

# 深秋，赴一场菊花之约

本报记者 杨文龙



**本报讯** 最近，记者手机不断有朋友在微信群中发些白马湖菊花基地盛放的菊花图景。特别是那一朵朵竞相开放的晚菊，在阳光的照耀下傲然绽放，美不胜收。

国人极爱菊花，在源远流长的养菊、赏菊、品菊、咏菊、画菊传统中，培养了世人雅洁高尚的情操、品德素养和民族气节，形成了我国独特的菊花文化。菊花又被赋予了吉祥、长寿的含义，从宋朝起民间就有一年一度的菊花盛会。如今，南京农业大学白马湖菊花基地于金秋时节开门迎客，让广大市民有机会一饱眼福。

南京农业大学白马湖菊花基地位于白马湖森林公园科普区，占地面积约 150 亩，由露地花海展示区、切花菊温室展示区、科技研发区三部分组成，配套建设 24000 平方米

的智能温室。全场配备地源热泵系统、物联网操作系统及智能监控系统。基地自今年初正式启动建设以来，历时半年多时间，完成了地形整理、道路铺设、温室建设、绿化园建、露地栽植、室内布展等工程。依托南农大优越的菊花种质资源，从 2000 多个品种中优选栽培 500 余种鲜切花和地被菊花，涵盖了南京农业大学自主研发的金陵、钟山、南农、秦淮等多个系列。目前，南农大已全面进驻管理。基地后续还将建设 3000 多平方米的菊花专类研发中心，建成后将成为国内领先、国际一流的菊花种质保存和新品种研发基地，国内面积最大、品种最全的菊花专类展示园区，国内设施和技术一流的菊花生产示范基地。

白马湖金秋菊花展甫一开始，就吸引了无数游客前去

参观。10 月 29 日下午，记者陪同参加校庆的老师游览白马湖，参观白马湖菊花基地的菊花展。第一次看到这么多品种的菊花，真是大开眼界。参观了菊花基地后，觉得白马湖森林公园的内涵越来越丰富，真是惊喜连连。

当下，白马湖“枫菊白马，喜迎金秋”系列活动正在火热进行中，“一见清心白马湖”市民摄影大赛、“秋韵白马湖”手机拍拍拍、“发现白马湖之美”微电影创作大赛、“白马湖之畔”有奖征文等众多活动只要参与，就有可能中万元大奖。“不是花中偏爱菊，此花开尽更无花。”趁着阳光明媚，市民们不妨抓住秋天的尾巴，到白马湖共赴一场菊花之约，既可赏花，还有机会得大奖，何乐而不为。

## 加强学生理想信念教育

**本报讯** 11 月 7 日上午，楚州中学利用国旗下讲话的机会对全校学生进行了理想信念教育。

该校政教处德育方面负责人作了题为《有梦想，更要有行动》的专题讲话，要求同学们不怕挫折，不惧距离，不畏艰辛，要坚守初心，坚持实践，要学会把手头的学习当作唯一重要的事情去做，全身心投入，用实际行动开启理想的大门。

楚州中学十分重视宣传工作在德育教育中的作用。该校通过“国旗下讲话”“午间广播”“主题班会”以及“青春之歌文艺汇演”等平台，结合华中分局这一红色革命历史遗迹，用革命先辈的顽强毅力和钢铁般的信念，不断强化学生理想道德情操教育，持续提升学生的道德理想境界。

（金国春）

## 开展“厨房开放日”活动

**本报讯** 为强化学校食堂管理工作，日前，楚州中学开展了“厨房开放日”活动。

活动在该校南北两个校区同时开展，共有近 30 位来自不同年级的学生家长参与。家长们首先看到的是该校食堂食品留样展示区。该区通过食堂当天食品样品实物展示，让家长详细了解学生日常饮食营养构成。接着家长们参观学校食堂内部各个功能室，了解食堂饭菜加工的过程，了解饭菜的品种、价格以及口味等。最后，家长们来到食堂经理办公室，详细了解食堂食品来源，食品管理制度以及废弃食品处置流程等。当家长们看到食堂全程监控时，露出了放心的笑容。

本次活动，旨在让学生家长了解学校食堂的真实状况，让他们参与学校日常管理，实现学校、家长、学生和食堂管理层的多层次、立体化联动，充分发掘家校协作的潜力。

（汤 飞 张志远）

## 强化学生文明习惯养成

**本报讯** 用文化氛围促进学生行为习惯养成。该校借助班级板报、主题班会、校园文化走廊、《青春》校刊、午间校园广播等平台，以文化氛围促进学生良好的行为习惯养成。

用具体活动推动学生文明习惯养成。该校通过开展文明礼仪成语接龙、文明礼仪公益短片展播、文明礼仪作文大赛等学生喜闻乐见的活动形式，将文明习惯与学习生活紧密结合，切实增强行为习惯养成教育的实效。

