

今年秋季江门逐步统一中小学校服款式，  
市民褒贬不一

# 校服统一了， 认同感削弱了？

“别了！可爱的‘蓝精灵’！”  
“老校服成了绝版，幸好  
我有保留……”新学年已经开始，  
在江门朋友圈刷屏的除了  
“开学第一课”，还有统一的校服  
样式。江门市教育局相关负责  
人表示，从今年秋季开始，中小  
学生校服探索统一校服款式管  
理，小学、初中、高中三个阶  
段各设置一套款式，不同学校  
之间以校徽为区别标记。

对于校服新规，市民的评价褒  
贬不一。有的认为统一款式管  
理，质量、规格等有保障；但  
也有声音担忧校园的一些文化  
传承因统一校服而中断。对此  
，江门市教育局坦承，全市统  
一校服是一个探索性改革，需  
要家长、学生支持，因此将成  
立包括家长代表、学生代表在  
内的校服监管组织，对校服改  
革过程进行监督。



今年4月底不同学校学生穿着本校校服参加活动，11月起新生将陆续穿上新款校服

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 谭耀广

## ◆ 新校服 9 月中下旬开始发放

江门市教育局相关负责人表示，为体现均衡、避免攀比，同时改善校服“丑”的诟病，结合教育部和省教育厅的相关文件要求，从今年秋季学期开始，中小學生校服探索统一校服款式管理。暑假期间，江门市教育局分别召集市直学校、各市、区学校代表召开座谈会，听取意见建议，在确定了大方向后，邀请设计公司设计了15款校服，经过评审团筛选，并在“江门教育”微信公众号等媒体上进行投票，综合各方意见，最终确定小学、初中、高中三个阶段的校服款式。据悉，8月底各学段校服的款式和材质最终

## ◆ 校服材质、采购管理上新台阶

江门市紫茶小学属于此次统一校服款式的学校。校长谭国池认为，统一校服款式，意味着校服的材质、采购、质量把控、校服供应商服务等方面的管理上了一个台阶。

记者注意到，早在今年上半年，江门市教育部门就已着手准备相关工作。如今年5月，江门市教育局对2019—2024年度江门市直、蓬江区、江海区和恩平市中小學生校服定点服务采购项目进行公开招标，并确认了6家中标候选人，这意味着未来5年相关区域的校服都在这6家中标候选单位里采购。而且根据招标时的规定，校服采购价格在物

价部门规定的最高限价基础上再减去中标候选单位承诺的下浮幅度。谭国池说，这意味着采购的规范，“这是好事，可以打消家长们对校服采购的部分疑虑”。

而且在招标时，江门市教育局规定了校服的质量技术标准必须符合GB18401《国家纺织产品基本安全技术规范》等6项国家及省的质量技术规范，如运动服上衣的棉含量不能低于60%，裤子的棉含量不能低于40%等，这相当于规定了校服所能采用的面料，“全市的校服一样了，那就意味着校服的材质不会参差不齐，这样挺好的。”范罗冈小学一年级新生家长王女士说。

价部门规定的最高限价基础上再减去中标候选单位承诺的下浮幅度。谭国池说，这意味着采购的规范，“这是好事，可以打消家长们对校服采购的部分疑虑”。

而且在招标时，江门市教育局规定了校服的质量技术标准必须符合GB18401《国家纺织产品基本安全技术规范》等6项国家及省的质量技术规范，如运动服上衣的棉含量不能低于60%，裤子的棉含量不能低于40%等，这相当于规定了校服所能采用的面料，“全市的校服一样了，那就意味着校服的材质不会参差不齐，这样挺好的。”范罗冈小学一年级新生家长王女士说。



统一后的高中校服款式

图/江门市教育局

## ◆ 部分市民仍倾向“一校一款”

根据记者了解，校服款式的统一在江门周边地区已不是新鲜事，包括广州、珠海、佛山等地都曾实行。但值得注意的是，经过多年的实践后，不少城市都叫停了全市统一校服款式，转而以县区为单位，实施一区一款或者一区多款。如在2014年，珠海香洲区的小學生手握“自主选定校服”的权利，历时六天的票选校服活动吸引了线上、线下15万人的投票，“统一校服款式”的局面被打破。

2018年，广东省教育厅连续三届主办了广东省中小學特色校服大赛。主办方表示，本届大赛的目的是进一步挖掘校服的文化元素、展现校服的育人功能、坚定文化自信，并以此来推动全省校服“一校一款”的特色发展。而且在这届大赛中，江门幼儿师范学校的参赛校服设计还获得中学运动装优秀奖。

实际上，不少江门市民还是支持“一校一款”。

江门一中毕业生对于传统的蓝红色校服印象深刻，昵称“蓝精灵”的校服已经成为江门一中荣誉感和认同感的载体。在此次统一校服款式中，“蓝精灵”退出舞台，江门一中毕业生吴女士认为：“我其实不太赞同全市统一校服，校服也是母校记忆中的一部分，以后毕业生就少了这一份回忆了。而且统一校服可能会削弱学生对本校的认同感、集体荣誉感。”

