

博物馆文创、老字号国潮、手工艺人展绝活……

一个展馆畅游江苏，长三角文博会展约起

展览总面积5.4万平方米，参展商超过1000家，不仅有博物馆文创、老字号国潮，还有新型视听，手工艺人展绝活……经江苏、浙江、安徽及上海三省一市党委宣传部共同研究决定，第三届长三角国际文化产业博览会将于11月19日至22日在上海国家会展中心举办。本届长三角文博会展约起“国际化、市场化、专业化、品牌化”的办展理念，以“交易优先、品质优良、服务优质”为办展特点，主要内容包括展览、论坛、发布以及交易活动。

现代快报+/ZAKER南京记者 胡玉梅

龙头企业、新锐企业齐聚，超1000家企业参展

本届长三角文博会展约起有哪些亮点？10月19日，第三届长三角文博会展约起新闻发布会在上海举行。

本届长三角文博会展约起内容为4个融合板块、两个特色专题展区，分别为融合发展板块、海外菁华板块、数字创意板块、文化科技板块、文创生活专题展区、授权交易专题展区等。目前已有超1000家企业报名参加，与上届比增幅10%以上。其中，江苏企业超过140家。

本届长三角文博会展约起集聚了一批文化产业领军企业，如：腾讯、哔哩哔哩、完美世界等；也汇聚了灵石电竞中心、巨人网络、喜马拉雅、蜻蜓FM、樊登读书等新锐文化企业。沪苏浙皖近50家博物馆也来助阵。届时，观众在现场不仅可以买到南京博物院的文博创意产品以及南京云锦、苏州刺绣、宜兴紫砂、

扬州漆器、盐城盐雕、东海水晶等非遗手工艺品，还能买到旗袍、画材、乐器、珠宝、玩具等文化用品，体验到一场更接地气的展会。

运河为轴，勾勒串联“江苏馆”

还记得去年“5G大运河”在长三角文博会展约起的轰动场景吗？

江苏省委宣传部副部长徐宁介绍，本届文博会展约起，江苏展区共2000平方米，除了300平方米的南京博物院展区以外，其余1700平方米将以“江苏馆”的整体形象呈现，按照“一个序厅”“四大板块”的展位划分，综合运用多媒体、AR/VR、人工智能、大数据、3D打印等先进技术手段，通过兼具科技含量、创意思维和文化内涵的展品，彰显江苏地域特色文化特色，营造独特难忘的“江苏体验”。江苏是大运河的发源地，江苏馆将以运河为轴，勾勒和串联各大板块，重

点展示《中国大运河史诗长卷》数字化项目、《大运河古诗词三百首》、“千问千寻”大运河短视频、首只大运河地方政府专项债等内容，描绘大运河国家文化公园重点建设区的现实模样。

一个展馆畅游江苏，来打卡有机会获优惠券

在科技引领方面，江苏馆将重点展示国家文化大数据云服务平台华东分平台、无锡国家数字电影产业园、南京达斯克全息智能炫屏等内容，以科技手段充分展示江苏的运河文化、江南文化、红色文化、一带一路文化等文化品牌。在文旅融合方面，江苏将整合恐龙园、拈花湾、牛首山、嬉谷谷等主题景区优质资源，发布推出“苏心游”全省智慧旅游服务平台，到江苏展区打卡的观众还有机会获得来苏旅游的优惠券，真正实现“一个展馆畅游江苏”。

晴好暂停，今夜到明天小雨串门

快报讯(记者 卢河燕)晒蓝天、晒被子、晒心情，新的一周阳光透过云层洒下，白天户外人体感觉温暖舒适，全省最高温度达到22.9℃。这样的好天气还将持续，未来三天江苏仍以晴好天气为主。需要注意的是，10月20日夜开始到21日白天，沿江和苏南地区有弱降水。21日雨止转阴，22日天气好转。提醒大家，白天还是要注意防晒，早晚则要根据气温及时添衣。

全省最低气温有所回升，最高气温比较平稳，维持在20℃左右。具体看，10月20日早晨淮北市的最低温度7℃左右，沿江和苏南地区12℃左右，其他地区9℃到10℃。21日淮北市最低温度上升至12℃左右，其他地区为14℃到15℃。22日淮北市最低温度下降至15℃左右，其他地区为14℃到15℃。南京地区今明后天三天气温变化较为平稳，最高气温都在21℃左右，最低气温则有所回升，11℃到15℃左右。

随着秋意渐浓，不少地方已经进入了赏秋叶的最佳时期。南京栖霞山的枫叶也开始逐渐变红。预计11月份左右，就可以看到五彩斑斓的秋季景色。



南京东郊逐渐进入最佳赏叶期 现代快报+/ZAKER南京记者 赵杰 摄

温度是决定树叶是否能上“红妆”的最关键要素，气温降至10℃左右，树叶逐渐变黄，进入深秋，气温降至3℃左右，树叶才能“上红妆”。这是因为进入秋天，温度降低，叶子的叶绿素会被分解，养分被分配到树干和树根，方便树木过冬，因此树叶会变黄。而深秋时节，温度进一步走低，叶子运输糖类和水分的能力逐渐减弱，叶子也就上了“红妆”。

南京三日天气

今天 白天多云，夜里多云转阴有时有小雨，偏东风3到4级，11~21℃

明天 阴有时有小雨并渐止转阴到多云，偏西风3到4级，15~22℃

后天 多云到晴，偏北风3到4级，12~21℃

职工医保个人账户拟调整？

江苏省医保局回应相关热点问题

快报讯(记者 徐苏宁)10月19日，江苏省医疗保障局相关人士走进政风热线全媒体直播节目，就医保个人账户缴费调整、医保报销比例、药品带量采购等热点问题做了回应。

今年8月，国家医保局发布《关于建立健全职工基本医疗保险门诊共济保障机制的指导意见(征求意见稿)》(以下简称征求意见稿)，其中提到，单位医保缴费不再进入个人账户，调整前个人账户包括个人缴费的全部和单位缴费的30%，调整后会怎么样？个人账户在改革后会有哪些影响？

