

# 白鹭洲公园内欲建“江南水街” 不过,这样的规划惹来不少争议

## 市民担心商业设施会污染白鹭洲和内秦淮河



昨天起,白鹭洲公园整体改造规划方案通过南京市规划局网站向市民公示。其中最大的创意是,景区内要建一条两百多米的“江南水街”。

### 5大入口让白鹭洲露出来

目前白鹭洲公园的入口,基本都隐藏在居住区内部,和秦淮河旅游带是割裂开来的。在新规划中,专家提出对5个入口的景观进行改造,将内部景观向外界打开。

其中,小石坝街入口,根据规划,通过立面改造形成林荫景观路,将游人引导进入景区。而在道路两侧的建筑也将通过增加码头墙的方式美化立面,形成秦淮人家传统的建筑风貌。长白街入口处将拆除破旧的临时建筑,改造成比较开畅通透的形象。长乐路入口大门将进行适当改造,进入公园后,通过植物形成“辛夷挺秀”的主景。公园还安排了水路入口。

此外,公园在改造中还准备恢复“白鹭十景”。

### 五月坐画舫赏白鹭美景

为了让秦淮画舫能直接开进白鹭洲公园,规划的主要目的之一就是要打通秦淮河与白鹭洲公园的水路连接。

记者获悉,现有的金陵闸至公园4-5米宽的河道将被拓宽至9-12米,公园原来的水位也要降低,直至与内秦淮河水位一致。

为了保证游船和画舫进入公园,有关方面还将对吟风桥、印月桥、二水桥、秋波桥、浣花桥、芦风桥、金陵桥等7座桥梁进行重建,并且新建飞鸿桥。建设单位相关负责人说,预计在五一前后,画舫就能来到白鹭洲。

### 公园欲建江南水街惹争议

白鹭洲公园水系与内秦淮河水系沟通后,将以水上游览线,强化白鹭洲公园与

夫子庙主景区的联系。规划方介绍说,将来“夫子庙·内秦淮”风光带申报5A级景区的,白鹭洲公园的改造就是做硬件准备。

但是,一个规划细节却引起了大家的争议:在白鹭洲公园的东南角,要新建一个江南水街。规划设计单位说,这条街有200米,建筑面积4000多平方米,未来的方向是“歌舞诗画展示、茶艺、餐饮等”。

赞成这一规划的市民说,完善市民多样化的需求定位,把白鹭洲景区盘活,这个方案确实有新意。反对的市民则说,这条街可能就是一排大饭店,大量的污水可能会污染白鹭洲和内秦淮河。

此外,白鹭洲公园一直闹中取静,但现在肯定就热闹起来了。“对景点,要建商业设施是要满足总体规划并报请批准的,不晓得这些手续究竟有没有?”一位市民提醒说。

快报记者 尹海峡

## 不少企业到高校设置奖学金

快报讯(通讯员 李玮 记者 谢静娴)昨天,在南京大学“金箔奖学教金”颁奖仪式上,南京大学学工处刘素芳老师向记者介绍,最近几年,学校的校级奖学金中,企业所占的比重越来越大。

企业为何“热衷”在学校设置奖学金呢?对此,南京高校有关人士透露,一方面,有的企业希望扩大自己的影响力。另一方面,企业对知名高校或者高校一些特色专业的对口毕业生非常“感兴趣”,于是便在校设置相关奖学金,同时“要求”学校优先推荐优秀毕业生到企业工作。

## 免费校外教育 请贫困生抓紧报名

快报讯(通讯员 戴锦高 记者 黄艳)由江苏省妇女儿童活动中心发起,南京市11家公办校外教育机构联合推出的“同享阳光,让爱飞翔”南京校外系统对贫困生免费培训大型联合公益活动今天起在南京市正式启动。首批400个名额。

本次活动囊括了地处南京的妇联、团委、教育三个系统的省、市、区11家校外教育机构,这些机构都是公益性未成年人校外活动场所。报名详细事项可登录www.jschild.com.cn了解。