对于这些不同意见，江门市教育局负责人坦承，全市统一校服是综合前一个时期，解决校服管理过程中存在问题的一个探索性改革，需要广大家长、学生的支持。江门将成立校服管理工作领导小组，各学校也会成立校服监管委员会，由学校行政管理代表、教师代表、家长代表、学生代表组成，以便最大限度听取各方意见，共同监督、推进统一校服款式改革进程。

## 江门两作品获省“五个一工程”奖

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员江讯、谭耀广报道：近年来，江门创作出多部正能量文艺作品，得到了各界好评，并屡屡获奖。在日前召开的广东省第十一届精神文明建设“五个一工程”表彰座谈会上，由江门市委宣传部选送的广播剧《今生无悔》和歌曲《故乡月》获得优秀作品奖，江门市委宣传部获“组织工作奖”。

据介绍，获奖作品《今生无悔》是一部五集广播剧，取材于我国第一代攻击型核潜艇总设计师黄旭华的感人事迹。该剧的主人公黄晖以黄旭华为原型，再现黄旭华隐姓埋名30年，研制国之重器，无怨无悔奉献的传奇人生，充分展示了新中国成立以来，我国军事科技实力的不断进步和发展。该剧既是一部庆祝新中国成立70周年，弘扬社会主义核心价值观的主旋律英雄剧，也是一部少见的涉及军事题材、科技题材的科普剧。



江门文艺工作者以小剧场形式表演《今生无悔》情节图/江门市委统战部

故事既弘扬了科学精神，也体现了主人公的家国情怀，题材重大，立志高远，时代感强，是一部着力打造的广播剧精品。

而另一部获奖作品《故乡月》是专为第三届世界广府人恳亲大会——“梦·中国”主题晚会所做的主题曲，由著名剧作家曾鸣作词，省音乐家协会副主席杜鸣作曲。2017年11月，在晚会现场为来自70多个国家和地区的2300多位广府社团领袖、商界精英、社会贤达和乡亲代表进行了表演，受到一致好评。

## 江门版“外滩”国庆前亮相

羊城晚报讯 记者陈卓栋，通讯员高新宣、谭耀广报道：今年国庆节前，江门将拥有自己的“外滩”！记者3日从江门市高新区（江海区）获悉，计划总投资2536万元的城央绿廊外海示范段（西江外滩生态湿地公园）将于今年国庆前精彩亮相。

记者了解到，位于江门市高新区（江海区）外海街道的西江外滩自然生态优美，景致宜人。此次西江外滩美化绿化工程从外海大桥经横沥水闸一直延伸至石咀水闸，全长约1公里，总占地面积约为12万平方米，结合其自然滨江美景，在现有绿化基础上对树种及绿化空间进行优化，目标是打造优质“城市

湿地公园”，营造一幅“临江七彩画卷”。

值得一提的是，外海街道将在此设计种植近50种植被，为外滩增色，其中有凤凰木、落羽杉、黄金香柳等乔木，还有花叶蒲苇、细叶芒、火焰狼尾草、夏威夷草等景观植被，旨在打造四季有“花海”的生态景观带。



正在加紧施工的西江外滩生态湿地公园图/江海区宣传部

制图/关彩玉

# 同样的月亮 不同的月饼

文/图 梅尔

正所谓年年中秋待月圆，岁岁月饼有不同。中秋将至，饮食界中的“月饼之战”也随之而来。你是否真正了解过月饼这道传统美食？

我国地域辽阔，随着这道传统美食的不断发展及延伸，你可知道月饼也分出了多少流派？你又吃过多少种月饼？让我们一同走进月饼的世界吧！



## 广式月饼

广式月饼是广东省地方特色名点之一，是中国南方地区，特别是广东、广西、海南等地民间中秋节应节食品。如今“月饼江湖”中，广式月饼的声势确实最为浩荡，而它之所以能基本上“一统江湖”，最主要还在于它的选料和制作工艺无比精巧，其特点是皮薄松软、造型美观、图案精致、花纹清晰、不易破碎、包装讲究、携带方便。

据说，广式月饼起源于1889年的广州，当时有一家糕点铺，用莲子熬成莲蓉，再做成酥饼的馅料，由于清香可口，大受顾客欢迎。而也就是

此时，莲蓉馅的酥饼成为了现在我们所看到的月饼雏形。

广式月饼饼皮为糖浆皮，材料就靠面粉、转化糖浆、枧水和油四样，却能造出独特松软口感。枧水让饼皮适当膨胀，软硬适中，完美兜住馅料，还能保证从里到外都是喜人的红棕色，有一种“富得流油”的既视感。当家馅料是蛋黄莲蓉，其馅极软，咬下去齿间毫无障碍，随你用舌尖搓圆按扁，也绝尝不出颗粒感。纯正莲蓉需耐心地将莲子浸泡、煮烂，再与糖、油不断翻炒，直至水分蒸发，三种材料完美交融。



