

我校举办“永远科大人”毕业纪念系列活动暨“See You”2019毕业纪念晚会



本报讯 6月14日晚，中国科大“永远科大人”毕业纪念系列活动暨“See You”2019毕业纪念晚会在东区大礼堂举办。校党委书记舒歌群，校党委常委、校长助理、秘书长傅尧，唐仲英基金会执行总裁徐小春女士、项目总监朱莉女士、项目主管张小丽女士，校内相关部门负责人和各地校友会代表与现场近2000名毕业生一起观看了本次演出。

舒歌群在致辞中代表学校向毕业生表示祝贺和祝福。他深情地说，同学们圆满结束了在科大的求学生涯，即将开启人生新的征程，时代呼唤英才，希望在于青年，希望同学们不忘初心、牢记使命，让爱国主义的伟大旗帜

始终在心中高高飘扬；希望同学们志存高远，脚踏实地，让青春在新时代的广阔天地中绽放更美的颜色；希望同学们守正创新、勇立

潮头，坚守科大人的教报国、追求卓越的执着，将蓬勃朝气、昂扬锐气带给全社会。祝同学们毕业快乐，祝愿同学们乘风破浪时，归来仍少年！

晚会上，傅尧代表学校接受了2019级毕业生的首次集体捐赠，谁言寸草心，报得三春晖，毕业生爱校之情显露无遗。广东校友会副会长兼秘书长孙晓燕（86级校友），江苏校友会副会长方明（98级研究生校友），上海MBA校友会副会长关大为（00级MBA校友），安徽校友会秘书长胡韶山（03级MBA校友），山东校友会副会长赵鑫（09级研究生校友）作为各地校友会代表发言。他们纷纷表示，无论身在何地，科大校友会都是科大人的坚实后盾；同学们永远是科大人，不论走得多远，都要记得回家看看。

晚会以“即刻出发”为主线，由“初相遇|风华正茂”、“共前行|朝夕不倦”、“正青春|盛世中华”三个篇章组成。

开场歌曲《starlight》、《it's my life》由Fake乐队、Sunday乐队联袂表演，以摇滚乐的方式赞扬了科大人为理想而奋斗的精神。由国标舞协会带来的《你好，马里奥》，结合热情的桑巴舞和轻快的牛仔舞，展现了科大学子刻苦又丰富的学习生活。独唱歌曲《男孩》希望所有即将离开科大的孩子，永

远保有去爱去追逐的赤子心。由新疆师范大学代培生同学们带来的民族舞《天山姑娘》，让更多的人体会到新疆人民的能歌善舞和热情待客。

中英串烧歌曲《Colorful life》将大家带入数年的旧时光，进行一次时间静止的科大追忆。魔术《怪》将现场的同学们带到了一个魔幻的世界，见证了奇迹的发生。接下来是两支青春活泼的舞蹈串烧《我们毕业啦》，毕业在即，希望大家满载着习得的知识，为梦想出发！在每一个毕业生心中，科大就像母亲一样，给予我们关怀，培育我们成材，一首《母亲的散文诗》寥寥几语，细数科大历史，却道不尽我们对母校的感激与不舍。

说唱歌曲《科学家》展现了科大学子科研不畏艰苦、矢志追求真理的精神面貌。节选自《杜甫》舞剧的舞蹈《丽人行》，歌颂盛世，描述太平，体现了大家对祖国的美好祝福。相声《看不惯》用诙谐幽默的语气抨击了部分人不思进取、逃避问题的错误态度，在爆笑中引人深思。由2019“K-star”校园十佳歌手带来的《即刻出发》，唱出了科大人梦在心中、路在脚下、即刻出发的心声，不断将晚会的氛围推向高潮！

晚会最后，全体观众齐唱校歌，科学的高峰在不断创造，一代代的毕业生牢记“红专并进，理实交融”的校训，奔赴世界各地，在人生的舞台上谱写最动听的音符。至此，中国科大“See You”2019毕业纪念晚会圆满落幕，历时近一个月的“永远科大人”毕业纪念活动也顺利结束。

（校团委、对外联络与基金事务处）



“我与科大的故事”征文

诗三首

母校颂

★张玉麟（1958级）

恭贺母校六十年，
艰苦创建业绩显。
校长铁肩挑重任，
员工撸袖加油干。
谆谆育人慈母心，
英才辈出攻科研。
新的征程又起航，
宏伟目标定实现！

（外一首）

学友情

六十周年弹指间，
苦尽甘来笑欢颜。
两鬓斑白志不减，
迎来夕阳红烂漫。
六十周年喜相逢，
学友牵手叙深情。
祝愿诸君多福寿，
扬鞭励志仍勤耕！

赞科大花园

★傅延勋

别致楼群雄伟立，
靓房池影互增光。
草花遍布芬芳溢，
树鸟星罗春意扬。
小径木桥精布置，
凉亭水榭巧施妆。
霓虹远望星星眨，
更有飞虹去远方。

“家乡的味道”征文

我家乡的“意大利面”

★彭凯玥

我的家乡是淮河以北的皖北水乡阜阳，那里也有名扬天下的“意大利面”。

我们的“意大利面”也是别具特色，作为阜阳的传统小吃，它与被贬于颍州（现阜阳境）任职的苏东坡有关，苏东坡是古代赫赫有名的美食家，和他有关的阜阳“意大利面”当然也是深受家乡人民的喜爱。

