

探夏日校园
听校长说

苏大校长熊思东： 祝你们蟾宫折桂、笑傲琅琊

快报讯(通讯员 靳葛 记者 仲茜)7月8日,2020高考进行时。苏州大学校长熊思东通过现代快报,向广大考生加油送祝福:“考生们,你们好!我是苏大校长熊思东。千年姑苏城,百廿东吴园。此刻,我在120年前苏州大学的起点——天赐庄校区的钟楼与你们交谈,祝你们蟾宫折桂、笑傲琅琊。”

熊思东校长介绍,1900年是苏大的庚子元年,学校前身之一东吴大学就在这里诞生。波澜壮阔的120年办学史诗如长江蜿蜒,虽经曲折却奔腾不息,在中国高等教育史上留下了一段佳话。“2020年,再遇庚子年,苏州大学站在新时代、双甲子的交汇点,将于10月18日举行庆祝建校120周年纪念活动,诚邀你一起见证她的时代芳华。”

苏大不仅办学历史悠久,文化底蕴深厚,如今也已发展成为高水平、综合性、现代化大学。“在这里有‘国宝’级校园等你施展才华,有十佳校训让你潜移默化;这里有名师大咖教你学做贤达,有优秀的学长



扫码看视频
◀苏州大学校长熊思东校方供图

学姐让你惊讶;这里有最美图书馆助你做学霸,有科研重器让你的梦想发芽;这里有国际交流奖学金帮你走遍天下,有百‘团’大战让你风云叱咤,还有甲天下的园林等你来

打卡。”
“一句话,天堂学府,叫我如何不想她。”熊校长这样为苏大代言,“新时代的‘后浪’,愿你奔腾在苏大!高考志愿就选她!”

南京中考试卷+参考答案来了!

快报讯(记者 舒越)7月17日,南京市中考落幕。7月18日,南京市招生考试院发布7门科目试卷以及参考答案。一起看看,这些题你答出来了吗。



扫码了解详情

电影《依依》南京开机 西善桥老街、居民小区变身取景地

西善桥老街、文化园区、居民小区等纷纷变身电影取景地,或许不久你在电影中就能看到!7月18日,电影《依依》开机仪式在南京雨花台区西善桥街道影视文旅中心举行。现代快报记者了解到,西善桥街道目前正在全力打造9424电影工园,电影《依依》更是其出品的第一部电影,备受期待。

通讯员 张晨瑾
现代快报+/ZAKER南京记者 鹿伟



电影《依依》南京开机 通讯员供图

影片呼吁对年轻人多一些宽容理解

“面包和爱情如何选择?”电影《依依》是一部现实主义题材的爱情电影,主要讲述年轻情侣方鸣和高依依在步入婚姻殿堂前所遭遇的现实难题,年轻人的爱情是否能禁得住现实的考验。

该电影由青年编剧孟庆严执导,由国家一级演员郭广平、新锐导演冯新民共同监制,北京电影学院二级摄影师田小明担任摄影指导,青年演员张楚文、刘胜、胡胜锋参与主演。本片预计8月上旬拍摄结束,10月末在爱奇艺等网络平台上映、发行,并参加国内、国际电影节比赛。

导演孟庆严创作这部作品的初心便是为当代年轻人发声,呼吁社会对年轻人多一些宽容和理解,也希望年轻人能够通过自己的不懈奋斗赢得幸福美满的生活。

70%场景在西善桥取景

西善桥西望浩荡长江,北临秦淮新河,既有山水城林,又有文脉典故。如今,这里是“两桥”更新改造、梅钢转型的叠合区。地下500米矿坑、数万平方米老工业厂房等资源,为拍摄灾难、科幻以及年代题材影视作品提供了难得的场景要素。

省级非遗项目传承人李忠良—— 三口锅到三家店,小肉圆吃出幸福味



“软工肉圆擀过墙,拾起还是圆又光。掉在地上跳几跳,吃到嘴里嫩又香。”淮安软工镇位于千年古运河沿岸,有一种相传因水而生、传承数百年的淮安味道——软工肉圆,脆、嫩、爽、滑,咬一口,满嘴都是浓郁的肉香,却没有一点油腻。

