

市二中附小新校区昨启用



▲市二中附小孩子们在上特色轮滑课 通讯员 王玉彤 供图

本报讯(记者 李卉 何春林 通讯员 罗泽丹)昨日上午,市二中附小举行新校区启用仪式。市委副书记、市长阳卫国,副市长杨跃跃,高新区党工委书记、天元区委书记周建光出席启用仪式并揭牌。

市二中附属小学由城发集团武广公司投资建设,去年10月31日开工,公司克服疫情造成的困难,迎难而上如期完工交付。学校占地面积约90亩。学校位于广片片区,毗邻王家坪立交,与市二中及初中部相距不远,校内建有教学楼、综合楼、食堂、艺体中心、室外运动场等,同时配套建设区内绿化景观等附属设施。

2018年9月,市二中附小招生开办,学校办学规模为72个班,可容纳3600名学生。该校校长彭小英介绍,学校将充分利用市二中教育集团的资源优势,以“课程创新”为突破口,在国家课程基础上,构建多元、丰富、有特色的校本课程体系,以“一个学生,多种选择”为发展方略,努力培养“博学进取、活力创新”的学子。该校围绕“书香校园”“智慧校园”“生态校园”理念设计,开设语文大阅读、数学游戏、英语外教口语、体育轮滑等特色课程,激发孩子们的学习乐趣,满足学生全面发展和个性发展的需要。

影院上座率25日起放宽至75% 国庆档一大波好片等您观赏

本报讯(见习记者 黄欣雨 通讯员 李波)继此前将上座率提升至不超50%后,电影院又将迎来新一轮放宽限制。9月17日,记者从市委宣传部电影办获悉,随着《电影放映场所恢复开放疫情防控指南》(第三版)(以下简称《防控指南》)发布,从9月25日起,我市电影院上座率调整至不超过75%。

在卫生消毒方面,该版《防控指南》根据电影院的不同区域制定了相对详细的规定。同时,电影院售票仍将全部采取网络实名预约、无接触方式售票,进入影院区域的工作人员和观众则必须戴口罩,对号入座,且电影放映期间不得饮食。影院必须继续保证每日全面卫生消毒。

自7月20日影院正式复工,至今已将近两个月。目前,我市电影院复工率已达到

90%以上,并逐渐进入快速回暖的阶段。同时,观众的观影欲望也随着多部热门影片的上映,被逐渐激发出来。截至9月16日,我市电影票房已突破1700万元,展现出观众对于观影的需求。

“此前受到上座率50%及场次的限制,一方面是《八佰》等热门影片上映时一票难求,另一方面,部分电影作品为避免承受风险和损失,迟迟未能定档。”业内人士认为,此次提升上座率的限制比例,逐步对电影院放开限制,能够使更多优质电影上映,从内容端带动整个市场的恢复。

据了解,国庆档启动在即,除了复映的《菊次郎的夏天》,近段时间热度持续攀升的《我和我的家乡》《姜子牙》《夺冠》《急先锋》等作品,都将在国庆档上映。

寻味

不过一碗好饭

□ 茅道



说起吃饭,南方人和北方人脑海里的饭一定大不相同。南方人说的饭,必定是米饭加菜,而北方人的则是馒头、包子、大饼、面条等面食。

忝为南方人之一员,自小所食自是米饭,搭配仁俩或荤或素的菜肴,一口饭,一口菜,间或再来一口汤,稀里糊涂就无病无灾地活到了现在这个年纪。只是,年岁愈长,愈发现,在一场饭局中起提纲领领之用的米饭越来越被边缘化,菜色时有创新,装修亦风格多样,更莫提服务层面的无微不至了,只米饭永远一个铁质的保温桶端上,选米不精,淘洗不细,火候也不讲究,更有将剩饭掺入新米之中同煮——行内称为“阴阳饭”——嚼之不动又难以下咽,着实减分。

在电饭煲出现之前,煮饭算是一门手艺活儿,水之多寡,火之缓急,都有严苛的标准,乡下多吃潦米饭,还多个潦米汤的步骤,自非现今淘洗、加水、按键的傻瓜步骤可比拟。可就这活儿再简单不过的事儿,大多数饭馆子里端出的米饭却总是差强人意,想是大师傅也明白,客人的关注点多在菜上,并无过多精力放在米饭上,且米饭又不额外收费,能省则省,想也不会太在米质择选上多加用心,只留神不用霉变陈米,出食品安全事故,就算顺利过关了。