## 潮式月饼

潮式月饼又称朥饼，是广东省潮汕地区传统糕类名点，属中国四大月饼派系之一。常见潮式月饼的主要特点是皮酥馅细，相比其他三大派系，潮式月饼外表更为酥脆，内馅油不肥舌，甜不腻口，其按内馅种类可分绿豆、乌豆、水晶、紫芋等种类，有些还会加入蛋黄或海鲜作为内核。



## 滇式月饼

近年来广受大众好评的滇式月饼也逐渐被大家所熟知。滇式月饼主要起源并流行于云南及周边地区。滇式月饼也分为甜、咸两种，



## 徽式月饼

徽式月饼是安徽省徽州特色月饼，每逢中秋佳节来临之际，当地人都会精选上等方面粉、农家菜油、

潮式月饼主要是以绿豆沙、乌豆沙和糖冬瓜为主。现在随着口味的多样化也有了更多口味的蔓延，比如有红豆沙、芋泥和半咸甜口味的。值得一提的是，在潮汕人眼中，潮汕传统的月饼是用猪油做的饼，这里猪油唱了独角戏。虽然吃起来会有点油腻，但也是一种吃起来会上瘾的月饼。

但内馅却完全不同于其他地方。其中，甜馅，一般为玫瑰花、桂花、茉莉等花瓣作为原料制作而成，入口香甜，可以嚼到每一片花瓣，花朵的香气久久回荡在口中，颇具当地特色；咸馅，又称云腿月饼，使用云南特产的宣威火腿，加上蜂蜜、猪油、白糖等作为馅料，再用昆明呈贡的紫麦面粉制成的皮包裹后烘烤而成。其表面呈棕红色，最外层的皮较硬，但内里柔软，香味扑鼻的云腿内馅，肥瘦相间，甜中带咸，油而不腻，相比其他月饼更有嚼劲一些。

纯黑芝麻、桂花糖等优质原料，经清洗、馅料调制、包酥、包馅、贴纸、印红等10余道工序，制成酥脆香甜的月饼。

徽式月饼的表皮是用上等方面粉与素油搅拌加工制成的酥油皮，但是笔者个人感觉是以上几种月饼中表皮最硬的一款。内馅也更为独特，一般为经过腌制加工的野菜，拌以新鲜猪板油和白糖而成。主要代表为“梅干月饼”。相比其他月饼，徽式月饼的膳食纤维和维生素含量会稍多些。

## 京式月饼



清代《都门杂咏》有云：“红白翻毛制造精，中秋送礼遍都城。”是老北京的一景。这里的“红白翻毛”，说的是老北京的三种月饼，红指自来红，白指自来白，翻毛指翻毛月饼。而再加上提浆月饼，传统的京式月饼的四大天王就齐了。

这其中，用地道的北京音读自来红，第二个字是轻声，听起来是“滋了红”。长相朴实，圆鼓鼓的像个棕红色小馒头，朝上的鼓面上正中央印了个深棕色的圆圈。这个自来红月饼上的红圈，最开始印在饼坯上的颜色是透明的，但烤制以后圈圈自己就变成了深红色，非常的神奇。另外，和自来红配对的叫自来白。

## 苏式月饼



“小饼如嚼月，中有酥和怡”苏轼的这句诗说的就是苏式月饼。苏式月饼起源于苏州，因其皮层酥松，色泽美观，馅料肥而不腻，口感酥酥，是江浙及周边地区人们喜爱的点心。

在广式月饼作为全国节日流通物的时刻，敢跳出来挑战的，估计也只有苏式月饼了。但由于面皮酥，不

大小、形状和自来红非常相似，只是颜色不同。自来白用冷水和面，吃起来口感比自来红更绵软，味道也更浓厚，馅料也要比自来红随意得多，有桂花馅、山楂馅。

京式月饼的最大特色是延续了宫廷制作风格，做工考究，花样众多，整个制作过程之复杂居中国四大月饼体系之首，是北方地区月饼类食品的代表品种之一。京式月饼起源于京津及周边地区，在北方有一定市场，其主要特点是甜度及皮馅比适中，一般皮馅比为2:3，重用麻油，口味清甜，口感酥松。不过京式月饼也有雷区，现在被无数人吐槽的带着红绿丝的五仁月饼就是出于这一派系。

方便运输，又讲究现吃，苏式月饼也只能在江浙沪小范围称霸。但正因为这层层叠叠的酥皮才是苏式月饼的精髓，小心翼翼地折叠又掰开，才能得来的层次酥脆口感，所以苏式月饼制作工艺已被列入“非物质文化遗产保护名录”。

正宗苏式月饼有甜、咸两大口味，咸味主要就是鲜肉月饼。作为江南点心制造宝地的苏州，甜馅儿馅料用玫瑰花、桂花、核桃仁、瓜子仁、松子仁、芝麻仁等配制而成，有玫瑰、百果、椒盐、豆沙等品种；咸月饼以馅为主，馅料主要以火腿、猪腿肉、虾仁、猪油、青葱等配制而成，品种有火腿猪油、香葱猪油、鲜肉、虾仁等。这种鲜肉月饼更是苏式月饼的代表之作呢。