李忠良是江苏省级非遗项目软工肉圆制作技艺的代表性传承人,祖上从清朝就开始做软工肉圆,传到他这辈已经是第五代了。30多年来,他一直坚持传统手工制作技艺,靠着小小的肉圆,从三口大锅到三家店,开起了公司,还自筹资金建了一个展示馆。



扫码看视频

现代快报+/ZAKER南京记者 李鸣/文 吕正昕 张浩然 张治纲/摄

用两根铁棒捶出舌尖美味

凌晨4点,李忠良就要赶到菜市场,挑选当天做肉圆要用的材料,“必须要当地农户家养的土黑猪后腿肉,颜色鲜亮、肥而不腻。”宰杀不到一个小时的猪肉,还冒着热气,李忠良上手操刀处理,挑去肥肉和筋络,动作十分娴熟。

李忠良家的肉圆,是用两根各重1.5公斤的铁棒捶打出来的,“捶打时要一气呵成,必须在15分钟内敲出来,否则肉就坏了。”在这个过程中,还要不断去掉细小的筋络,一块块瘦肉,经过一次次的捶打,慢慢变成黏性极强的肉泥。醒制一夜后,再挤成肉圆下到温水锅里,文火养一个小时,“这样软工肉圆才能脆、嫩、爽、滑。”

“做肉圆要敏感,眼看、鼻闻、手摸,就能知道肉泥是不是符合要求。”“拍打的次数、用料的配比,全凭李忠良的经验,十几岁刚开始学的时候,他连两根铁棒都拿不动,只能两个手拿着一根铁棒练习。”

李忠良的手艺是跟父亲学的,“李三吉”的牌子是祖辈传下来的。据《淮安文史》记载,清咸丰年间,李家肉酱铺的软工肉圆就颇负盛名,赶上集市,更是供不应求。

雇工人收徒弟,公司网店忙销售

1996年,在学校餐厅当厨师的李忠良开了第一家肉圆店,父亲叮嘱他肉要选好,出品率低,说明肉的含量高。开店一个月后销量就上



李忠良在捶打肉泥



软工肉圆

小肉圆大展馆,耗资近800万免费对外开放

江苏省乡土人才“三带”能手、中国烹饪大师、中式烹饪高级技师、大运河非遗美食传播大使……李忠良头衔很多。他还烧得一手好淮扬菜,在江苏省食品药品职业技术学院、淮安技师学院等学校当烹饪课老师。“正好用这个机会把它的制作技艺传授给更多人。”

2015年,李忠良家的软工肉圆店被列为江苏省非物质文化遗产生产性保护示范基地,“当能就要有自己的展示馆就好了。”于是,他自筹资金,花了将近800万元,建了一个总面积有600多平方米的软工肉圆制作技艺展示馆,集传承、展示、研究、创新、教学、品鉴等功能为一体,免费开放给游客参观。“卖软工肉圆挣的钱,都用来建设展馆了。”李忠良笑着说。

灌南坚持领导接访“三步走”解民忧

今年以来,连云港市灌南县通过变简单接访为对口约访,实行领导接待会办、交办督办、反馈回访“三步走”,更好地发挥了领导接访解民忧的作用,获得了群众的满意评价。

第一步,主动约访,现场会办。县领导依据分工选定信访事项主动约访,面对面与信访人沟通接谈,涉事单位主要领导直接参与会办,一事一议,压实责任,明确办理期限,及时就地解决问题,确保每位接访领导成为信访矛盾的“终结者”。

第二步,跟踪案件,限期督办。接访会办后,实行“3+3”工作法对信访件办理进行跟踪督办,采用提醒单、催办单、督办单的

方式要求责任单位第一时间受理并告知,保质限期办理来访件,一改以往一批了事、一转就完的局面。真正做到想群众之所想,急群众之所急,为群众办实事、解难事。

第三步,反馈结果,回访群众。信访件办理完毕后,及时将结果“晒上网”,方便来访群众足不出户查询结果,并进行满意度评价。接访领导不定期电话回访,必要时实地回访,真诚倾听群众回音,坚决杜绝解决不到位、化解不真实、处理留缝隙的问题,切实把领导接访往实里走、向严里走,坚决维护好群众合法合理权益。

通讯员 潘丽娟