

喜庆十九大

向榜样学习 助力我的“小目标”

□ 市第一中学文科党支部 袁萍萍

“先定一个小目标，挣它一个亿！”这是王健林的“小目标”。在推进“两学一做”学习教育中，作为一名普通党员教师的我，也有一个“小目标”：成为一名优秀的党员教师，以更好的姿态向党的十九大献礼！

参加工作以来，我努力完成学校分配给我的工作，也取得了一些成绩，但是我常常会有迷茫和“本领恐慌”，目标模糊，缺乏斗志。在观看了《榜样》专题片后，看到优秀共产党员们的事迹，一种敬意油然而生，他们虽来自不同行业，但他们始终“不忘初心”，一直用行动在平凡岗位上兑现着当年的入党誓词。想到自己也是一名共产党员，我又该怎样实现我的誓言呢？我应该向他们学习，岗位可以平凡，但人不能甘于平庸。将平凡做到极致，同样可以做出令人瞩目的成绩，同样可以成为周围人的榜样。就这样，我的“小目标”有了，怎样实现它呢？向榜样借力！

学支月英老师的坚守与奉献。当年，支老师不顾家人的反对只身一人前往海拔近千米、最缺教师的泥洋小学任教。看着年轻的支月英，当地村民都笑笑：要不了几天，这姑娘就会像别的老师一样哭着跑掉。但过了

一年又一年，乡亲们不但看到支老师坚持了下来，还看到无论刮风下雨、结冰打霜，她都是一个个送孩子回家，像自己亲人一般对待，时间一晃已有 36 年。她有一句话让我特别感动，她说：“不是因为有希望才选择坚守，而是因为只有坚守才能看到希望。”以前，遇有职业倦怠感，遇到困难，我会抱怨、会想要放弃。但现在，我会沉下心来读读书，汲取能量；遇到困难也不是找借口，而是积极寻找突破口解决问题。在工作中保持入党初心，坚守岗位，坚持心无杂念，正确看待职称评定，正确对待名利得失，做一个信念坚定的合格党员。

学李万君的敬业勤勉。多年的勤学苦练，李万君把手中的一支焊枪用得“出神入化”。直径仅有 3.2 毫米的两根焊条，李万君

可以分毫不差地对焊在一起，无需打磨，不留一丝痕迹。20 米外，只要听到焊接声音，他就能判断出电流电压的大小，焊缝的宽窄，平焊还是立焊，焊接的质量如何。他把精力集中到做实事上，把功夫下到抓落实上，用实干造福人民，以实干赢得人心。我的“小目标”要实现，也必须要实干！去年高二学科遇到人员不足，学校安排我到高二跨头，高一高二共 5 个班，内容不同，必须要尽心尽力备好课、上好课。后来，一个同事身体不适请假，临时代课 2 个班，我也没有犹豫，7 个班，一周 25 节课，嗓子哑了又怎样，含点金嗓子喉片继续；自己苦点累点又怎样，只要不影响学生们的复习进度。今年小高考发榜后，我们学科取得了非常优异的成绩，看到学生们取得好成绩，听到家长们的赞扬之

词，我们一路走来的辛苦和付出都值得！

学黄大年的爱国情怀。“不要职务，就想为祖国做些事”。他是人人皆知的科研疯子，是兢兢业业的老黄牛，是废寝忘食的拼命三郎。7 年里，黄大年带领 400 多名科学家创造了多项“中国第一”，为我国“巡天探地潜海”填补多项技术空白。他的身上，有一种纯粹的知识分子情怀，信念高于一切，国家重于泰山。虽然我只是一名普通的一线教师，但是我也该心怀大我，爱国爱党爱人民，以国家利益和人民利益为重，以自己的言传身教带动学生们践行社会主义核心价值观，从点点滴滴做起，为国家的美好未来凝聚力量！

人生生如蚁而美如神，不论是已远去的老党员还是当代的新榜样，都让我感慨不已、力量倍增。为了实现我的“小目标”，我应当有所坚守，传承榜样的力量，磨炼意志，不懈奋斗，一步步坚定前行。我们每个党员通过自己“小”目标的实现，循序渐进，定能汇聚成全面从严治党的“大”目标。