## 小学建中山纪念馆 这在全省是首家

快报讯(通讯员 陶行远)昨天,江苏省首家建在小学的孙中山纪念馆在南京市中山小学开馆。

在中山小学的孙中山纪念馆里,陈列着中山先生的半身塑像,还有介绍他平生经历的照片和文字资料,该馆已成为学校进行爱国主义教育的基地。

## 9成多的市民已换了二代证

快报讯(通讯员 宁公宣 记者 田雪莹)到昨天为止,南京全市已累计发放了二代身份证411万张,完成换发任务的92%,二代证申领已进入扫尾阶段。警方表示,从即日起将调整城郊区二代证人像采集点:78个采集点调整为现在的29个,原五县采集点暂缓调整。

虽然这411万人只占应办二代证的总人数的92%,但南京常住人口的年龄结构却很清晰。不难看出,26-45岁的南京人是总人口中的“主力军”,占了总人口的40%左右。46周岁及以上的“老南京”约占已登记身份证总人口的36%,同样是个庞大的人群。

## 局长接待群众,从幕后走向台前

快报讯(通讯员 朱荣康)南京市今天首次向社会公布“局长接待日”名单,局长们今后接待群众的时间、地点从幕后走到了台前:点击“南京市人民政府网站”就可一目了然。

南京市“局长接待日”由来已久,但是,具体到那一个局,什么时间是“局长接待日”,由哪一位局长或副局长出面接待群众,接待地点又在哪儿,这些往往是相关局内部的事。今年以来,南京市委、市政府要求改变机关作风要贴近群众,要为群众着想。这样,南京市一些部门便把本局或季度或全年度安排的“局长接待日”日程通过南京市政府网站陆续向社会公布。

## 供水部门6大实事破两大难题



快报讯(记者 鲍铭东)记者昨天从南京市自来水总公司行风动员大会上获悉,该公司将今年确定为“服务满意提升年”,要全力办好6件实事,破解现缴缴费难、二次供水抄表到户难这两大难题。

南京市自来水总公司江勇善书记介绍说,今年将选出一批难点热点问题,作为实事工程,全力解决。一是加

大供水设施建设力度。二是结合道路建设和低压区改造,全年更新改造管网40公里,逐步对无内衬金属管进行改造。三是采取措施,积极推进区域供水工作。四是有条件、有步骤地推进“二次供水”改造工作。五是推进供水水质全面达标。六是增加“客户经理”制度的覆盖面。

据江勇善书记介绍,尽管2006年行风评议得到好评,但现缴缴费、二次供水抄表到户难成为困扰供水部门的两大难题,今年要力争有所突破。

## 路边停车也玩“预付费” 先交20块,离开时多退少补

快报讯(记者 石明舟)记者最近了解到,现在南京不少路边临时停车点的收费方式正在悄悄改变,收费人员一般会要求车主先支付20元的“预付款”,然后在车主离开的时候根据停车时间计算出最终的价格,多退少补。

记者昨天在游府西街路边临时停车点守候了半个小

时,发现收费的张师傅忙得不可开交。“是有先交20块钱这么一回事,可真正愿意掏钱的人少得很。”张师傅说。

张师傅告诉记者,以前,经常有车子停了好几个小时甚至大半天也没见人来取,等到车子走的时候,他们有可能没发现或者未来得及收费。所以现在要实行预付停车费。

对此,一些车主表示,这种预付费的方式并不方便。“钱其实都一样,关键要是急事突然要走,万一找不到收费员或者离得远,还要等他回来算钱,耽误事情。要是有种储值卡,南京停车的地方都能用,路边放着刷卡机,停车走的时候刷一下,也就方便了。”市民卞先生说。

## 羊皮巷到后标营:将建景观道路 “变脸”方案已于昨天公开

快报讯(通讯员 王哲 记者 邵瑜)羊皮巷-户部街-常府街-瑞金路-后标营,这条长约4公里,贯穿白下区的东西向道路,从下周开始,将进行景观道路改造。改造期间,工程涉及沿街立面出新、广告设置、店招出新等,预计今年年底

完工,这是昨天记者从白下区市容局获得的信息。

建设方昨天说,这是今年白下区重点打造的两大景观道路之一,道路两侧店招改造规划近9000平方米,将新建主题景观2000平方米,预计投资约1000万元左右。在设计方案中,记者看到该条东西向的道路,将与6条南北向的主干道,以及次干道自然生成20余个节点。

