

### 今年已查处 行人交通违法2万余起

本报讯(株洲晚报融媒体记者/沈全华 通讯员/付强)9月15日,全市交通问题顽瘴痼疾集中整治行动视频会议向全市人民报喜,今年以来未发生一起较大以上道路交通事故,全市道路交通安全平稳向好。

今年,全市已查处各类重点交通违法行为13.2万起。其中,查处“百吨王”违法行为274起。

值得注意的是,查处行人闯红灯、横穿马路及翻越护栏等交通违法行为20252起;查处摩托车、电动自行车驾乘人员未按规定佩戴安全头盔,以及车辆驾乘人员未按规定使用安全带等违法行为30455起。

### 第一个“无作业日” 这所学校的孩子“有点忙”



▲杨舒云跟爸爸一起玩跳棋。通讯员供图

本报讯(株洲晚报融媒体记者/孙晓静 通讯员/谭茜)9月15日下午,天元区滨江小学孩子们迎来了自己的第一个“无作业日”。学生们在校进行“三点半课堂”托管,和老师一起进行主题阅读、演讲、数独、双语课本剧、运动等活动。回家后,孩子和家一起尽情享受快乐时光。

晚饭后,1802班的杨舒云同学跟爸爸按照约定进行了舞蹈比拼,父子在跳舞毯上跟着欢快的音乐节奏,舒展四肢,不一会儿,便大汗淋漓。杨爸爸表示,学校设定“无作业日”,让孩子们暂时放松,让家长享受亲子时光,确实很不错。

学校教学部门林老师介绍,“双减”政策出台后,对于如何同时实现减轻学生作业负担和提升课后服务水平,全体教师一直在努力尝试和探索。从本周开始,每逢双周三设为“无作业日”,实行“1+X+5”模式。“1”是指1次半小时的运动时间,加强体育锻炼,保障身体健康;“X”是托管时开设精品特长班和学科活动课,满足孩子们多样化的需求;“5”是回家后倡导推行5个活动,含亲子共读、亲子健身、家务劳动、文艺爱好、亲情陪伴。

学校负责人表示,此举旨在促进亲子沟通,增进家庭成员间的感情,“后续我们会继续跟进‘无作业日’学生的情况,考虑进一步扩展‘无作业日’的时间。”

## 传统节日穿传统服饰 儿童汉服近期热销



▲芦淞银谷市场,童装汉服受欢迎。记者/杨凌凌 摄

本报讯(株洲晚报融媒体记者/杨凌凌)随着国学热和国潮风升温,今年,很多家长的中秋购物清单里多了一件与往年不同的东西——儿童汉服。

“在中国的传统节日,给孩子穿上汉服,了解中国古代服饰的知识,这也能间接引发孩子学习传统文化的兴趣。孩子所在幼儿园还将举办‘穿汉服,逛灯会’的活动。”一名家长说。

“第一眼看到,就觉得很特别。”昨天,在芦淞市场群银谷童

装市场3楼,市民杨女士为4岁的孩子购买了一身男童汉服。亚麻质地、传统刺绣,样式复古又带点时尚元素风格。

银谷童装市场3楼“伊娃”童装店,主营汉服,常用丝绸或者亚麻布料。精致的内衬和手工盘扣,讲究的色彩和图案搭配,虽然是童装,其做工却比成人服饰更为精细。

童装汉服的价格,女童版每件在250元-300元之间,男童版每件在100元-150元之间。店员告诉记者,从本周开始,汉服销量至少一天卖三四十件,比平时增加了三成左右。这其中,又以女童裙装卖得最好。

汉服的线上销售同样火爆。记者在京东、淘宝等电商平台发现,很多儿童汉服的款式已显

## 老师、学生、企业“老师傅”同场竞技 “技能天下”数控车工比拼 17岁职校生夺冠

本报讯(株洲晚报融媒体记者/何春林 通讯员/王斌 杨方)15日上午,2021年株洲市“技能天下”职业技能网络直播大赛数控车工终极PK赛在职教城展开激烈比拼,17岁的职校学生张璟获得冠军。

顾名思义,数控车工就是编程数控加工程序并操作车床进行零件加工。与传统车工相比,数控车技术的提升与运用对先进制造业的发展有着至关重要的作用。

比赛中,选手们需要现场加工一件名为“庆祝株洲市建市70周年技能天下奖杯”的产品。比赛由两个环节组成,第一环节为“精雕细琢”,选手们需要在规定时间内根据图纸完成电脑编程,

一边调试数控车床车削镂空六方体。第二个环节为“严丝合缝”,选手们需在35分钟内熟练运用数控加工技术对奖杯的底座进行数控车削。

值得一提的是,本次比赛实施了无差别的竞争模式。也就是说,学生群体和企业的技术工人同台竞技比试高低。经过前期比赛,当天闯入决赛的有技校的老师和也有企业的“老师傅”。

