

崇川区2024年集体婚礼举行

26对新人濠河边向幸福启航

晚报讯 百年“濠”合,幸福启航。昨天上午,国家5A级濠河风景区被甜蜜和浪漫包围着,崇川区2024年集体婚礼在此举办。26对身着红色传统中式婚服的新人在市、区领导和亲朋好友、市民群众的见证下,携手步入婚姻殿堂,踏上了人生新旅程。

这已是崇川区举办的第二届集体婚礼。此次婚礼地点选择在濠河之畔的环西文化广场,并首次采用了水上龙舟送亲的时尚模式,通过中式风与现代风的有机融合,给人耳目一新的感觉。

上午9时18分,新人们手牵手从象征南通人灵地杰、英才辈出的南通群英馆缓缓出发,双方一起跨过南侧寓意百年好合的同心桥,来到南通博物苑码头登船。随后,一路游览濠河秀美风光,至环西文化广场码头上岸。复古的中国红布景与美丽的濠河相映成趣、庄重和谐。伴随着锣鼓喧天、舞狮助兴,10时18分,集体婚礼正式拉开序幕。

崇川区委副书记、区长杨万平为新人证婚;新郎新娘互换信物、拥吻对方,郑重许下爱的诺言……庄重的流程向新人们诠释着婚姻的责任与意义。现场观众大声呼喊出“百年好合、幸福启航,情定崇川、共创未来”的美好祝福,将结婚仪式推向高潮。

现场,崇川区还特意为新人们准备了两份新婚礼物,一份是由书法家陈晓冰书写的“百年好合、幸福启航”喜联以及“玫瑰婚典”特制印章,另一份为崇川区文旅游吉祥物——崇崇、川川,祝福新人们永结同心,和新崇川一起出发,奔

向美好未来。

据悉,这26对新人中既有土生土长的崇川人,也有来崇川创新创业、收获爱情的新崇川人。得知国庆节前夕有一场集体婚礼,他们纷纷踊跃报名参加。

“感谢政府部门的精心策划与组织,这场婚礼对于我们来说,是独一份的浪漫,终生难忘!”新郎杨天昊与新娘钱应虽然都在外地读的大学,但是3年前被崇川的人才政策吸引回到了家乡崇川。杨天昊说,自从回到家乡,既能居住在人才公寓,又享受到了生活补贴等人才政策,现在还有区长亲自为我们证婚,深深感受到了这里对青年人才的重视,“我们将扎根崇川、不断奋斗,在崇川高质量发展的主战场上努力挥洒自己的青春汗水”。

婚礼开始前,崇川区还邀请金婚夫妇、人才夫妇代表分享他们的爱情故事、婚姻生活相处之道,大屏播放《崇川区婚俗改革倡议书》,着力培育文明向上的婚俗文化。同时,邀请区理论宣讲“青骑兵”表演快板说唱《青才争往崇川跑》,充分展示了崇川惜才爱才留才的各类青年人才政策。

青年是城市的活力源泉,人才是发展的第一资源。连续两年举办集体婚礼,区领导为新人证婚,既是崇川区大力实施婚俗改革的生动实践,也是该区用心打造青年发展型城市的又一有力举措。“城市更友好,青年才能更有为。”杨万平说,崇川有包容会通的深厚底蕴,有宜居宜业的优越环境,期待广大新人用奋斗创造一个个幸福的小家庭,用奋斗创造崇川这个福上加福的大家庭。记者**陈静**



昨天,开心麻花爆笑舞台剧《瞎画艺术家》在更俗剧院上演。该剧以“预言画家”费进为核心人物,通过一系列荒诞不经的情节,讲述了一个充满反转和阴谋的故事。故事在带来欢乐之余,也带有现实的残酷。 记者**徐培钦**

开心
麻花
献演
通城

今年为何迟迟未闻桂花香

园林专家:受自然气候影响,预计10月陆续开放

晚报讯 往年中秋时,人们习惯闻香赏月。今年秋分已过,为何迟迟未闻桂花香?昨天,记者采访市园林化管理处相关专家,向市民答疑解惑。

“桂花的花期通常在每年的8月至10月,但这一时间并不是固定的。”市园林化管理处养护科科长钱焱燕告诉记者,如果进入开花季,而当地桂花普遍未开花,那是受自然条件的影响,和温度、湿度有关。今年江浙沪地区持续高温天气,降雨量少,植物严重缺水,在干旱的环境下,桂花树缺水会导致生长缓慢、叶片发黄干枯,影响花芽的形成,造成花量偏少或不开花。

桂花要开放,温度不能高。桂花分早桂和晚桂,早桂开花温度要求是连续十多天温度在26℃以下,晚桂要求更高,要26℃以下,温度稳定在25℃上下最适宜桂花树开花。从气象学来说,当平均气温连续5日低于22℃,才算是正式“入秋”。今年中秋节过后,气温仍旧偏高,夏季持续高温,加上秋季迟迟不

