

# 中考 启幕 为梦而战

□ 记者 徐芊卉 徐晶玮 钱垒



三年砺剑，今朝试锋。昨日，2024中考如期而至，我区11375名初三学子满怀憧憬，奔赴考场逐梦。

早上6:30，各考点门口，已陆续有考生入校。在淹城初级中学，老师们身穿状元服，手举向日葵，早早地站在“必胜门”下，迎接每一名考生。

湖塘桥初级中学的教师团队穿着红色上衣，排成两列，以明艳的“中国红”，祝福考生旗开得胜。

湖塘实验中学外，送考的家长忍不住和孩子相拥，充满温情。考生们带着满满的祝福，迈着坚定的阔步，从容踏入考场，以昂扬斗志迎战中考。



## 我区首个“气改电”示范街区落成

本报讯（杨轶宁 记者何新雨）“在政府的帮助下，我们店用上了电灶具，不仅提升了烹饪效率，还增加了安全性，再也不用经常性地更换煤气罐了。”近日，礼嘉镇坂上街示范街区正式落成，园园香拉面店店主马尔东拉着新换的电灶具感慨道。

自2023年12月以来，我区深入贯彻落实《关于推进我市非居民用气场所“瓶改管”“气改电”民生实事工作的通知》及市、区相关会议要求，因地制宜出台改造实施方案，在方案中明确

设置示范街区，并给予专项奖励。方案出台后，各镇（街道）积极统筹，组织策划示范街区申报事宜，制定专项实施方案，为后续大面积改造提供了优秀样板。

“瓶改管”“气改电”工程事关安全、事关民生，有助于提升城镇燃气本质安全水平。在前期策划阶段，礼嘉镇对辖区内三个大型街区进行了“一场所一方案”摸排，选择餐饮商户集聚、供电容量较为紧张的坂上街区作为示范点，会同供电施工及设计单位、村委两次赴现场开展选址设计，施工前做好各单位交底工作，确保配合紧密，将对街区经营的影响降低到最小，打造全区首个“气改电”示范街区。

坂上街区“气改电”示范街区的打造并非一帆风顺。街区经营商户集聚，面临变

压器扩容位置紧张等系列问题。为此，区住建局燃气管理站党支部、礼嘉镇建设局党支部、国网常州供电公司营销服务中心稽查能效党支部、国网常州市武进区生产运检党支部开展结对共建，充分发挥党建引领作用，通过“政电”联建为“气改电”难点解决提供更多新动能、新方式，大大提升了沟通效率。最终，该街区新增了两台变压器，满足了“气改电”商户的用电诉求。

下一步，我区将多措并举、协同发力、强化落实，加速推进“瓶改管”“气改电”这一民生实事工程，完善区、镇两级与相关企业的协作机制，严把新增餐饮入口关，抓牢源头治理，强化排查整治，解决堵点难点，落实隐患闭环，确保人民群众生命财产安全。

## “六月黄”已上市 量少价高

本报讯（记者 马颖琳）刚进暑气渐浓的时节，肉嫩膏黄、味道鲜美的“六月黄”就爬上了吃货的餐桌。记者昨天走访城区几家菜场了解到，今年“六月黄”的上市时间比去年提前了一周左右，价格目前并不便宜，比去年贵一点。

“50多克一只的卖80多元一公斤，100多克一只的卖100多元一公斤，150克左右一只的要卖到120多元一公斤。现在的‘六月黄’口感不错，黄比较多，很鲜美，就是腿上没什么肉。”水产经营户陆志坚说。

“六月黄”是逐渐转向成熟期的湖蟹，特指在农历六月前后，成蟹养殖阶段已经脱了三至四次壳，独具风味的“童子蟹”。此时，大闸蟹

的蟹壳较软，蟹黄饱满、色泽金黄，因此得名“六月黄”。相较于成熟大闸蟹的浓郁蟹膏，“六月黄”多了一份细腻与清甜，是夏日里的时令美食。

全聚德武进店厨师长王先田介绍，挑选“六月黄”也有一定的讲究。首先可以捏捏蟹腿，有弹性的话说明蟹肉比较紧实；其次，要注意观察蟹壳的色泽，外壳颜色浅黄、质地有光泽且不易破裂的为上品；最后，“六月黄”吃公蟹更好。“六月黄”的一般做法是切半炸制。“六月黄”对半切开，切面用干面粉封住煎熟，热油下锅，把蟹块炸至金黄，出锅沥干。炒锅放入少量油，加入小葱、蒜、姜片、干红椒和蟹块一起爆炒，香气四溢。

报料·求助·互动

微信号: wjrb2013  
热线: 86598222

