



让乡村孩子拥有更多书籍

# 第二届“爱心传递 共享书香”公益捐书活动圆满举行

本报讯(株洲晚报融媒体记者/谭智勇 颜家萍) 为深入学习贯彻党的二十大精神,在第28个世界读书日来临之际,株洲日报社校园记者俱乐部发起了第二届“爱心传递 共享书香”公益捐书活动。

本次爱心捐书活动,由茶陵县教育局、株洲日报社校园记者俱乐部、茶陵县图书馆共同主办、云阳书香协办。



校园记者充当志愿者,为本次捐赠书籍进行整理归类。  
通讯员/梁强 摄

## 爱心捐赠 传递阅读的温度

书籍有价,爱心却无价。2022年4月,第一届“爱心传递 共享书香”公益捐书活动,共有1099位爱心人士积极参与,共捐书9091册。今年4月,株洲日报社校园记者俱乐部继续搭建起这座爱心桥梁,号召学生和市民将家中的闲置书籍捐赠出来,为旧书赋予新的生命力。

据介绍,活动所募捐到的图书,主要送到茶陵县各乡镇城学校,帮助建立班级图书角,让无数小朋友在阅读中提高自己,感受到远方的爱心温暖。

从4月5日发布,截止到4月28日,24天的时间,共1174位爱心人士

捐书6909册。其中,市二中枫溪学校小学部(西校区)、天元小学、八达小学、戴家岭小学、实验小学、市二中青龙湾小学等6所学校进行了全校发动,让更多的学生加入到了这场爱心活动中来。

“茶陵县的小朋友们,你们好。这些书给我启蒙,给我陪伴,现在我想让他们去陪伴你们开启快乐的学习生活。”长郡云龙实验学校2121班校园记者龚容同学将写有自己心里话的小纸条认真地夹进书里。“希望你们在书中快乐成长,更上一层楼”。市二中初中部燕姝文同学也将自己的祝福写进了书中的纸条上。



茶陵县图书馆流动图书车装上本次捐赠的爱心书籍,用于开展“进村入校”活动。  
通讯员/吴文正 摄

## 为乡村孩子送去爱心图书

5月5日上午,主办方开展了“爱心图书进村入校”活动。该活动将3000册爱心书籍送到了茶陵县侯家村、茶陵县马家庄村和茶陵县思源实验学校。

茶陵县舂舂中心小学五年级学生叶晴说:“自己特别喜欢读书,也热爱写作,感谢校园记者捐赠的书籍,自己会继续多读书、读好书,养成爱读书的好习惯。”

株洲日报社校园记者俱乐部负责人介绍,本次捐书系列活动也是2023

年茶陵县全民阅读活动子活动之一,希望通过这样的爱心捐书活动,帮助更多的乡村留守儿童和贫困家庭,让更多的孩子读上好书。同时,也希望有更多的爱心人士加入进来,助力全民阅读氛围形成,让更多人爱上阅读、感受阅读带来的无穷力量!

“不让充满智慧的书本落满灰尘,因为还有很多小朋友需要书籍”茶陵县教育局相关负责人表示,感谢孩子们的爱心捐赠,他们在用自己的微光,让世界变得更美好。

## 聚焦“图形与几何”

# 全市四区小学数学专题教学研讨活动举行

本报讯(株洲晚报融媒体记者/谭筱 通讯员/李芳 刘琦) 5月9日,株洲市2023年小学数学“图形与几何”专题教学研讨活动在天元区白鹤小学举行。

本次活动由市教育科学研究院主办,天元区教育科学教研室和天元区白鹤小学承办。全市四区的小学数学教研员以及来自全市的骨干教师200余人在现场观摩学习,约1500余人通过直播收看本次活动。

现场,12位老师以现场教学和课例解读的形式,围绕新课标中的数学核心素养“会用数学的眼光观察世界”、“会用数学的思维思考现实世界”和“会用数学的语言描述现实世界”进行展示。

精彩课堂展示后,天元区白鹤小学李霞老师就“线上教学背景下的数学教学”进行了经验介绍,她从“盘点线上教学布局”“评估复课学情状态”“研究复课教学计划”和“提升教学实施效果”等四个方面介绍白鹤小学小学数学采用因学定教的思路,精准施策,增强实效的具体做法。