高邮党建·党员心声

中国农业银行高邮市支行 2018 年招聘公告

中国农业银行是四大国家控股商业银行之一，中国农业银行高邮支行下辖 15 家营业网点。网点遍布城乡，是高邮地区客户多、渠道广、功能强、影响力大、市场地位突出的大型公众持股上市银行之一。

“以人为本、人才强行”是农业银行一贯的人力资源管理理念。高邮农行“激励、培养、成长”的人本管理理念、递进式的培训机制、多途径的培养方式、保障与激励并举的绩效薪酬制度，将为各类人才提供最大程度的自由成长空间。现面向海内外诚聘英才，热忱期待与您携手同行、共创辉煌！

一、招聘需求

通用岗位。主要为我行培养和储备综合营销、业务运营、信息科技、财务会计、风险控制、法律合规等专业型和管理型人才。

二、招聘条件

1、校园招聘对象为境内外高校 2018 年全日制大学本科及以上学历应届毕业生（2018 年 7 月 31 日前取得相关证书）。

2、大学生村官 2 人。招聘条件：大学毕业后直接担任大学生“村官”并于 2017 年 7 月 1 日至

2018 年 10 月 31 日期间第一个任期期满，聘期考核优良或称职，有县（县级市）委组织部门出具的聘用期间工作鉴定（可于期满后提供）。

三、报名方式

1、网上报名为本次招聘的唯一应聘方式。应聘者请登录中国农业银行招聘网站（<http://job.abchina.com>）进行在线注册和岗位投报。

2、报名时间：即日起至 10 月 26 日止。

咨询方式：nhzpjs@abchina.com。

咨询电话：0514-84612595。

全域旅游·相约高邮

美味高邮——寻找地道“汪氏家宴”

高邮西傍浩渺珠湖，东有纵横河汊，物产丰饶，美食原料得天独厚，加上名厨精湛的技艺，造就了高邮美食在淮扬菜系中的独特风采。高邮从“食”开始，展示舌尖上的无限诱惑。食在高邮，品的是文化。“汪氏家宴”等七大名宴和“雪花豆腐”等十大名菜，继承了历史的传统技艺，又结合现代的新潮理念。食在高邮，享的是生态，桃花鸡、五香螺蛳、荠菜春卷、凉拌枸杞头等特色小吃，让你吃出原生态。食在高邮，让美味延续……

采子粥

采子粥作为“汪氏家宴”的一道主食，清淡健胃，爽口嫩滑，可以说是既养生又美味，并且做法也是简单易学，自然是大家平日里最喜欢的主食之一。用到的食材都是家里最常见的青菜、小米。

选料和做法

1、首先选用新鲜的青菜，将其清洗干净后，

切成碎末状。

2、青菜切好后，加入少许的盐搅拌均匀，用手将其多余的水分沥干。

3、开始热油，放入蒜粒后，将青菜放入油锅中翻炒，炒一分钟左右，青菜出锅。

4、将小米淘干净，开始放入锅中，放米的时候，要一点一点的放，并且不断地搅拌，防止粘锅。

5、米沸腾以后转小火，稍微多熬一会。待米完全熟了以后开始放入青菜，放青菜的时候也需要不断地搅拌。稍煮片刻，这道采子粥就完成了。



鸭羹汤

汪曾祺在一生中去过很多地方，但却从未有一个地方，像家乡那样让他如此怀念。在外漂泊多年，他最怀念故乡的，不是别物，恰恰是那一碗热汤。除夕饭桌上，家人围坐在一起，喝一口汤羹，温暖到心里。鸭羹汤，是一道除夕年夜饭必备的菜肴。

选料和做法

1、选取高邮麻鸭子，马棚清水潭茨菇，山药，将鸭肉、茨菇、山药切丁装盘，然后倒入水中备用，以保持食材的水分。

2、高温烧水，等到水开后，倒入食材，大火烧开。烧的过程中要不停地搅动。

3、烧开后放入淀粉，大火转中火慢熬，等待勾芡。最后撒入葱花提香。

汪曾祺回忆，每年除夕，家里都要吃一顿团圆饭。祖父与儿孙同桌，这团圆饭中就必有一道鸭羹汤，这道菜也是家里老少皆爱的了。



黄开榜的一家(节选)

