



茶农在陕西省安康市紫阳县向阳镇的茶阳富硒茶观光园采茶(5月9日摄,无人机照片)。

新华社记者陶明摄

新华每日电讯

XINHUA DAILY TELEGRAPH

新华通讯社主管主办

2021年5月14日 星期五 辛丑年四月初三

新华通讯社出版



今日 16 版

总第 10362 期 / 国内统一连续出版物号 CN 11-0209

邮发代号 1-19 /

新华网:news.cn

新华每日电讯网:mr dx.cn



5月12日,在安徽省滁州市来安县雷官镇的池杉湖国家湿地公园内,鸟儿在池杉林间休息(无人机照片)。

新华社记者刘军喜摄

上海:人民城市的“密码”,就在这些细节里



新华社记者杨金志、郑钧天、有之炘

人民城市人民建,人民城市为人民。一直以来,上海深入践行人民城市重要理念,加快建设具有世界影响力的社会主义现代化国际大都市,着力创造高品质生活,不断破解垃圾分类、白领早餐、老旧房屋改造、养老和助残服务等民生难题,持续提升市民的获得感、幸福感、安全感。

人民城市的“密码”,就在这些细节里:——垃圾分类:已成上海市民的“肌肉记忆”

在陆家嘴金融城上班的罗泉,每天上班出门都提着2袋垃圾来到小区固定的投放点来倾倒;干垃圾直接投入干垃圾桶,湿垃圾则在除袋后投放到湿垃圾桶,再把装湿垃圾的塑料袋投放到干垃圾桶里。

“垃圾分类已经实施了快2年,原来还需要志愿者指导,现在已经是每位居民的‘肌肉记忆’。像我这样的‘上班族’每天出门前就已将垃圾早早分好了。”罗泉说。

在上海的所有居民小区,早晚各2个小时左右的垃圾分类定点投放工作早已井然有序,市民们也习惯了这件每天必须要做的“麻烦事”。

——早餐工程:优质早餐每天不重样

分类投放完垃圾后,罗泉马不停蹄地赶往单位。在上班路上,他可以每天选择不同口味的早餐。“以前,如果时间赶不及,我就得饿着肚子上班。如今,在上海各大中心商圈、



上海永康路上有个“网红”熊爪咖啡,店长和店员都是听障人士。客户点单后,店员会从墙洞里伸出一只萌萌的熊爪,为客户递上一杯温暖的咖啡。这是一名顾客与伸出洞口的“熊爪”互动(2020年12月4日摄)。

新华社记者王翔摄

街道社区,能看到各式各样的流动早餐车,每天的早餐可以不重样!”

2020年8月,上海出台《关于进一步推进我市早餐工程建设的意见》,旨在让上海市民享用丰富多元、便捷实惠的早餐,并明确支持各种创新早餐供应方式,搭建早餐品种共享平台。

今年,上海的早餐工程正发展“便利店+早餐服务”“新零售+早餐服务”“流动餐车+早餐服务”“互联网平台+早餐服务”等多种创新模式,流动餐车在产业园区、商办楼宇及大型居住社区等区域陆续落地,打

造出一道放心安全、形象美观的城市早餐风景线。

——旧改提速:让“蜗居”成为过去式

今年61岁的市民李萍华在离外滩仅一步之遥的黄浦区宝兴里蜗居了20余年,她到现在都不敢相信这一年来生活发生的巨大变化。

“我们的房子早已破旧不堪,墙面开裂发霉,长期以来,我只有深深的无力感。去年得知要动迁,我兴奋得几晚上没睡着。”提起去年的动迁,李萍华就笑得合不拢嘴。近年来,上海市旧区改造不断提速。

在上海第一个成立居委会的宝兴里,狭小的里弄里曾住有1100余户人家,平均7平方米就住着一户三口之家。宝兴里仅用时122天,即实现居民100%签约、172天就实现了居民100%搬迁,在不到1年时间里创出了两个“双百”的旧改奇迹。这组数字的背后,饱含着居民对生活改善的期盼。

上海市住建委提供的数据显示,上海每年约为3万户老城厢居民解决最“急难愁盼”的居住问题。

上海市房管局局长王桢说,上海正着眼于人民城市的长远发展,着手留住城市文脉,将城市风貌、优秀历史建筑等的保护提到更重要的位置。

——老房加梯:“悬空老人”下楼晒太阳了

今年3月底,上海徐汇区徐家汇街道乐山六七村的三部加装电梯,在众所期盼中开通运行了。

小区居民彭克珍高兴坏了,她的父母因疾病瘫痪,十几年没有下过楼了。这样的居民,被称为“悬空老人”。电梯开通当天,彭克珍激动地说:“以前都是在家里透过玻璃感受阳光,如今终于可以推着父母下楼晒晒太阳了。”

老龄化程度越来越高的上海,“悬空老人”一直是民生痛点和难点。近年来,上海以民心工程推动民生工程,着力推进解决老旧楼房加装电梯工作,提升市民特别是老年群体的居住品质。