一番激烈比拼后,裁判从零件尺寸、表面质量、活动自由度等方面评定出最终结果。来自湖南工贸技师学院的学生张璟摘得桂冠。

张璟是邵阳人,今年17岁,两年前来到职教城求学,他也是决赛选手中年龄最小的。他说,学习数

## 600多名新兵 奔赴军营

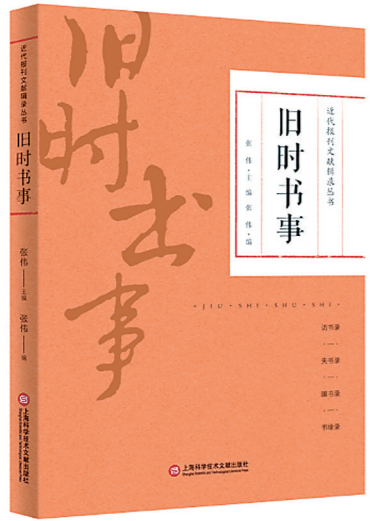
金秋九月秋意浓,又是一年征兵时。9月16日上午,从株洲入伍的600多名新兵在长沙高铁南站集结,踏上驶向军营的列车,绽放他们的青春和梦想。

当天,市征兵办、市退役军人事务局联合组织欢送新兵活动,为每名新兵送上面包、牛奶、月饼等,希望他们带着家乡的味道度过在军营的第一个中秋节。(株洲晚报融媒体记者/邓伟勇 通讯员/谭川 摄影报道)



### 荐书

书名:旧时书事  
作者:张伟 编  
出版社:上海科学技术文献出版社  
出版时间:2021.08  
定价:88.00元



### 内容简介:

喜欢读书,自然也喜欢看别人读书的故事。那些曾经的得到与失去,经历的欣喜与哀伤,是相通的,即使隔了很多年。这就是《旧时书事》这本书的主题。

从晚清到民国的各种报纸上,刊登有大量回忆叙述以往种种的文章,由于作者是当时人,所写均为当时事,亲历亲见亲闻,保证了文章的可靠性,并因而具有新鲜的语境以及丰富的细节,堪称研究近代中国的一手文献。由于以往查找报纸资料的极大不便,这些文献大都埋没于报海当中,长期无法受到应有的重视。本书所收录的正是这些被遮蔽了一个多世纪,以近代中国城市上海为中心的珍贵文献。

### 寻味征集令

一切有情,依食而往。世道或许凉薄,美好的食物却能治愈一切。不开心了,吃一顿就好;如果没好,那就再吃一顿……

这里是《株洲晚报》全新打造的“寻味”栏目,我是栏目主持人茅道,你忠实的寻味向导。我将跟你一起,搜寻这城中一切能治愈人心的美好食物。

如若你也有这样的食物,或者曾吃过这样的食物,请扫码下图二维码,添加微信与我分享。我相信,这些酸甜苦辣的记忆片段,就是我们共有的聚散离合的烟火人间。



### 寻味

## 我想有一块 永远吃不完的鲜肉月饼

翠大西

幼年的记忆里,节日的重要性与那一天吃得多隆重成正比。一切没有美食的过节都是耍流氓,让人提不起兴致。当然,不管是端午的粽子、元宵的汤圆,甚至是除夕的家宴,都比不上八月十五的鲜肉月饼来得吸引人。“小饼如嚼月”,嚼着月饼坐在天井里,认真寻找圆月里伐桂的吴刚和捣兔的嫦娥。虽然去了仙界,可是广寒宫里没有鲜肉月饼吃,这多么令人遗憾呀,长生不老又能有多开心呢?小时候的我爱琢磨这个问题。

中秋节前的一个月,月饼摊们重出江湖。你也不晓得那些平时卖香烟老酒或者水果副食的门店,怎么变戏法一般立起了大烤箱和铁盘。烤箱锈迹斑斑,铁盘油光锃亮。门口支起一块板子,用毛笔写着“鲜肉月饼”四个大字。那些店老板们成了我眼中身怀绝技,但平日卧底吊儿郎当做买卖的大师傅,一年里有一个月的时间会恢复真我,制作十分美味的月饼。后来,我才知道,做月饼的师傅是专门请来的,只在中秋期间出场。究竟哪家请的师傅技艺高超,看看门口排队群众的多寡就能判断了。

每年我们家都只能吃两顿月饼。第一顿是中秋节前一个星期随机的某一晚,第二顿是中秋节当晚。对于我提出的质疑,为什么不能刚上市就买来吃,我爸的解释是:“刚上市的时候,还不到时间,不太好吃。你看水果也是这样的。”我居然也信以为真,坚信中秋前一周和中秋节当天的月饼是最当时令最好吃的。