江苏省医疗保障局待遇保障处处长朱晓文介绍，职工个人账户主要用于保障职工门诊的医疗费用，以及在定点药店的购药费用，

目前它的资金来源是个人缴纳的全部和单位缴纳部分的30%。

征求意见稿发布以后，引起社会的广泛关注。国家层面正在对征求意见稿获得的各方意见进行论证和修改完善，具体的措施还要等国家文件发布以后才能最终确定。

征求意见稿还提到建立普通门诊医疗费用共济保障机制。这是否意味着家庭成员之间可以相互刷卡买药就医？朱晓文表示，征求意见稿里面提出了家庭共济的概念，按照征求意见稿理解，可以用于家庭直系亲属的医疗费用，包括参保等等，因为每个人的健康状况不一样，同在一个家庭，有的健康人群个人账户的钱用不掉，长期积压在个人账户中。朱晓文表示，最终怎么确定还是要等国家正式的文件发布。

江苏省医疗器械安全宣传周启动

快报讯(通讯员 苏曜暄 记者 安莹)对于医疗器械你了解多少？如何正确保存和维护医疗器械……10月19日，江苏省医疗器械安全宣传周启动，活动的主题是“安全用械守护健康”。作为医疗器械大省的江苏，已建立医疗器械全生命周期各环节最严监管制度，助力行业高质量发展。

据了解，江苏已形成覆盖全面、有机衔接、协调统一的监管法规体系，建立了医疗器械全生命周期各环节最严格的监管制度，守住百姓用械安全生命线。

一系列创新监管服务政策的出台催生了企业发展红利。目前江苏已拥有医疗器械生产企业近3000家，2019年产值900多亿。

天天出彩

体彩排列3(20239期)
中奖号码:8 2 1
投注方式 本地中奖注数 每注奖额
直选 513注 1040元
组选3 0注 346元
组选6 1161注 173元

体彩排列5(20239期)
中奖号码:8 2 1 0 9
奖级 中奖注数 每注奖额
一等奖 68注 100000元

体彩超级大乐透(20103期)
开奖结果:07 12 13 19 23 + 02 08
本期中奖情况
奖级 中奖注数 单注奖金
一等奖 基本 7注 7056688元
追加 3注 5645350元

福彩15选5(2020240期)
中奖号码:2 6 10 12 14
奖级 中奖注数 每注奖额
特别奖 0注 0元
一等奖 159注 1201元

福彩七乐彩(2020104期)
中奖号码:5 7 10 16 18 24 25
特别号码:29
奖级 中奖注数 每注奖额
一等奖 0注 0元

福彩3D游戏(2020240期)
中奖号码:5 7 5
奖级 江苏中奖注数 每注奖额
单选 1655注 1040元
组选3 1492注 346元
组选6 0注 173元

福彩东方6+1(2020104期)
中奖号码:8 6 4 3 6 4
生肖码:鼠
奖等 中奖注数 每注奖额
一等奖 0注 0元

体彩鸡毛信

体彩吉祥物“乐小星”首次亮相！

10月18日，中国体育彩票在北京举行了以“见证公益的力量”为主题的发布会，会上除了嘉宾讲述体彩公益故事，体彩吉祥物的首次亮相也成为发布会上的亮点之一。万千购彩者的公益爱心、美好愿望汇聚起来，最终诞生了体彩吉祥物——乐小星。 苏彩

舌尖上的中吴：精心烹制，带来常州人间至味

世间种种，唯美食不可辜负。关于吃，常州人从来不含糊。从常州十大名菜到地道老字号美食，再到传承千年的非遗美食，在常州，各种美食足以唤醒你的味蕾。

中吴宾馆以江南独特地域和人文环境，将至尊服务与美食文化完美融合，在传承本帮菜优秀技艺的基础上，进一步发挥常州菜精致巧作、质地鲜嫩、口味清爽、绿色营养等特色，突出了“以味为核心，以养

为目的”中吴美食。

中吴头道功夫汤，此汤选用产自山东半岛上等墨鱼蛋，是康熙年间上供给皇家的御用食材。今天，我们用高汤炖至12小时而成。它酸不见醋，辣不见椒，清汤不见油。汤清味浓，滑润爽口

舌尖上的中吴，大多选用本地食材，精心烹制，极具本土特色。俗话说，常州有一怪，萝卜干当下酒菜。中吴宾馆常州萝卜干炒饭，精

选常州新闻出产的萝卜干，配以金坛有机大米、溧阳竹海土鸡蛋和本地荠菜，色泽金黄，味道纯美。

龙城长江蟹黄包，皮薄馅足，肥而不腻，蟹香肉嫩，回味悠长。蟹黄包所用蟹黄，为“江水清沙”大闸蟹，经过慢火熬制而成，配以“淮牌”黑猪肉馅，经传统手工艺制作而成。常州鱼汤银丝面，由有机鱼肉制汤，配以洁白如银、纤细如丝的“江苏十大名点之一”——常州银丝面，凸显

以味为核心、以养为旨归的中吴菜品特色。

常州天目湖清汤鱼头，此汤选用天目湖中生6-8年、体重6公斤以上的鳊鱼为食材，经文火慢炖而成。汤汁清澈见底、鲜香可口，富含人体所需的氨基酸和蛋白质。

中吴宾馆的特色美味太多，只等你来尝！ 通讯员 中吴