一个不太严谨的认知,电饭煲煮饭,简便归简便,只是对米质的要求比较高,便宜点的米煮出来总是难堪下咽;若是甑蒸而食的话,则不会有这个问题,但是新米,就最常见的两三元一斤的稻花香,淘洗净,煮开捞出,入甑蒸够时辰,自然米香浓郁。入嘴干爽,又有嚼劲,最宜湖南人所钟爱的油汁拌饭,吾友连阳标统谓,好米饭可以下菜,当是知食之言。

所以,我对那些舍便捷的电饭煲不用而费心用甑蒸米煮饭的店家总会高看一眼,哪怕出品菜肴差差点儿意思,但有一碗糯软干爽的好饭,多半也会在我个人“一时没想到去哪儿吃饭,但又不得不吃的餐厅”的排行榜上前移一个名次。更重要的是,甑蒸的米饭,凉了炒蛋炒饭再好不过,颗粒分明,嚼劲十足,一炒就透,若是电饭煮的,再怎么用力炒散,其间总夹杂着不规则的饭团,要想每一颗饭粒都均匀裹上油汁,未免太过苛刻。

说到炒饭,不得不提扬州炒饭。在美食原教旨主义者看来,根本就没有所谓的扬州炒饭,不过寻常的鸡蛋炒饭,加了虾仁和叉烧同炒,清末流行于最早开埠的通商口岸广州,广受来华通商的外国人好评,后来更是随着这些外国人的归国而成了海外中餐馆的标配,那时节的商人也晓得名人效应,将这道炒饭附会到公认好吃懂吃的书法名家伊秉绶头上,伊曾任过扬州知府,府上的厨子也是扬州聘来的,这炒饭便以扬州炒饭之名行销天下……至于早几年,扬州烹饪协会发布扬州炒饭行业内标准喜提热搜的事儿,大可视作出口转内销的又一“伟大胜利”,当可笑而不语。

话说回来,尽管扬州烹饪协会发布的炒饭行业标准有手伸太长之嫌,扬州的炒饭做得却

端的不赖。几年前在镇江出差,特地抽暇去了趟长江对岸的扬州,当地朋友在百年老店狮子楼设宴,席间一味扬州炒饭让我们大开眼界,米粒粒粒分明,颗颗晶莹透亮,爽而不干,润而不湿,尤其是其间用料,简直可称豪奢,虾仁、干贝粒、鸡胸肉、鸭肫、蛋松、火腿碎、笋丁、花菇丁等提鲜增味之物皆在其中,又哪里是街头随处可见的加玉米粒、胡萝卜丁和鸡蛋同炒的扬州炒饭可比之万一。只不知为何,早几个月再去扬州,同样的狮子楼,同样的扬州炒饭,用料一如既往,炒功却退化不少,饭粒不完全炒散不说,还隐有水汽,实在失望得紧。

炒饭之外,还有粤地的煲仔饭,亦是我所钟爱的饭食典型。按《寻味顺德》里的解说词,一锅好的煲仔饭,“菜是刚刚好,饭是刚刚香。一个瓦煲内包含着白米饭的三种境界:上层米粒浸润着肉汁,浓郁软糯;中间晶莹剔透,保留原初的稻香;底层锅巴焦脆,是煲仔饭最具魅力的元素。”以前红旗中路的东程大中华做的腊味煲仔饭颇妙,选米精细,米香浓郁,腊肉、腊肠诸物亦粤地而来,油润饱满,略有回甜,后来,出品总监李超兄弟还在此基础上开发了湘式风味的“台山鳊鱼饭”,鳊鱼余后过冷河,捞起手撕出肉丝,再起油镬加料稍爆,倾入米粒刚煮至开花的瓦煲内,以慢火焗至饭熟,自有扑鼻之香,尤其瓦煲底部慢火炙烤出的锅巴,金黄酥脆,饱浸油汁,往往上桌即被抢食一空……再后来,超哥自己创业当老板,甚少再亲手下厨,这一佳味也就好几年未曾得见了。

我住的小区附近,有家名为上橙小院的餐厅,向以环境雅、价格贵而著称,菜品则由新菜创始人段誉倾力打造,艺术品一样美轮美奂,我却总觉得精致过头,厕身其间,不自觉地就端了起来,实不宜我等下里巴人甩开帮子工作,但有一味黑松露牛骨髓煲仔饭,牛髓味极浓郁,颗颗米粒都被浸透,黑松露碎点点附着其上,更添一股异香,每遇此味,我必光盘,只可惜价甚昂,没土豪请客的话,吃起来颇为肉疼。