到了那天,家里的气氛会特别不同。爸爸脸上会有一丝得意的笑容,好像在说:“今天就让你这条馋虫过过瘾吧。”但全家又会装作若无其事地做饭、吃饭、看电视、洗碗。鲜肉月饼就像房间里的大象,大家都心知肚明又谁都不戳破。我努力辨别空气里有没有它们出现过痕迹,滴滴溜溜着眼睛寻找各种蛛丝马迹,想把它找出来,入肚为安。

总算是熬过了晚饭,我爸终于从被窝(朴素的保温大法)里掏



▲图片来源于网络。

出了一包月饼,而我也迫不及待,蓄势待发,伸手就拿。和广式月饼礼盒套叠礼盒不同,鲜肉月饼一包5个,竖着摆,用一张简简单单的纸把他们包起来,封口处用浆糊黏上。纸的中央框着四个红字:鲜肉月饼。

月饼里渗出来的油星星点点穿透了包装纸,像在炫耀自己无敌的战斗。我小心翼翼打开,哪怕蹭掉一小块酥皮,都觉得心好痛。动用意念一般拿起一块月饼,还在下咒:酥皮别掉酥皮别掉。送到嘴边,大大一口咬下去。酥皮承受不住压力开始簌簌地往下落,包裹着喷香带热度的肉馅儿松软适中,还夹着若有似无的油汁。如果一口吃不到肉馅,这个月饼是不合格的。酥皮本身用大量猪油揉制而成,入嘴后粉糯的口感混合着猪肉和猪油的鲜香,嚼到三者模糊难分时刻在口腔里掀起一个味觉的小高潮。手切的肉馅都不会太碎,非常有嚼劲儿而且越嚼越香。就这么一个机械性的咀嚼动作,我可以一直这么嚼下去。吴刚有一颗永远砍不完的桂花树,而我十分希望有一块永远吃不完的鲜肉月饼。

因为“期间限定”,我的内心发誓一片酥皮一粒酥皮渣都不想放过。当然,油喷喷的酥皮掉在地上,实在难打扫,每次我妈都会警告不可以掉在地上。无论出于何种动机,吃的时候一手抓住月

饼,另一只手也必须牢牢抓紧,贴着下巴,接住漏下来的酥皮。吃完月饼用食指把粘在嘴角的酥皮,也拔进手里。再把所有接住的酥皮倒进嘴里,最后舔手舔嘴唇,大功告成,意犹未尽。唾沫着余味的我总在琢磨,为什么大家不天天卖鲜肉月饼呢,像人们每天卖烧饼那样。“一年一会”实在是太吊人胃口了。

鲜肉月饼最美妙之处在于现烤现卖,现买现吃。为了买到新鲜出炉的月饼,我爸会问好老板下一锅出炉的时间,掐着点儿骑车去买。如果时间允许,我会央求着一起去。看着老板熟练地从铁盘里拿出月饼用纸包好递过来,我得到授权伸手去接,可以称之为“烫”的感觉从手掌指尖传来,一个吃货的快乐也洋溢了起来。

现在,大城市里一些商店的鲜肉月饼都全年有售了,制作出来就放进保温柜里保持加热。个人觉得风味在持续加热中损失了不少,肉质变老、发干,肉馅会彻底脱离酥皮。家乡那样的小城市,也找不到什么会制作鲜肉月饼的师傅,基本都靠连锁品牌的供应链。制作月饼简化成了加热月饼。

真怀念从前那种,又香又烫,美滋滋、鲜味酥到跳脚的鲜肉月饼。你馋兮兮看着锅里的月饼,做月饼的师傅笑眯眯在玻璃窗后看你。

要追溯到物理层面,就会发现这其实就是一个由环境决定的统计规律,与审美理念的高下对错无涉,没啥好吵的,这样一来,主观问题变成了客观问题,对人不对事的争吵也就此变成对事不对人。

所以我觉得,网上很多争端,都可以通过分析问题,追溯到物理层面,看看到底发生了什么,这样问题才更有可能得到切实解决,而且人们面对不同意见时,心态也会宽容很多,特别适合那些想真诚讨论问题的人们。

方区的公共卫生水平差,或者治安状况糟糕,那么此地的女性就会更青睐那些雄性特征鲜明的爷们儿,孔武有力的汉子更能威慑潜在麻烦,带来安全感,但如果一个地区的公共卫生和治安良好,那女性往往会更加青睐那些中性特质的男性,毕竟他们看起来温柔精致且富有雅趣。

除此之外,还有很多客观因素共同决定男性的外貌倾向。男性们怎么打扮自己,一定程度上取决于女性们对所处环境的感受,阳刚还是“娘炮”这一问题只

## 真诚的讨论

(@河森堡)