“想通过这样的专题研讨活动让老师们去学习新课标,研究教学,提升学生的数学学科核心素养。”市教科院小学数学教研员、省特级教师谭志刚老师介绍,通过课例研讨活动,老师们对2022年版课标下的图形与几何教学课程有了更深刻的认识。每位教师都能带着新思考进入自己的课堂,让新思想在课堂实践中落地。

## 别样的「十岁成长礼」



十岁,扬帆远航的开始,追寻梦想的启程。日前,一场盛大的十岁成长礼在九方小学校园举行。成长礼全过程分为“一路生花·梦之门”“向美向善·话成长”等篇章进行,孩子们盛装走过成长门,郑重地在手印树上留下自己最美好的成长愿望。  
(株洲晚报融媒体记者/谭筱 通讯员/文静 摄影报道)

捧鲜花,向为自己成长付出的所有人,表达最诚挚的感激之情。“以我激情,创造未来。以我年少,意气昂扬……”现场,同学们响亮的誓言在九方小学上空回荡。  
(株洲晚报融媒体记者/谭筱 通讯员/文静 摄影报道)



“单品顶流”时代来临,消费者不再追寻“大而全、多而繁”的文旅景区和项目,而是愿意“为一个好单品,赶赴一座城”

# 淄博烧烤爆红 株洲有何“潜力顶流”?

株洲晚报融媒体记者/谢嘉

淄博烧烤爆红后,有分析认为,“单品顶流”的时代已经来临。消费者不再追寻“大而全、多而繁”的文旅景区和项目,而是愿意“为一个好单品,赶赴一座城”。尤其是年轻消费群体“说走就走的旅行”“特种兵式暴走的打卡游”,不再将一个地方、一座城市的“整体性”作为出行的决策依据,而是将某个独具特性的“微场景”纳入考核标准,并愿意为此千里奔赴、一掷千金。

株洲这座“火车拉来的城市”是热情、开放、包容的,烟火气十足,这里不仅有本土特色美食,还将传统小吃、四方美食融入了大街小巷。相比淄博烧烤,株洲有何“潜力顶流”?

## 品城记 株洲吃什么

wǒ ng 老板,搞碗粉咯

### 醴陵炒粉

4月29日至5月1日,首届醴陵炒粉节在中国陶瓷谷举行,共送出醴陵炒粉超6万份。这个“五一”假期,一碗醴陵炒粉赚足了人气。

一勺热油、两个鸡蛋、一把葱花,加上足量的粉和豆芽就是醴陵炒粉的全部组成部分。参加了炒粉节的张强师傅说,醴陵炒粉作为醴陵最负盛名的菜品,极似电影《食神》中的蛋炒饭,食材简单,做法也不复杂,但味道全系于掌勺人对火候的精准把握,是油与火的艺术。

醴陵夜宵老字号——“陈婆佬”的负责人接受晚报采访时介绍,醴陵人吃炒粉的历史是从上世纪80年代末醴陵流行吃夜宵起,他们店也是那时凭着炒粉和鹅翅叫响了名声。36年间,他家的炒粉口味、配方没有丝毫变化。“每隔一段时间,我们会更新一下菜品,客人的口味变来变去,只有炒粉从来没被吃过。”

### 攸县烧汤粉

攸县颜氏米粉摊位前,挤满食客,颜师傅忙着给刚出锅的米粉碗里添加包含豆腐、猪血、猪肉和青菜的高汤。他介绍,吃烧汤粉有讲究:先吃瘦肉、豆腐、猪血,再吃粉,然后喝汤。在长沙工作的齐女士,每次回攸县父母家都会点上一碗家乡烧汤粉。“吃过这么多粉,还是烧汤粉最对味。”今年34岁的齐女士说,她永远都记得,高二的冬天,早上吃一碗烧汤粉,整个人一下子暖起来,浑身都充满了奋斗劲儿。

“攸县本地的食材,才会让烧汤粉更韵味。”颜师傅说,攸县米粉历史悠久,源于千年传承的庙会餐饮“素食”习俗,每一道工序都非常考究,保证了每一碗攸县米粉的口感纯正。2014年,攸县米粉被评为“国家地理标志”保护产品。

## 山西的鸡,河东的蛙 田心的猪脚真好



### 辣子鸡

西有家“科苑辣子鸡”。这家有近30年历史的老店,最初是一家不起眼的小酒家,后来凭借一道“辣子鸡”在株洲家喻户晓,还吸引了全国各地赶来品尝的顾客。

上菜,满满当当一大盘。“吃完鸡肉吃辣子,吃不完的打包回家下面吃。”食客纷纷表示,店内秘制的辣椒与各种香料的搭配是这道辣子鸡的特色。辣椒用油炸得又干又脆,适合拌饭吃。鸡肉也是用油炸过的,外焦内酥,非常入味。

