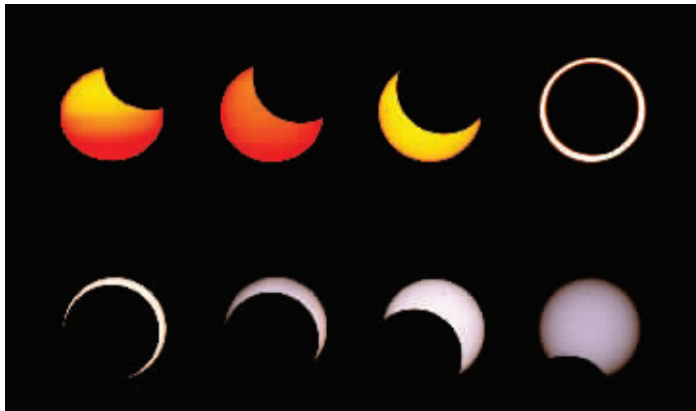


夏至恰逢“天狗吃日” 邀你一起看日食长知识

6月21日将迎来农历节气中的“夏至”。这一天,白天最长,恰巧又将发生日环食,你想看吗?

当天,现代快报将联合北冕天文台、南京天文爱好者协会等单位举办一场日食观测活动,现场不仅设有天文望远镜、日珥镜、太阳观察镜以及南京博冠光电仪器有限公司提供的日食眼镜等器材供你观测,同时还有天文专家、资深天文爱好者科普各类天文知识。如果你无法现场参与,没关系,现代快报联合北冕天文台等,将在ZAKER南京举办多点直播,不用出远门,就能看到西藏阿里、南京等地的日食大戏。



2012年厦门日环食组图 现代快报+/ZAKER南京记者 许军 摄

现代快报+/ZAKER南京记者
许军 王玉秋晨



扫描二维码关注“天文追梦团”公众号,发送“日环食”,根据要求报名,额满为止!

能看到什么? 太阳缺了一大半!

想观测日环食精彩的金环,就必须前往环食带,我国的环食带依次经过西藏中部、四川中部、贵州北部、湖南中部、江西南部、福建南部和台湾中部,环食带以外的全国其他地区只能看到日偏食。

南京不在环食带,如果天气晴朗,我们可以看到食分达到77%的日偏食。当天14点39分日食开始,月球的边缘将与太阳相切,月球开启遮挡太阳的模式,慢慢蚕食太阳;到了16点02分,此时南京上空的太阳将剩下一大半,消失掉一大半,也就是说6月21日16点前后的一段时间,最适合观测和拍摄,千万别错过;本次日偏食将于17点14分结束,太阳恢复“平静”。

想看日环食? 现场直播“金环凌空”!

现代快报记者了解到,本次日环食会在大约14点43分经过西藏阿里地区,环食将持续38秒左右,食分达到99.7%,极有可能观赏到只有在日全食期间才能看到的“贝利珠”和“日珥”这两种奇景,此外晴天概率高,可以说是本次日环食的最佳观测地点。

由于地理位置因素,在南京无法看到环食。当天现场我们将连线位于阿里地区的北冕天文台,现场直播“金环凌空”的壮观景象。

现场怎么看? 我们器材很全面!

太阳的光线很强,日出日落时

勉强可短时间用肉眼观察。日食当天正值午后,如果天气晴朗,太阳光线将非常刺眼,绝对不可以没有任何减光措施下,用肉眼或者直接用望远镜观测,这将对眼睛造成不可逆的伤害,甚至失明。

活动现场,将配置装有专业观测太阳的巴德膜的天文望远镜、观测太阳专用的日珥镜以及适合直接投影的太阳观察镜等器材,在安全的前提下,和日食来一次亲密接触。此外,如果你感兴趣,我们还将指导你如何用手机拍摄一张漂亮的日食照片。

日食为什么会发生?天文望远镜有什么秘密?普通人能做哪些天文观测?在观测的间隙,现场的专家将为你解答各类天文相关问题。如果届时碰上阴雨,我们将在室内举办有关太阳和天文观测的趣味讲座。

复地大鱼VILLA售楼处竟是违建 相关部门:将按售楼处造价的10%处罚

近日,南京市民夏先生向现代快报记者反映,称去位于仙林大浦塘水库的大鱼VILLA看房时,觉得项目售楼处与工地相距太远,没想到销售人员说售楼处占用的是公共绿地,“那售楼处是不是违章建筑?”就此,现代快报记者展开了调查。

夏先生表示,自己也看了不少楼盘,一般看到开发商都把售楼处与工地建在一起,但去大鱼VILLA项目看房时,参观实体样板间要从售楼处坐车去工地,“第一次看到售楼处与工地相隔这么遥远。”对于夏先生的询问,销售人员解释称目前售楼处占用的是公共绿地,“占用公共绿地,那不就是违章建筑吗?”针对这一疑问,销售人员表示:“后期售楼处会拿来当做艺术展览馆中心。”

根据夏先生反映的情况,记者来到大鱼VILLA项目售楼处。发现现场确如夏先生所说,售楼处与工地距离较远,有专车带买房人前往工地样板间参观。销售人员同样向记者表示,售楼处所处位置为公共绿地,“只不过我们把它占用了。”

记者在南京市规划和自然资源局网站找到项目所属2018G23地块A地块总平面示意图,上面清楚标注了用地红线。根据总平面示



大鱼VILLA工地和售楼处 现代快报+/ZAKER南京见习记者 吴玉珊 摄

意图,售楼处位于红线外,疑似违章建筑。

南京土地市场网显示,大鱼VILLA项目所属地块2018G23地块于2018年6月22日被南京复地东郡置业有限公司竞得。售楼处于2019年11月4日向社会公开,开发商为南京复宸置业有限公司。

