

“津彩”有你，点亮文明旅游风景线

“五一”假期西津渡景区志愿服务温暖游客



“五一”假期，镇江西津渡历史文化街区涌动着一抹亮丽的“志愿红”。由城建集团员工、高校学生、巡山护林员、社会志愿者等组成的150余人服务团队，以专业细致的服务为八方游客营造文明有序的旅游环境，成为千年古渡最温暖的风景。

围绕城市文明建设和文明旅游宣传，节前，西津渡文旅党支部特别组织志愿者岗前培训，通过服务礼仪、应急处理等系统课程，提升志愿者专业素养。假日期间，志愿者们每天9

时准点上岗，在游客服务中心、主入口等重点区域开展旅游咨询与文明引导服务。数据显示，5天来累计提供问询导览千余次，协助寻人寻物20余起，日均步巡服务超8小时。

景区创新采用“全场景文明浸润”模式，文明旅游、文明拍照的提示语在街区频频出现，停车场还设置多处温馨的文明旅游、文明交通、平安出行宣传提示牌。“旅游漫漫文明相伴”“平安是福，文明是金”“一花一木皆是景，一言一行要文明”“青石板街西津渡”……假



期特别设立的“文明旅游，‘津彩’有你”主题签名墙吸引逾万人次参与，游客王女士坦言：“在千年古渡签下文明承诺，这种古今对话的方式让人难忘。”

“你答题，我送礼”，设置在主入口的文明旅游知识有奖问答活动现场围满了热情参与的游客，2000多份精美文创小奖品被各位大朋友小朋友领取，让他们的西津渡之旅充满了好心情。“看到抱着孩子的妈妈，我们会主动服务并递上景区导览图，遇到坐轮椅游客，立即开启无障碍通道绿色服务。”城建

集团志愿者陈筱昕介绍，团队建立了分级响应机制，针对不同群体提供个性化服务。大学生态志愿者张同学在服务日志中写道：“当北京游客握着我的手连声道谢时，我真切感受到这座城市的速度。”

据统计，有了这群“志愿红”，假日期间垃圾减量30%，文明拍照、有序排队成为高频点赞词。这场由“志愿红”引领的文明接力，不仅保障了假日人流高峰的接待工作，更让千年历史文化街区焕发出新时代的文明光彩。
(朱美娜)

“五一”期间，丹阳两大红色主题展览引万人观展

“五一”期间，丹阳迎来了两场意义非凡的红色文化盛宴。由丹阳市文化指导师姚利娜、孙国武策划的“上海战役背后的故事”展览在丹阳眼镜城精彩呈现，“红色家书展”则在丹阳市总前委旧址纪念馆同步展出。假期5天观展人数突破万人次，掀起了一股红色文化热潮。

上海战役作为解放战争时期一场大规模城市攻坚战，有着重要的历史意义。“上海战役背后的故事”展览通过丰富的历史资料、珍贵的老照片以及生动的图文展示，深度还原了那段波澜壮阔的历史。从战役背景、战前准备，到激烈的战斗过程，再到上海解放后的接管工作，全方位呈现出上海战役的全貌，让观众深刻感受到革命先辈们的英勇无畏与智慧谋略，也让大家了解到上海解放对新中国发展的重要意义。

而在总前委旧址纪念馆的“红色家书展”，则为观众打开了另一扇通往历史深处的大门。一封封红色家书，纸短情长，它们是革命先辈们在烽火岁月里对家人的思念与牵挂，更是对理想信念的坚守和对国家的担当。家书的作者既有革命领袖、早期革命家，也有革命



烈士和各时期的奋斗者。透过这些家书，我们仿佛能穿越时空，与先辈们对话，汲取他们身上的奋进力量，感受那浓浓的家国情怀。

姚利娜和孙国武现场为游客做了多场讲解，他们作为丹阳市文化指导师的代表，长期致力于红色文化的传播与推广。此次精心策展，旨在让更多人了解红色历史，传承红色基因。展览吸引了众多市民、游客前来参观，有白发苍苍的老人，他们回忆着往昔峥嵘岁月；有朝气蓬勃的学生，他们在



历史中汲取奋进力量；还有不少家庭全家出动，共同接受红色文化的熏陶。

这两场展览不仅丰富了市

民的假期文化生活，更是一次深刻的爱国主义教育。
(王玉娟 孙鸿天 朱美娜)

红烧羊肉

丹阳埤城的红烧羊肉，浓油赤酱，看起来肥厚柔腻，在酱红色汁水包裹下，羊肉显示出很特别的晶莹剔透质感，品尝起来则是酥烂甜蜜。

这道菜炖煮的时候加冰糖和老抽，老师傅火候到位，文火慢炖，其间加入香料，最终呈现出来的成品香气四溢，撒上一把绿油油的蒜叶，趁热上桌，那羊肉独有的滚滚浓香与独家配制的香料陪衬，使得这一碗软烂适口的红烧羊肉在食客当中大受欢迎，为人们津津乐道。

羊肉滋补暖胃，不仅有红肉特有的醇厚软烂口感，而且不乏养生和食补功效，在丹阳算是一道家喻户晓的佳肴。

埤城就在我老家隔壁，有一年冬天，我们全家驱车去埤城镇上觅食，无意中走进一家招牌店铺，我妈点了一份红烧羊肉，品尝之后发现埤城羊肉确实是顶呱呱，滋味丰美，吃到肚子里很暖和。我妈向来是个不服输的倔强性子，当即拍板决定，要回家自己做一道红烧羊肉，将这道菜列入老刘家最喜欢的家常菜菜谱。家人们纷纷表示欢迎，一如既往地支持我妈在厨房里钻研。

我妈是个典型家庭主妇，做菜很有一手，从菜市场选料到厨房烹饪都是亲力亲为。首先羊肉都是本地采购，卖羊肉的商户介绍说，采购的成年羊都是当地山羊，有养殖户在附近树林里放牧，每到秋冬时节收羊时，商户有独门秘技，跟庖丁解牛差不多，利用柴火慢炖的法子可以适度减轻山羊自带的膻味。羊肉、羊血、羊杂都是食材来源，既可以做成红烧羊肉，也可以做成冷吃羊肉和羊肉火锅、羊蝎子火锅、羊杂汤、羊肉包子等，可谓是吃法百变，百变不离其宗，变的只是烹饪手法，其宗则是羊肉一以贯之的温补功效。

我妈只在家烧了几次，就给大家端上一碗香气萦绕的成品红烧羊肉，这种红烧做法香气和口感自然是最浓郁的，吃下去满口生津。偶尔我家也煮羊肉汤下饭，汤头自己做不出来，得去镇上羊汤店里打上一锅，带回家用汤涮肉吃，也可以涮白萝卜和大葱，这些蔬菜很解腻。

不管食客口味如何刁钻，不管老饕对食材要求如何精细，初次品尝埤城羊肉的食客很容易被它征服，大快朵颐，在北风肆虐的季节里，几块肉感十足的羊肉下肚或者来一口浓郁的羊肉汤，胃里暖和得不行，可谓是从嘴巴到肠胃都舒坦无比，唇齿留香，餐后再泡杯热茶解腻，那真是逍遥闲适的神仙日子。

小时候妈妈经常带我去埤城打牙祭，我身体虚，冬天畏冷，吃了几年羊肉，体质得到了改善。

如今，随着生活水平日益提高，美味的埤城羊肉走入千家万户，成为大多数人吃得起的家乡招牌美食。

(紫苏)