在衡阳某家临江鱼馆吃过一味鱼汤煮饭,不值钱的杂鱼预先吊出鲜汤,新米淘洗净,拿鱼汤来煮饭,搁些姜丝去腥,晶莹剔透处自有咸鲜之味,不须他菜,便能连下三碗;与之有异曲同工之妙的是上过《舌尖上中国》的顺德猪肉煲私房菜,主食是一瓦煲油盐饭,点点猪油,点点盐,点点生姜细剁成蓉,合而焗之,猪油香极浓郁,趁热分食,亦可不佐他菜而尽……

这些是现实中的好饭,影视艺术中的好饭更多,最著者自然非《食神》里周星驰的那颗黯然销魂饭莫属,哪怕在电影里铺排再多,说白了也不过叉烧荷包蛋罢了,却大败上任食神唐牛费劲心思准备的佛跳墙,再联想到电影临结局时莫文蔚的嫣然一笑,这饭便带了某种象征意义:一碗米饭,是人生最后也是最初的寄托,千帆过尽,风云过眼,心事终复归于平淡,最可长情者,无非一碗淡里沁出甜香暖的米饭来。

晚报快评

每一个平凡而努力的人都值得尊敬

□ 李曙光

天元区雷打石镇先锋村的建宁驿站里,58岁的陈志云坐着轮椅,把驿站打扫得干干净净。自从年初成为这里的保洁员之后,他每天不管刮风下雨,都坚持用双手,把驿站,也自己的人生,收拾得亮堂堂。(详见本报9月17日A10版)

这是晚报昨天推出的一个镜报新闻版,简洁的文字配合生动的图片,整个画面温馨感人。而相较于文字,图片传递出的感染力更能直抵人心:高处灰尘够不着,他就将抹布裹在长棍上擦拭;驿站工具箱的门很窄,轮椅进不来,他就做了一个“万能钩”,方便取放每一个清扫工具;每天都能碰到不同的人来驿站,和他们聊天,成了他最开心的事……

在这座城市里,每天都上演着许多平凡而又不平凡的故事,陈志云的故事就是其中之一。命运于他是残酷的,10年前的一场意外夺去了他的健康,也夺去了他的信心,但他没有选择消沉选择认输,通过参与公益,找回了久违的自信,也找回了生活的意义。图片里,他灿烂的微笑传

递出的是他的快乐,是满满的正能量。职业没有高低贵贱之分,每一个平凡而努力生活的人都值得尊敬。奋斗不一定是惊天壮举,更多的只是平凡人内心深处的那股韧劲;言语也不一定都是豪言壮语,有的只是真实到骨子里的朴素。采访中,他对记者说:“驿站就像我的另一个‘家’,能够给过往的游客、村民一个舒适的如厕环境,我很有成就感。”朴素的话语让我们看到了一个历经生活磨难的平凡人的不平凡,也让我们看到了一个普通人高尚的人格魅力。

巴尔扎克有一句名言:苦难是人生的老师。在人生这堂“课”里,陈志云是一个合格的好学生。身虽残疾,可心志坚强。作为一个残疾人连自己的生活都难以自理,但他却以乐观向上的态度参与公益积极工作。陈志云是我们大家的“老师”,因为他教会了我们如何坚强地面对生活。工作时,他举起长棍努力打扫的样子,最是让人敬佩。他虽然坐在轮椅上,但比很多站着的人还要高大。

时事漫画

警惕“恶意二维码”

移动支付、网络约车、线上办事……“数字生活”已在不知不觉中成为主流生活方式。但与此同时,网络安全问题也逐步显现,支付安全、网络安全、个人信息安全等每时每刻都在经历着考验。记者在网络安全周采访了解到,相关专家建议需警惕“数字生活”带来的多重风险。(据新华社)



微言大义

减少食堂浪费 改进菜品口味很重要

□ 向荣

日前,教育部印发《教育系统“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动方案》,鼓励各地学校食堂根据男女生和不同人群餐饮消费特点,实行大小份、半份、拼菜和自助等供餐制度,鼓励有条件的学校实行按量收费制度,方便师生按需就餐,并结合实际开展光盘换水果、浪费随手拍等活动。方案还提出,杜绝浪费,还要不断提升餐饮从业人员技能水平,改进烹饪工艺,推行一料多菜、一菜多味。改进菜品口味,通过菜品创新、传统节日食品和风味小吃进校园,建立符合师生多样化口味的餐饮保障体系。

笔者对浪费现象一直比较厌恶。二十几年前上大学时看到的食堂泔水桶里堆满大米饭白馒头的画面,一直在心里难以抹去;难道那时所谓的“天之骄子”竟不知道“粒粒皆辛苦”的道理?