### 跳跳蛙

说起吃跳跳蛙,不少老城区的人都会想到向阳广场。向阳广场的美食街,规模没贺家土大,但它的水煮田鸡也在市场占重要之地。沿着新华东路往前走,五六家并排的店,大部分都与田鸡相关。

“我们从西站那边,专门开车过来的,同学聚会。”傍晚时分,几个在市四中毕业的青年相约在此,他们说,这里的蛙百吃不厌,很嫩很入味,价格很公道,推荐。

### 卤猪脚

10年前,本报刊发《草根夫妻店“秘制卤猪脚”一天卖250只,几年挣出房和车》后,田心刘记秘制卤猪脚店的销量陡升,当天卖出450只。如今,田心刘记秘制卤猪脚成为株洲名气最大的猪脚店,制作技艺2021年入选我市美食非遗项目。市文旅广体局相关负责人介绍,入选市级非遗项目的美食制作技艺,是株洲代表性的美食,“有利于原汁原味地保护、传承一些有价值、广受欢迎或有区域影响力的株洲城市味道”。



## guó luò 眷儿弯里的美味

### 王中王饺子店

要说株洲哪里的饺子好吃,十个人里有八个人会跟你推荐王中王。

这家于1992年开的饺子店,刚开始只是一家小店,靠着味道和吃货的口耳相传打开名气,现在已经变成了可容纳100多人的大店。饺子馅的种类有三种,香菇肉、葱肉、韭菜。现包的饺子,都是按斤两卖。

“配的辣椒也够劲,除了饺子,还有一些凉拌菜味道也不错。”28岁的秦连雄说,从小吃到的饺子,看着它一步步变成了“网红”,若不想等太久,一定要赶早。

### 三三一“从头吃到尾”

“这是一家很夸张的店,每到下午四点左右,排队场面十分壮观。”气温升高,永远排着长队的王记凉皮,更加受欢迎了。每一条面皮软厚适中,香油、辣椒油的辛辣感尽融其中,再配上黄瓜丝、豆芽、面筋、芝麻……吸溜一口,让人食欲大增。这是夫妻俩共同经营的小店,近20年过去,成了有名的老店,下午三四点开始营业,卖完就闭店,不少食客不辞辛苦从大老远跑来。

陈博士臭豆腐用一辆小篷车和排队长度,巩固着自己在本地美食界的地位。老板对于做臭豆腐有着一套严格的标准:自己动手揉浆,黄豆只用安徽豆,天然井水。江浙口味与湖南口味结合,趁热咬下去,外酥里嫩,口水瞬间在口腔里狂飙。

开在南方第三小学斜对面的芭比刨冰,是株洲数一数二的人气刨冰店,到如今已走过近20年时光,每年夏天,都会有很多人慕名前来吃上一碗。“我从未婚到二孩妈妈,每年都会来打卡。”市民陈佳说,每天晚上开门营业,生意就无比火爆,简简单单的刨冰,靠的是食材扎实、价格亲民。

### 臭豆腐、小龙虾

铁路小区的臭豆腐跟李小二的臭豆腐霸占了株洲臭豆腐半壁江山。比起最传统的黑皮臭豆腐,不少人更喜欢这种黄皮臭豆腐,色泽金黄,外酥里嫩,再加上香菜、大蒜等配菜,颜值很高,看着就有食欲。加上秘制汤汁和辣椒,非常入味。

口味虾是株洲人最爱的夜宵之一,很多湘菜馆都有这道菜。除了汇丰楼的口味虾,邱记口味虾的味道也不错。文记虾一跳,则曾以日销2000斤小龙虾刷新了行业纪录。“每只虾单个重量都有1两,体重不达标的小龙虾都会被pass掉。小龙虾都是每天现杀现做,保证上桌的那一口鲜。”文记虾一跳相关负责人说,所有的虾全部来自湖北养殖地,不是大个头绝对不上桌。

本版图片均为网络供图

制图王玺

如果你有值得推荐的美食单品,或者想分享美食故事,可以联系18908431151。  
(注:文中括号内的拼音,为株洲方言发音)