以灵活多样的评价方式推动学生良好行为习惯养成。该校从课前、课堂、课间、课后四个方面对学生进行学习习惯评价；从仪容仪表、行为文明、公共场所个人素养、个人卫生安全意识四个方面对学生进行行为习惯的评价。采取自评、互评、指导性评价等方式，每周评出校园文明之星，每月评出校园文明集体，力求通过评价激励，促进学生养成良好的行为习惯。

结合家庭教育持续推动学生良好行为习惯的养成。该校通过家长会、校园开放日、家访、家长座谈会等活动，同家长及时沟通，对家长进行专业培训，让家校充分联动，让家长监督和推动学生良好行为习惯的养成。

（蔡恒娟 张志元）

## 党员发展把“四关”

严把“人口关”。严把入党积极分子、发展对象及预备党员的确定、培养、接收关，切实保证入党人员思想上完全合格；严把“考察关”。即通过交流谈心、外调政审等方式，全面考察和了解考察对象的政治觉悟、思想品质、入党动机、社会关系等，切实保证入党人员政治上完全合格；严把“民主关”。即在发展党员工作中，坚持采取召开集体会议研究问题，重大决定召开党员大会进行讨论表决，切实做到会议记录详细完整，工作程序符合规定，保证决策民主合法；严把“透明关”，即严格实施发展党员公示制度，做到支部通过的决议及时上报，上级党组织的审批结果及时公示，切实保证所有操作流程透明公开。

（赵梦倩）



落叶情深  
杨文龙 摄

## 小案破了，百姓也高兴

建淮派出所写好“小”字获点赞

“小案破了，小事办了，我们老百姓一样高兴！”建淮乡草庵村今年 67 岁的村民祁大爷，听说用假古董骗自己钱的骗子被逮着了，特意来到建淮派出所向民警竖起“大拇指”。

原来，在今年 9 月份前后，有三四个外地口音的骗子，窜至建淮乡村，以价值几十元钱的工艺品充当古董，谎称从工地上挖出来的，专门诈骗岁数较大的老年人。骗子一伙人中，有人充卖主，有人做“媒子”，结果，没见过世面的祁大爷，经不住“媒子”们的忽悠，花了上千元把假古董当宝贝买回了家。

建淮派出所所在社区民警入户调查中，获得类似于祁大爷受骗上当的线索后，高度重视“小案”侦破工作，不等不靠，迅速组织警力开展专案调查。专案民警紧盯案件不放，立足辖区情况，利用有限资源，加班加点，耐心寻找破案线索。最终，成功锁

住“媒子”们的忽悠，花了上千元把假古董当宝贝买回了家。

住“媒子”们的忽悠，花了上千元把假古董当宝贝买回了家。

## 杠子面

赵长顺

将擀好后的面片时再折叠成朵，用薄薄的面刀来切，可因人而异，切成宽、或窄的面条。无论是宽面还是窄面，下锅后不论时间长短，都不会像其它的面那样会煮成烂面，相反出锅后的会更有劲道。

做杠子面是一绝，做面上的浇头也是一绝。所谓浇头，其实就是浇在面上的菜。这菜可根据各人的口味来选择，或酸或辣，或油腻或清淡。有红烧牛肉，也有五香牛肉；有红烧肥肠，也有清炒肥肠；有爆炒猪腰花，也有爆炒猪肝；有炒长鱼，也有炒肉丝。这杠子面配上不同的浇头，便有了不同的称谓，如红烧牛肉面、五香牛肉面、

红烧肥肠面、清炒肥肠面、爆炒猪腰花面、爆炒猪肝面、长鱼面、肉丝面等等。

有些地方将面上的配头叫作哨子，河下人叫作浇头，是十分形象的。杠子面下好后盛入海碗，再将现做的菜浇在面上，热气氤氲中，透着诱人的香气，面还未入口就已经生津。

如果你是要到码头做事的，得要一份大份的，可加面、加菜再加汤，这一海碗面下肚，到天中不会受饿是肯定的。河下镇上的一些生意人，听说河北的杠子面不错，也会跨过程公桥来尝个鲜，但他们要的是小份的，吃后都连连叫绝。后来，据说板闸的河北人把杠子面馆直接开到了河下镇上，有没有这回事，没有人真正考证过。



老城记忆

## “看相算命”，你信吗？

记 者 冯浩亮

为了“考验”算命先生是否真如他的“招牌”所言，有预测命运的本事，记者佯装成顾客来到东侧的算卦摊询问。

“今年凶星方面有阴煞侵扰，要提防小人口舌是非。”算命先生一开口，就开始故弄玄虚，“那我该怎么办？”记者假装惊慌地问道，“只要做事光明磊落，便不用畏惧阴言闲语。吉星方面有太阳照耀，令今年出现一些机会，让你发挥所长，得贵人的力量做事自然容易很多。”记者觉得这话貌似用在谁身上都可以的，等于没说，于是便找借口匆匆离开。