事实上,“粒粒皆辛苦”的诗句年年都在背诵,校园食堂食物浪费现象并没有得到有效控制。原因何在?笔者从儿子上初中后有所感悟。儿子从小在我影响下,比较节约,胃口也好,连我做的黑暗料理,皱皱眉头也能咽下去。但是在公办中学的时候,他经常回家说肚子饿,因为学校饭菜比我烧得还难吃,很多倒掉了。据说他在班里还算是吃得多的,一些女生几乎倒掉了全部饭菜。

所以说,食物浪费,并不完全是因为不知道“粒粒皆辛苦”的道理,有时是食物难吃造成的。近阶段,不少餐馆陆续推出倡导餐饮节约的新措施,其中半份菜、小份菜最受青睐,多地行业协会也大力倡导消费者适量点餐。但许多消费者表示,外出就餐时点的菜吃不完、不愿打包,大多是因为味道不够好。

毕竟,现在已经不是只要吃饱的年代,而是要求吃好。在一定程度上,透过校园食堂里的剩饭菜,可以看到学生对于食品口味的期待,这也是为何一些学校不准叫外卖、可学生还是偷偷叫外卖的原因。

杜绝食物浪费,除了加强宣传教育、惩罚浪费外,提高饭菜口味也是重要途径。如果我们的学校食堂做的菜能变得更好吃,相信学校浪费现象会减少很多。

此次教育部印发《教育系统“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动方案》,确是对症下药。学生正是长身体的时候,学校食堂把菜品做得让学生满意,既会减少食物浪费,也有助于他们生长发育。

(评论版欢迎投稿,已发稿的作者请联系本报编辑部领取稿费。)

荐书

书名:从此以后——童话故事与人的后半生
作者:[美]艾伦·B·知念 著 刘幼怡 译
出版社:广西师范大学出版社
出版时间:2016.10
定价:42.80元



内容简介:

童话故事结尾总是如此:“从此以后,他们过上了幸福的生活……”然而,王子和公主不会永葆青春,当王子和公主白发苍苍,生活又将怎样?

美国荣格派精神分析学家艾伦·B·知念从四千多篇世界民间故事中精选出十五个具有代表性的老人童话故事,描绘了大多数普通人的生活困境以及其所追求的人生理想,揭示了每个人在后半生必须完成的心理发展任务。

微言

所谓的中式家长

刚刚到一个医生复诊抑郁的孩子,小孩在看书,医生说“这孩子真用功。”表扬了她,然后她母亲紧接着说了句“用功,假用功。”言语里那股子说反话、鄙夷嘲讽的味道真的太熟悉了,医生急得跳脚:“又说了又说了……”无奈,真的就是无奈,无论怎么叮嘱,他们还是忍不住要去用这种讥讽的语气和孩子交流,医生们辛辛苦苦修修补补把孩子的心理问题救回来了,家长一句话,前功尽弃。

就算是已经确诊抑郁症,医生都站在孩子床前了,这些家长还是热衷于在陌生人面前,无所不用其极地贬低打压孩子,把他们说的一无是处,即使是那个孩子真的在看书,家长也能扭曲成她是在假看书假装用功,相信自己的孩子有那么难吗?承认孩子优秀有那么难吗?孩子犯了什么弥天大错要被这样看待?我真的鬼火冒,明明是自己生的,却好像是仇人在世一样,嘴里永远在用恶毒刻薄的话摧毁她,然后又问,你为什么不好好听话?

家长是真的不知道为什么小孩会得抑郁症,也不理解孩子为什么想死,就是因为你啊,因为这愚蠢的“教育”,把他们的自信一点一点消耗掉,磨灭掉,每天被否定着,甚至连得抑郁症都会被说成是装病,就是不想上学不想做事,在这种环境下,确实死了比活着更舒坦,不是吗。

青少年抑郁症的病因里,永远有中式家长不可撼动的位置,所有人都知道,只有他们本人不知道。(@愁容骑士典当记)

寻味征集令

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



茅道 湖南株洲



扫一扫上图中二维码,添加微信

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,请扫码上图二维码,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。