记者在天眼查查询得知,南京复地东郡置业有限公司持有南京复宸置业有限公司60%股权。而上海豫园旅游商城(集团)股份有限公司持有南京复地东郡置业有限公司68%股权,同时被上海复地投资管

理有限公司持股26.35%。而复地(集团)股份有限公司100%控股上海复地投资管理有限公司。随后,记者采访了复地集团南京公司相关负责人宋传明。对于售楼处的建设问题,他表示,“是在红线以外。”

对此,记者采访了栖霞区综合行政执法局仙林中队。一位王姓工作人员表示,将按照售楼处造价的10%对复地大鱼VILLA售楼处处罚。对于此事后续进展,现代快报记者将持续关注。

见习记者 吴玉珊
现代快报+/ZAKER南京记者 王静

半枚鸽蛋上勾勒出兰草 他将南京风雅做进菜里



以发菜和蓝藻为画笔,在半枚鸽蛋上勾勒出兰草,以蛋皮、虾茸为画布,用干贝、蔬菜、火腿拼出五彩锅贴……这些美如画卷的菜肴,出自江苏省省级非遗项目京苏大菜烹制技艺代表性传承人周军之手。师从“金陵厨王”胡长龄,周军用40年光阴,守护着京苏大菜那份典雅大气的古都风范。

现代快报+/ZAKER南京记者
胡玉梅 张然



扫码看视频



把文人意趣融入南北风味

在周军的厨房里,没有大火爆炒的火苗腾腾,有的是江南厨人的精细与风雅。只见他把虾仁斩茸,将打发成奶油模样的蛋清慢慢加入到虾茸里,均匀搅拌成虾饼子。虾饼子填了个满勺,再嵌上半枚鸽蛋,以发菜和蓝藻为画笔,在鸽蛋上勾勒出兰草。蒸后出锅,虾饼子雪白粉嫩,宛若少女容颜,鸽蛋玲珑剔透,兰草摇曳间尽显风雅,一口咬下去,滑嫩中满口鲜香。

“瓢儿鸽蛋是一道传统的南京筍子菜。所谓筍子菜,就是把鱼、肉、虾等各种食材剁成泥,用它来做各种各样的菜肴。筍子菜有100多道,比较有代表性的有锅贴干贝、瓢儿鸽蛋、桂花虾饼等,不仅好吃,而且好看。”周军口中的“筍子菜”,正是京苏大菜中比较有代表性的体系。

“京苏大菜是对南京地区菜肴的统称,清朝时就有了。”周军说,现在京苏大菜已经辐射到武汉、重庆等地区,再远一点可以辐射到广州。皮脆肉嫩的金陵叉烤鸭,精细明艳的锅贴煎干贝、软烂酥香的炖生敲、色泽油亮的小坛肉……这些都是京苏大菜的代表菜肴。“京苏大菜融合了南北风味,南北皆宜。没有明显的地域上的特征,但这也正是它的特征。”

“江苏过去是文化中心,比较偏重于文人菜。菜肴比较美观,在制作的过程当中很细致,从烹饪技艺来讲比较注重刀工。”周军告诉记者,袁枚、傅抱石、林散之、武中奇、吴白陶等众多大家都曾经被这一口美味俘获。

师从“金陵厨王”,他学的不仅是菜

周军的一手好厨艺,是跟“金陵厨王”胡长龄学来的。“1979年,我19岁,从农村插队上来学习烹饪,当时胡长龄在我们学校授课教学。”巧的是,1981年,刚刚毕业的

周军被分配到江苏酒家,也是胡长龄所在的单位。1985年,胡长龄75岁,从事烹饪行业60年。当时的南京市政府专门为他举办了一个庆祝活动,建议他再收一个关门弟子。胡老先生指指周军,就是他了。从1985年正式拜师,到胡长龄2003年辞世,周军跟了他18年,“我是师父从一张白纸带出来的。”在周军的印象里,师父待人非常宽厚,声音都没有高过一次。但只要涉及到菜的事情,他都非常严格,“比如炸虾球这种菜,他就要求我们每个菜的大小都要做得均匀,一样大。他在写《金陵美肴经》的时候,我就跟在他后头帮他。”

让周军打心眼里敬佩的,还有师父具有前瞻性的格局。“过去师带徒的方式,最多一对三,再多也没有那个精力。从1975年开始,胡长龄把师带徒变成了授课培训的方式,第一批学员101个。那个时候正好是整个行业青黄不接的时候。同时,师父还把一些宫廷菜、传统菜恢复传承。”

传统菜肴创新,老菜玩出新花样

如今,周军也成了烹饪培训班上的老师,教过的学生没有一万也有大几千。做了师父的题,和当年的胡长龄一样,在菜的问题上绝不含糊。“瓢儿鸽蛋不能把虾饼子加到蛋白里,必须要把蛋白加到虾饼子里,这两种做法做出来的味道是不一样的。”周军在给徒弟们做了一遍示范后,反复叮嘱道。

在严师周军眼里,要想成为一名合格的厨师至少需要三年投师、三年访友、三年自己瞎球。“三年投师,向师父学基本功;三年访友,需要开阔眼界,和同行交流;三年瞎球,就是需要自己创新。”

周军也爱自己“瞎球”,在传统菜肴里结合现代饮食观念,玩些新花样。“比如说炖生敲,过去传统就是炖的,现在我们还可以把它做成扒的,甚至还可以做成一定的造型。过去的叉烤鸭要把鸭子叉到叉子上,挂上饴糖让它上色,这几年接触到一些新的东西,我们会往饴糖水里加一点柠檬等新的调料。”