近年来,上海有关多层住宅加装电梯的政策不断提速加码,包括将最高补贴从24万元增加到28万元,明确规定可以提取本人及其配偶、本人直系血亲住房公积金支付电梯建设资金等。(下转9版)



“农光互补”助力乡村振兴

这是5月12日拍摄的东乡县考勒乡坡根村“农光互补”光伏发电项目(无人机照片)。近年来,甘肃省东乡族自治县采取“企业+农户”合作模式,因地制宜积极推进“农光互补”项目建设。“光伏发电+农业种植”可以增加无污染、零排放的清洁能源收益,又可以发展设施农业,种植花卉、蔬菜等农作物,提升土地产出效益,有效促进农民增收,助力乡村振兴。

新华社发(史有东摄)

安徽新增两例本土新冠肺炎确诊病例

六安市和肥西县迅速启动应急响应 流调工作正在深入开展

新华社合肥5月13日电(记者徐海涛)安徽省六安市卫健委13日通报,六安世立医院13日凌晨对一例就诊患者进行例行核酸检测,结果呈阳性。后经市疾控中心复核结果为阳性,经专家组会诊确诊为新冠肺炎(普通型)。

经初步调查,患者张某某,女,29岁,长期居住于六安市裕安区城区,就职于当地一家影楼。据排查,张某某一直没有离开安徽,但近期与来自省外的疑似阳性人员李某某在影楼培训时有密切接触,流调溯源正在开展中,相关情况将及时公布。六安市卫健委介绍,情况发生后,当地

迅速启动应急响应,组织开展流调追踪、隔离管控、核酸检测、环境消杀等工作。目前,已排查密切接触者56人,全部进行隔离;患者家人及亲属等11人完成核酸检测,结果均为阴性,其他人员核酸检测完成后将及时公布结果。

新华社合肥5月13日电(记者徐海涛)安徽省肥西县卫生健康委员会5月13日晚发布通报,13日11时许,该县根据六安市裕安区推送的阳性检测者张某某的密切接触者信息,立即组织对有关人员开展流调、隔离、采样、送检等工作。15时许,经合肥市疾控中心检测,省外人员李某某

(女,27岁)为阳性,并经安徽省疾控中心复核确认为阳性。

经流调显示,李某某自5月8日抵达肥西后,一直未离开肥西。目前,该患者被送至合肥市定点医院隔离治疗。初步流调该患者在肥西的密接者和次密接者共122人,均实施了隔离观察,首次检测结果均为阴性,其余涉及外地的密接者和次密接者正在发出协查通报。

肥西县卫健委表示,流调工作正在深入开展,相关情况将及时发布。请广大市民不信谣、不传谣,主动配合相关部门开展防控工作,认真落实常态化个人防护各项措施。

在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下——新时代新作为新篇章

习近平总书记关切事

新华社记者

刘菁、戴威、吴思思、赵雪彤

小吃,最富人间烟火气。一碗碗、一串串、一勺勺特色小吃,总能直达味蕾、抚慰人心。

近年来,习近平总书记考察、外事等活动中,带火了一批独具民间特色又不乏文化底蕴的舌尖小吃。小小小吃,小吃不小,其背后浓缩着一方水土的味道,又映照着一个普通人的奋斗故事和一代代人的家国记忆。

一碗扁肉,开启“热腾腾”新生活

早上六点半,福建沙县人王盛滨在热腾腾的骨汤大锅旁坐下。

盛出打好的肉馅,一手捻起扁肉皮,一手用木片挑出肉馅,轻轻一捏,不到一秒,手心就变出一枚小扁肉。

扁肉下锅,浇上高汤,撒上葱花,一碗碗鲜香的扁肉即将开启沙县人的一天。

“小时候特别委屈,伙伴们都去玩了,我们几兄弟还要在店里帮忙。那时最高兴的事就是拿熬完汤的猪骨头换钱,坐船去公园玩一会儿。”作为沙县庙门扁肉第三代传承人,44岁的王盛滨做小吃已超过20年。

小时候的“委屈”没有辜负他。凭着这份手艺,23岁时他就在当地买了商品房。邻居亲友看他踏实勤劳,都抢着给他介绍对象。

“店门一开就挣钱。”从爷爷那辈开始开店谋生,到父亲在沙县文昌三圣庙附近继续做扁肉,对于王盛滨的父辈来说,他们怎么也不会想到,这门养家糊口的手艺会在日后成为福建省三明市沙县区的支柱产业。沙县人爱说一句话:“扁肉是砖头,面条是钢筋,建起了沙县的高楼大厦。”

如今,沙县已是高楼林立。

“小时候觉得开小吃店不够体面,现在觉得非常光荣。沙县人开沙县小吃店,走出去别人都竖大拇指。”在王盛滨看来,靠双手赚钱,留住沙县人的传统记忆,有着特别的意义。

近年来,沙县持之以恒培育“小吃大产业”,沙县小吃从无到有、从小到大,凭借现代化创新,沙县小吃的制作方法不断升级。王盛滨介绍,以前手打三到四斤肉馅,要50多分钟,现在用机器打馅,十分钟就能完成,既提高了效率,也保证了肉馅的新鲜度。