“将充分利用这些节点,以及道路两侧原有的建筑和店面进行包装,尽量避免大拆大建,并利用一些商业空地、围墙,以灯箱、小

品、浮雕的形式,建立一些小型的主题广场,来增加沿线的景观。”白下区市容局薛凤冠局长介绍。其中,在瑞金路金城集团围墙段,将设计成航天主题的景观墙;瑞金路商家门前广场将改建为廉政文化广场;绿柳居旁的空地也将改造成主题文化广场。在规划设计中,该道路位于太平南路的节点,还将本着“修旧如旧”的原则,修建附近的几处民国建筑。此外,在改造之列的还有沿线老小区的入门。

另据记者了解,白下区还将对20条背街小巷进行出新。

## 绿杨春的特色——实惠看得见

标准宴席488元以上送价值6元啤酒5瓶+58元白酒1瓶+48元红酒1瓶+果汁1盒+酸奶1盒+果盘

原788元/席	原888元/席	原988元/席	原1188元/席
现488元/席	现588元/席	现688元/席	现888元/席
金陵八味碟	鸿运当头	三文鱼刺身	金陵八味碟
顶汤鱼翅羹	江南八味碟	精美八味碟	刺身船中宝
茶香基尾虾	百灼基围虾	海鲜鲍鱼羹	兰花靛鲍翅
丁山炒甲鱼	蒜茸象拔蚌	百灼基围虾	桑拿基围虾
金牌炸蛇碌	咸蛋黄口蟹	蒜茸蒸扇贝	蒜茸蒸扇贝
海派香辣蟹	特色羊肉煲	金牌蛇碌	姜葱炒青蟹
蒜茸美人蜆	台湾糯米蒸甲鱼	品客兰花顺风耳	金牌炸蛇碌
生炒牛排	尖椒炒牛排	咸蛋黄口蟹	红烧江蟹
厨王臭豆腐	XO酱响螺片	酥烤甲鱼	铁板烧汁桂鱼
靛烧江海鱼	鲜香菇烩虾燕	清蒸中华鲟	莴笋丝煮云吞
冰糖扒蹄	厨王臭豆腐	厨王臭豆腐	品客兰花鸵鸟筋
水煮四样	红烧江海鱼	特色狗肉煲	彩椒炒鹅柳
三圆养身锅	瓦罐焖烧肉	韭香首乌锅仔	金丝掌中宝
鸡汁浸凤球	水煮腰润	雀巢炒鹅柳	厨王臭豆腐
金玉良宵	青瓜炒百合	西芹百合	双椒娃娃菜
时蔬一道	时蔬一道	时蔬一道	肉酱西兰花
扁尖老鸭煲	山菌乌鸡煲	山菌乌鸡煲	野山菌乳鸽煲
美点双辉	美点双辉	美点双辉	美点双辉

鲜活基尾虾28元一斤  
吃一斤送一斤  
消费满100元加  
80元送老鸭煲一只

总店:建邺路181号 电话:84463678 84463198  
后宰门店:珠江路677号 电话:84800328 84800606  
下关店:下关美家园18号 电话:58800388

## 一只鱼头引发的讨论 ——“天目湖小渔村”美食探密

“如果你不在晚上七点前或电话预定,不想等的话,就只能第二天去尝鲜了。”

“一个砂锅鱼头要熬制三个小时?”……

近日,有关“一只鱼头”的故事在南京传开来,这到底是什么样的鱼头,能够在美食圈内引爆如此多的话题,据说不时有外国友人关注及带着自己的朋友慕名而去。

酒香不怕巷子深,这里的特色“天目湖砂锅鱼头”的做法的确非常考究:成功,选料是关键!精选天目湖的原材料,鱼肉鲜嫩爽滑,汤美味鲜,更具有养颜养身、祛乏安神的奇特功效。先喝汤,再尝鱼头,才能品出“砂锅鱼头”的独特之处。

除了“砂锅鱼头”,“天目湖小渔村”开发创新的纯正溧阳菜:三鲜蛋黄锅巴糙米炖蛋、皮蛋淋腰花、椰奶珍珠鱼丸、小杂鱼锅贴(正宗)带着家的温馨扑面而来,健康营养的美妙滋味牢牢锁定数千美食爱好者……网络点击率更是在三千多万,回头率极高。

惊喜:持本文消费满38元,可获价值50元的肥肠鱼一份 临走再送四大惊喜消费美食卡一张! 网址:http://tmhxyx.51yes.com

交通:公交16、33、35、38到三元巷下,(市公安局东侧,明瓦廊路口)三元巷16号 电话:84213989 手机:13605155619