文 | 汪曾祺

……黄开榜还有一件拿不到钱，但是他很乐意去干的事，是参加“评理”。两家闹了纠纷，

就约了街坊四邻、熟人朋友，到茶馆去评理，请大家说说公道话，判是非曲直。评理的结果大都是调停劝解，大事化小、彼此不再记仇。两家评理，和黄开榜本不相干，谁也没有请他，他自己张凳子，一屁股就坐了下来，咋长六七，瞎掺和。他嗓门很大，说起话来唾沫星子乱喷，谁

都离他远远的。他一面大声说话，一面大口吃包子。这地方吃茶都要吃包子，评理的尤不能缺。他一人能把一笼包子——十六个，全吃了。灌下半壶酽茶，走人。这十六个包子可以管他一天。晚饭只要喝一碗“采子粥”——碎米加剁碎了的青菜煮的粥，本地叫做“采子粥”。

煮干丝

提起淮扬菜，几乎每个人都会想到一道最著名的菜，煮干丝。在高邮，每个大大小小的饭馆，一定都会有这道菜，它也是外地游客来到高邮必点的菜肴。大煮干丝是一道既清



爽，又有营养的美味佳肴，其风味之美，历来被推为席上美饌，淮扬菜系中的看家菜。

汪曾祺在《文章杂事》、《故人往事》、《干丝》等多篇文章中均有提到煮干丝，足可见“煮干丝”在汪老心中的地位。煮干丝鲜美味浓，这主要取决于它丰富多样的食材。所用食材多是当季最新鲜的材料，食材越新鲜，口感和营养更高。汪老的《文章杂事》中就写道，上汤加入火腿丝，鸡丝，冬瓜丝，虾仁同熬，什么鲜东西都可以往里搁。这道菜做起来，看似容易，实则并不简单。食材的切法，极其考验刀工，要求精细。只有精细的食材，才能保证鲜汤能够入味儿。

选料和做法

1、准备好香干，香菇，青菜，嫩笋，猪肉，腊肉，虾仁，鸡汤（或高汤代替）。
2、将香干切丝，香菇等其他食材切细。

3、将切好的干丝放入烧开水的锅中，1 分钟至 2 分钟后出锅。将其它切好的食材放入锅中过水，食材熟透即可出锅。

4、将大蒜放入油锅中提味儿，鸡汤倒入油锅中煮沸后，过完水的干丝放入锅里煮熟。

5、大火烧开后，只需撒上盐调味，即可出锅。

不仅仅有汪老爱这道菜，汪老的许多至交好友也好这口。无论是招待亲朋好友，还是每次和朋友们的相聚，这道“煮干丝”永远都是必不可少的。汪老在《文章杂事》中这样写道：聂华苓有一次上我家来，吃的非常开心，最后连汤汁都端起来喝了。这或许就是“汪氏家宴”中特有的情感，菜肴是一部分，吃菜的人也是一部分。用最好的食材，做成最有味的美食，和朋友，家人一起分享这道有“温度”的煮干丝。

干丝(节选)

文 | 汪曾祺

南京、镇江、扬州、高邮、淮安都有干丝。发源地我想是扬州。这是淮扬菜系的代表作之一，很多菜谱都著录。但其实这不是“菜”。干丝不是下饭的，是佐茶的。

……

煮干丝不知起于何时，用小虾米吊汤，投干丝入锅，下火腿丝、鸡丝，煮至入味，即可上桌。不嫌夺味，亦可加冬菇丝。有冬笋的季节，可加冬笋丝。总之烫

干丝味要清纯，煮干丝则不妨浓厚。但也不能搁螃蟹、蛤蜊、海蛎子、蛏，那样就是喧宾夺主，吃不出干丝的味了。

北京没有适于切干丝的豆腐干。偶有“大白干”，质地松泡，切丝易断。不得已，以高碑店豆腐片代之，细切下扬州方干一菜，但要选片薄而有韧性者。这道菜已经成为了我偶设家宴的保留节目。

……