千锤万打,是制作扁肉的诀窍。千锤百炼,是沙县人的写照。

迄今沙县小吃已发展为年营业额500亿元、带动就业30多万人的大产业。

小吃背后是大奋斗。

如今,王盛滨与哥哥王盛泉一起,守着这家承载父辈记忆的扁肉店。

闲暇时,王盛滨会教他的两个孩子包扁肉。“他们都很爱吃扁肉,让他们自己包自己煮,感受工作的辛苦,才会更珍惜现在的生活。”他说。

忙了一天,王盛滨会给自己奖励一碗热腾腾的扁肉。“这样的日子太太好了!”这个朴实的闽北汉子由衷地说。

在全国各地的8万多家沙县小吃店里,热乎平价的小吃温暖着辛勤奋斗的中国人,点亮了沙县人的幸福路。

一碗螺蛳粉,“闻臭”成大业

2008年,广西田林人李永国要离家远行。

他要去学习酸笋腌制,推广家乡的竹笋,目的地是400多公里外的柳州。

柳州,街头巷陌,空气中弥漫着螺蛳粉的独特气味,赋予这座城市别样的风味。

一碗螺蛳粉,红通通的辣椒油浮在表面,鲜美的汤汁浸入每一根粉条。赋予其灵魂的,是一味酸臭、爽脆的佐料——酸笋。

“腌制好的酸笋,吃到嘴里,会带着温柔的臭味,刺激味觉神经。大家喜欢螺蛳粉,这个味道是关键。”李永国说。

要学好腌制酸笋,必须得下苦功夫。

他走街串巷,不断向当地人请教、学习。

让酸笋臭得恰到好处,讲究还真不少。“酸笋的气味根据腌制时间,也有前调、中调、后调的不同。”犹如一名调查师,李永国在一次次“品臭”中发现制作酸笋的奥秘。

六年学艺,也曾腌坏过几千斤笋的李永国,仅仅凭借眼看,鼻闻就能判断出竹笋腌制处于哪个阶段、是否有添加剂。

让他没想到的是,这“一鼻子本领”,很快便派上了用场。

2014年,袋装螺蛳粉问世,柳州螺蛳粉迎来了新生。

一份小吃里的民生好味道

珠江上的『生态鱼道』

在水利枢纽副坝下方,一条用鹅卵石铺设的仿自然生态鱼道蜿蜒曲折数公里。这是记者日前在大藤峡水利枢纽工程看到的。

大藤峡水利枢纽工程是珠江流域关键控制性水利枢纽,被喻为珠江上的“三峡工程”。大藤峡江段是花鳢、唐鱼、鲮鱼等水生珍稀、濒危鱼类赖以生存的地方,也是江中洄游鱼类的重要通道。

距离大藤峡水利枢纽坝址不远处有珠江流域重要的洄游鱼类产卵场,工程建设对水生珍稀、濒危鱼类的洄游与产卵会造成一定影响。

工程建设方通过探索建设生态鱼道,积极保护鱼类生存栖息环境。目前副坝仿自然生态鱼道已经建成,主坝鱼道基础部分施工基本完成。

“我们在工程设计之初,就规划了主坝、副坝过鱼通道,这种双鱼道设计在国内同类型水利工程建设中是罕见的。”广西大藤峡水利枢纽开发有限责任公司环境移民部高级工程师康浩说,为使工程建设接近原有自然状态,他们把工程鱼道转变为仿自然生态通道规划。

在大藤峡水利枢纽来宾市红水河珍稀鱼类增殖保护站,数十个大水缸正在孵化培育珍稀鱼类。保护站负责人张志明告诉记者,他们重点开展珍稀鱼类人工繁育研究和鱼苗培育等工作,今年已成功孵化出乌原鲤、多线盘魮等珍稀种鱼苗。

近年来,广西多措并举推动河道鱼类资源保护和生物多样性恢复,严格实施禁渔制度,加大人工增殖放流力度,水域生态系统稳定向好。

梧州市有广西“水上门户”之称。梧州市农业农村局副局长林英说,当地在珠江干流西江梧州段建立了国家级水产种质资源保护区,确保渔业种质资源休养生息。

在梧州,长洲水利枢纽建设了总长1.5公里的鱼道,每年投入数百万元用于鱼道运营维护、采购鱼苗等,还牺牲数万千瓦时的耗水率确保鱼类洄游繁殖通道畅通,十多年来每年有数万尾鱼依托鱼道洄游至上游水域。

柳州农业农村局三级调研员于保田说,过去5年当地累计投放鱼苗超过5000万尾。当地通过积极引导部分渔民转产转业,促进捕捞量不断下降。(记者刘伟、何伟、黄浩铭)据新华社南宁5月13日电