它的名字来源大概是以下原因：在阜阳“搅拌”的方言是“搁拉”（gē lā），而这种类似面条的食物需要将各种作料均匀搅拌所以就被称为“格拉条”，而因其颜色金黄、面形粗壮，也叫“金条面”。

它做法简单，细竹样的面与豆芽，面粉、芝麻酱、辣椒油、醋、蒜泥、荆芥混在一起，面汤的

清淡与佐料的浓郁相碰，那就是一场味觉盛宴。有时遇见外地人问当地名吃，有的当地人便故意将面说成“格拉条”，听起来有了日本的风味。实际上就是当地人民智慧的结晶呀。对美食的探索，听起来便是满满的动力。

在阜阳的大街小巷中找卖格拉条的铺子是用不着看它的招牌的，不像牛肉汤、羊肉汤、兰州拉面什么的，你要不看它的招牌，就搞不清它是卖什么的。格拉条铺子的锅具实在太有标志性了——只要看到哪个铺子当门的大铁锅上套个铁架子，上面还安了只方向盘或者千斤顶的，你就可以走进去坐下冲着师傅喊一声“来份格拉条”了。不过近来随着科技发展，制作工具已经换成电动的了，又省力又卫生。

接下来，一口大锅蒸腾着热气，锅上架起的千斤顶将面团挤压成圆条，白胖的面条直接入锅，在开水中打个滚被迅速捞起，过凉水，用大汤碗盛放。一层豆芽，一层格拉条，一层豆角，层层码放整齐，加酱油、芝麻酱等，一道美食就此完成。

虽然大学仍在安徽，却还是想念家乡的格拉条。路边有时会蹦出来一个皖北名吃，可是里面的格拉条确掺和了些不同的感觉。也许是仅仅隔了一条淮河，气候，泥土真的不一样了，食材的味道也不同了。

美食是有灵魂的，它连着家乡对我的怀念，我走的再远，也忘不了那白面混着芝麻，忘不了那一句，来份格拉条。

家乡的味道——菜包饭

★孤单光量子

家乡的风味，就是离开家之前都以为全天下都吃这些，直到上大学以后，才发现原来这竟然是家乡的特色。对于我的家来说最有特色的当属菜包饭了。

小时候经常是妈妈亲自做好了给我吃，记得就是用两大片菜叶子包着里面用酱，土豆泥还有葱花香菜拌好的饭，特别是酱一定是东北大酱，葱一定要是家乡特有的毛葱。直到现在每次回家最流口水的还是这个菜包饭，每次连吃两三天都不觉得腻。

说起做法，后来也和家人大学了一些。就是把土豆打成皮，切块。锅里放少许油，加上一点花椒面爆锅，然后把切成块的土豆放进去翻炒，炒一会就加水炖，这个过程中可以加一勺东北大酱，加盐调味。等炖的差不多就一边捣碎土豆成泥，一边等着收汤。其实在炖的过程中，我们也可以利用时间把葱和香菜切好，家

乡的毛葱有很独特的香味，吃起来有一点洋葱的感觉，但又不一样。只不过每次切的时候都很痛苦，几乎是不停的抹眼泪，戴着眼镜也难以幸免。切好的香菜和葱拌一点东北大酱，和土豆泥混在一块拌匀，然后加上香喷喷的东北大米煮的饭，这些全部拌好就可以包啦。找两大片菜叶铺好，如果菜都很厚的话可以掰下来些，如果口味重的话也可以在菜叶上涂点酱。紧接着把饭放在铺好的菜叶上，饭的量要能保证菜包可以包起来，然后用手将菜叶压紧，定形，再把底下也兜住，就可以捧在手里吃了，一份菜包饭会吃的很撑。

大学四年和研究生三年都在外地，并且是离家越来越远。不过感恩的是每一段时光都或多或少有自己做饭的机会。于是有时候就亲自做上一锅菜包饭给自己的亲朋好友。没有东北大酱就用黄豆酱，没有毛葱就用香葱，其他过程

都一样。只不过宴请的朋友多的时候，我会拌上一大盆的饭，然后买好多生菜或者娃娃菜，然后让大家用生菜娃娃菜包小的饭包。因为人多的时候会做很多种类的菜，这样大家就不会只吃菜包饭吃到撑，还能多享用很多菜。但朋友们吃菜包饭往往还有个特点，就是还没吃饱就已经撑了。特别是家乡还有一道菜是辣椒焖子，就是蒸鸡蛋羹的基础上里加上切好的茄子丝青椒丝，再放一勺大酱一起蒸熟，茄子和辣椒的清香和鸡蛋混在一起，在就着菜包饭一起吃下去，会有种前所未有的满足感。

菜包饭独特的吃法，推广在我朋友周围时一直都很受欢迎。特别是南方很多人吃不惯生的菜，但依然对菜包饭赞不绝口，即使是肚子受不了生的菜吃了会坏肚子也会忍不住说让我在做给她吃。而且几乎不需要用太多的油就能做好这个美食，也是非常的健康。