墒情数据精准连续传输。同时，稳步推进157处自动雨量站升级改造前期筹备工作，有序开展新设备安装调试、老旧设备清点收纳与规范存放。

在信号传输方面，水文部门主动对接电信运营商，统筹推进物联卡4G升级办理及2G卡注销工作，彻底消除信号弱、传输卡顿等短板，使雨量监测更智能、更精准。

此外，围绕日常值班常见问题，相关部门优化了应急处置流程，并开展雨水情系统故障排查、设备维护等实操培训，通过强化实操演练提升技术人员的应急处置和专业操作能力。

据悉，市水文中心将持续开展设备巡检维护，细化应急保障举措，筑牢水文监测防汛安全防线，为全市安全平稳度汛提供坚实可靠的数据保障和技术支撑。

全国大学生拳击锦标赛菏泽开赛 580余名运动员同台竞技



本报讯(牡丹晚报全媒体记者 姜培军) 5月27日，学体联2026年全国大学生拳击锦标赛在宋江武校郓城会盟武术中心开幕。本次比赛吸引了全国118支高校代表队、580余名运动员参赛，是国内高校拳击领域的高水平品牌赛事，也是青年学子切磋技艺、锤炼意志、展示风采的重要平台。

开幕式上，宋江武校精心筹备的特色武术展演精彩上

演。刚劲有力的武术招式、行云流水的动作展示，充分展现了学校深厚的武术文化底蕴和学子昂扬的精神风貌，赢得全场阵阵喝彩。

据介绍，本次比赛规格高、规模大、覆盖面广，共设置81个竞赛级别。赛事于5月28日至6月2日在宋江武校郓城会盟武术中心进行，赛场同步开启3个拳台并行竞技，高效推进赛事进程。

国花再牵红线，绿洲巧遇良缘

菏泽百名离异人士专场相亲活动温情举行

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 姜培军) 近日，一场别开生面的相亲交友活动在菏泽城投控股绿洲项目温情举行。由菏泽日报社国花姻缘成长馆主办的离异人士专场活动，吸引了来自全市各行业的100名离异人士参加。

本次活动聚焦离异群体普遍面临的“圈子窄、脱单难”现实困境，旨在搭建一个严

肃、真诚、高效的交友平台，男女比例严格控制在1:1。活动现场布置温馨浪漫，轻柔的背景音乐为参与者营造出轻松舒适的交流氛围。

活动设置了两大核心环节。首轮“面对面一分钟相亲”中，男女嘉宾依次轮转，每位参与者有一分钟时间与异性沟通。这一形式高效、压力小，有效缓解了初次见面的拘谨感。随后的“自由配对交

流”环节将现场气氛推向高潮。嘉宾们根据第一轮印象，主动寻觅心仪对象并深入交谈，不少人现场互留联系方式，欢声笑语不断。

据主办方相关负责人介绍，菏泽日报社国花姻缘成长馆今后将持续举办形式多样的交友活动，为更多单身人士牵线搭桥，助力他们在菏泽这片热土上收获爱情、成家立业。

一桌蒸碗 百味人生

□牡丹晚报全媒体记者 郭卫东 姜培军

5月27日，牡丹区皇镇街道的一处农家小院里，热气腾腾，香气四溢。78岁的老厨师杨春安戴着围裙，正忙碌在灶台前。应牡丹晚报“寻味菏泽”栏目邀请，这位菏泽餐饮界德高望重的老前辈，要为家乡父老带来压箱底的拿手菜——“杨府四蒸碗”。

肘子、面仔鸡、卷尖、大酥肉，四样再普通不过的食材，在杨春安手中仿佛被赋予了灵魂。切块、腌制、挂糊、装碗、上笼……一系列动作行云流水，一气呵成。两个小时，当热气蒸腾的四碗菜摆放在眼前时，浓郁的家乡味道瞬间弥漫开来，勾起了在场每一个人内心深处最温暖的味觉记忆。

这不仅仅是四道菜。这是杨春安用七十载光阴熬煮出的人生百味。

1948年，杨春安出生于菏泽一个普通农家。他的童年，是在祖父的灶台边度过的。祖父是曹县当地远近闻名的“焗匠”——过去走村串户、为乡邻红白喜事操办宴席的民间厨

师。他每日耳濡目染，灶膛里的火光映照少年好奇的脸庞，锅铲翻飞间，一颗对烹饪热爱的种子在他心底悄然生根。

“那时候跟着祖父，看他做席，乡亲们吃得高兴，他比什么都开心。”杨春安回忆道。也许就是从那时起，“用美食带给人们幸福”的信念便融入了他的血脉。

1971年，杨春安正式参加工作，进入曹县政府招待所。凭着扎实的基本功和不懈的钻研，他很快脱颖而出，担任厨师长、行政总厨。这一干，就是五十多个春秋。半世纪的光阴里，他深耕鲁菜及鲁西南传统菜的精髓，将一道道带有曹县、菏泽记忆的老味道做得炉火纯青，名震一方。

在菏泽餐饮界，提起“三杨”，无人不知，无人不晓，杨春安便是其中之一。他的技艺和德行赢得了业界的广泛尊重，先后被菏泽市酒店餐饮协会、菏泽市名厨委员会、菏泽市酒店协会、菏泽市雷泽祖源研究院聘为顾问，并专事伊尹膳食

文化研究。他不仅是一位厨师，更是一位传统饮食文化的守护者与传承者。

2008年，杨春安到了退休年龄。按理说，操劳了大半辈子，该是含饴弄孙、享受清闲的时候了，可他却闲不住。如今，退休已逾18年的他，依然活跃在餐饮一线。在菏泽长城路的“曹县老味道十大碗”店里，常常能看到他指导菜品的身影。从选料到刀工，从火候到调味，他一丝不苟，倾囊相授。

“现在的年轻人条件好了，但有些老手艺、老规矩不能丢。”杨春安常说，做菜如做人，要实在，要对得起自己的良心。他拿起一块五花肉，指着纹理说：“你看这肉，一层肥一层瘦，就像人这一辈子，有起有落，才叫圆满。”

“杨府四蒸碗”看似朴实无华，却最考究功夫。肘子要炖到软烂脱骨，筷子一夹即散；面仔鸡要鲜嫩入味，锁住原汁；卷尖要皮薄馅香，蛋皮裹着肉馅，卷制紧实；大酥肉要



外酥里嫩，挂糊厚薄均匀。每一道工序都不能马虎。当蒸笼掀开的那一刻，水雾缭绕中，色泽红亮、醇香扑鼻的四碗蒸菜，仿佛一件件艺术品。这味道，是鲁西南沃野千里的醇厚，是黄河滋养出的朴实，更是杨春安这位老人用一生坚守的家乡味道。

从十几岁的懵懂少年到如今的白发老者，杨春安见证了菏泽餐饮几十年的变迁。他手

中的这碗蒸菜，蒸的是岁月，煮的是乡愁。他用自己的行动证明：真正的美味，永远不会被时间冲淡；真正的匠心，永远在代代相传中延续着这座城市的味道。