记者回来查阅了下算命方面的书籍，发现算命先生，还是看了些江湖算命的书籍，书籍上说得玄乎玄乎，他也照着说，一般人还真就容易信了。

除了医院附近的几个算卦摊，在龙窝巷、镇淮楼广场、兴文街等地算卦摊也屡见不鲜。

镇淮楼东路一百米的路段上分布着七八个有男有女的算命先生，有的还占据着盲道，有的在门面房的屋檐下，还有的

在沿街的巷子里租了门面，打出了 LED 显示字体的广告。

对于街头的算卦摊大家都咋看？记者随机采访了一些市民，绝大多数人对此都非常反感。

“看相算命的，为什么医院附近的最多，那是因为有句古话叫做不害病不见鬼。”一位六十多岁的市民告诉记者，很多人算命，一是求心理安慰，二是求医无方了。人生病了总得找法治啊，所以医院附近算命看相的最多了。有的人寻求心里安慰还好，有的人真指望救命，那真自己坑自己了。

“这就是封建迷信，忽悠人的把戏，这些人可会察言观色了，从表情语言揣摩人，再编造一套说辞，这种不良的社会风气不能助长，会严重影响城市形象。”市民李女士表示。

“文明城市岂容算命先生！”市民黄先生说，算命先生摆摊设点之处都是公共场所，那里是城市的窗口，算命先生公然从事封建迷信活动，让城市形象蒙羞。



## 深秋到平桥吃豆腐

余 平

母亲是个老中医，她常让有畏寒体质的我秋天多吃豆腐，母亲说秋天天气渐凉，人体内热量容易消耗，易受寒，豆腐既含有丰富的蛋白，利于吸收，同时也有降低胆固醇的保健作用，秋季吃豆腐能够更好地保存体内热量，维持身体暖度。

前不久我去江苏淮安旅游时或多或少地展现出了一些“吃货风范”，于是美丽的导游小姐小黄提议我去平桥镇走一趟，品尝一下淮扬菜系中的著名佳肴平桥豆腐，这正合我这个“豆腐粉丝”的心意。平桥镇地处江苏淮安，西傍京杭大运河，交通便捷，有上千年的建镇历史。平桥镇鼎盛繁华时期众多文人墨客都在这里写诗撰文，比如吴承恩到平桥就曾题诗《平河桥》“短篷倦傍河桥泊，独对青旗枕臂眠。日落牛衰归牧笛，潮来鱼米集商船。绕篱野菜平临水，隔岸村炊互起烟。会向此中谋二顷，闲挥藜杖听鸣蝉。”漫步在平桥镇上，看得见的是古色古香的街道，感受得到的是淳朴敦厚的乡风民俗。平桥镇的街铺里到处悬挂着“平桥豆腐”的招牌，我和小黄便随意走进了迎龙亭附近的一家豆腐店。

豆腐店的女老板是地道的淮安人，三十多岁的年纪，说的是一口淮腔，委婉动听。她给我们讲了一段平桥豆腐的典故，相传乾隆皇帝下江南时乘龙舟要经过平桥，当地大财主林百万令人在淮安城至平桥镇四十多里的路上张灯结彩，铺设罗缎，硬是把皇上接到了家里，林百万命家厨将当地的特色豆腐配以蟹黄、鲫鱼脑烩制成平桥豆腐款待乾隆，乾隆品尝后连连称好，敕封其为“天下第一菜”，接驾以后的平桥豆腐从此便誉满江淮，成为淮扬菜系里的传统名菜。

平桥豆腐鲜嫩滑润、汤汁醇厚，但它的制作方法并不复杂。嫩豆腐放入水中微微煮透，稍压去水，将豆腐切成瓜子大小，放入水中备用。锅内鸡汤原汁，配蟹黄、鲫鱼脑、猪油、葱姜等佐料，汤沸之后加入切好的豆腐、熟肉丁、干贝、海参、虾米，锅开后菱粉勾欠，调好味后再撒上胡椒粉、香菜，淋上香油，一锅晶莹剔透的美味平桥豆腐就做好了。

这样的美食让人垂涎三尺，可是心急吃不了热豆腐，得慢慢吃，细细品。豆腐是高蛋白食品，营养丰富，而且还含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素，常食之可补中益气、润燥、生津止渴、清洁肠胃，还可以防治骨质疏松症，抑制乳腺癌、前列腺癌及血癌。平桥豆腐称得上豆腐菜中的极品，具有补五脏、疗虚损的功效，在秋季食用功效更显著。

对平桥豆腐滋味之鲜美，口感之爽滑，我赞不绝口，回到家乡我也按照菜谱试着做了好多次，可总没有在平桥吃的平桥豆腐那样好的味道。我给导游黄小姐打电话问个究竟，她笑着说，“做平桥豆腐的水要取自大运河，味道才最正宗，而且除了步骤方法正确以外，关键看切豆腐的刀工，平桥豆腐的片就像瓜子一般，切得越薄，越显出功夫，同时也越入味。”原来如此，看来不到平桥，我这个“豆腐粉丝”是吃不到地道的平桥豆腐了。