降温,影响花芽的正常分化。

最近一段时间夜间凉爽,已促使不少桂花树花苞逐渐发育,不过到花苞成熟盛开,市民还需再等待一段时间。随着降水增多和冷空气的影响,今年桂花预计会在10月份陆续开放。

记者了解到,南通地区常见的桂花分为4个品种,即丹桂、金桂、银桂和四季桂。每个品种颜色、香味都各有特点。其中,丹桂、金桂和银桂都是秋季开花,可统称为八月桂。丹桂花朵颜色以橙黄、橙红和朱红色为主,气味浓郁,叶片厚,一般秋季开花且花色很深;金桂顾名思义花朵为金黄色,且气味较丹桂要淡一些,叶片较厚;银桂花朵颜色较白,微黄,叶片比其他桂树较薄,花香与金桂差不多,不是很浓郁;四季桂是4个品种里开花时间最长、香味最淡的一种,除了夏季,其他三季都会开花,花朵颜色稍白或淡黄。

钱焱燕告诉记者,我市可供赏桂的地点有南通博物苑、狼山、军山、啬园、桂花岛、唐闸公园、曹顶纪念公园、濠河周边、通吕绿廊等处。

记者**蒋娇娇** 通讯员**黄芳**

养老服务机构老年人营养餐大赛南通选拔赛举行

味悦银龄 美食暖胃更暖心



切细丝、擀面皮、雕花纹……27日下午,市旅游中等专业学校秋实楼一楼烹调操作间内热气腾腾,来自我市各地的7支参赛队、28名养老服务机构的厨师同台竞技,一展烹饪技艺。

为提升全市养老服务机构의 助餐水平和服务质量,打造具有南通特色的“舌尖上的养老”,当天,由市民政局等部门主办,市养老服务指导中心等单位承办的“2024年江苏省养老服务机构老年人营养餐大赛南通地区‘福彩杯’选拔赛”在市旅游中等专业学校举行。大赛以“苏适养老 舒心助餐”为主题,设“适老热菜”“适老面食小吃”和“适老营养套餐”三个组别,要求选手在规定时间内现场烹饪。

洗菜、切菜、翻炒、炖煮、雕刻……比赛现场,厨师们迅速进入比赛状态,各种烹饪技法竞相展示,拿手绝活层出不穷。来自如皋中丞护理院的厨师梅伟,正专心制作一道名为金汤如意虾的参赛作品。只见他将萝卜切片作为“面皮”,虾胶入味作为馅心,巧妙制作成漂亮造型,盘中辅以南瓜汤铺底,色形诱人,“浓淡相宜,体现食材本味”。有着21年厨师经历、4年养老餐制作经验的梅伟已是第二次参赛,前年曾代表南通参加省

赛斩获二等奖,“这次带来了金汤如意虾和黑松露福袋包两道热菜,一荤一素,都是蒸菜,突出营养、健康”。

面点操作区,面点师叶小萍正对作品流心红枣包做最后的出品摆盘。这道模仿红枣造型的面点惟妙惟肖,形色与真实红枣几乎没有两样,但其实“枣皮”是面皮,“枣肉”是精心研磨的枣泥,面点入口大小适宜,不仅有营养,而且易吸收。作为此次参赛的4名女选手之一,叶小萍尽显巧思与细腻。

蜜意南瓜饼、番茄滑肉……伴随着精巧的心思、精湛的技艺,一道道色泽诱人、香气四溢的适老美食,变身一件件艺术作品呈现在裁判眼前,令人耳目一新。最终,梅伟和南通市北护理院的张乘铎分别获得适老热菜、适老面食小吃一等奖,如皋中丞护理院的冯新春和花港邻里爱心食堂的钱红军获得适老营养套餐一等奖。赛后,市民政局将对选手进行专项培训,最终选拔4名优秀选手组队代表南通参加全省决赛。

“竞技在赛场,服务在平时。”市民政局二级调研员吴明华表示,比赛通过搭建展示交流平台,激发广大厨师和营养爱好者的创新热情,推动适老营养膳食理念的普及与传播,“希望有更多厨艺水平优良、热心养老事业的专业人才涌现,为通城老年人提供更高品质、更有温度的餐饮服务”。 本报记者**张亮**

通州平潮

爱心志愿者关爱刑满释放人员

晚报讯 昨天上午,南通好人、通州区平潮镇吉坝乡连爱心协会会长殷建峰和志愿者孙永红、陈晓云、姚丽等一行爱心人士来到辖区刑满释放人员刘梅家,进行走访慰问。

刘梅刑满释放两个月,她在狱中表现好,是被两次减刑提前释放的。回到家的刘梅得知自己在服刑期间通州区妇联把她的家庭列为区首批困境妇女儿童家庭“一户一策”微关爱服务对象,承接服务项目的平潮镇吉坝乡连爱心协会志愿者、爱心妈妈经常去她家走访,带她儿子杰杰参加各类夏令营活动,为孩

子操办生日宴。特别是疫情期间,殷建峰获悉刘梅的母亲感冒未买到退烧药,特意将自家的药品送来,刘梅感动至极。回家后,刘梅特地到平潮镇政府,对妇联和爱心协会的关爱表示感谢,并表示在今后的生活中一定好好工作,自食其力,遵纪守法。

殷建峰表示,对于刑满释放人员的帮扶,绝非仅仅停留在物质上的援助,更为关键的是在精神上予以激励。爱心协会的志愿者也将继续用满腔赤诚,让他们及其家属感受到社会的温暖。(文中刘梅、杰杰为化名)

记者**黄艳鸣**