

永远为人民放歌

——纪念毛泽东《在延安文艺座谈会上的讲话》发表70周年

□新华社评论员

70年前的5月23日,毛泽东同志《在延安文艺座谈会上的讲话》发表。讲话创造性地阐释了文艺与人民等一系列重大问题,确定了党对文艺工作的基本方针,指明了文艺为谁服务等一系列重大问题。重温讲话,牢记文艺为人民服务的宗旨,对推动社会主义文化大发展大繁荣,全面建设小康社会,实现中华民族伟大复兴,具有重大而深远的意义。

文艺是民族精神的火炬,是鼓舞人民奋进的号角。70年来,肩负这一伟大使命的广大文艺工作者,始终坚持为人民服务的宗旨,自觉融入历史和时代发展的奔腾洪流,创作出了大批描绘火热生活、反映时代精神、讴歌革命、建设和改革开放的文艺作品,为民族解放、国家富强、人民幸福提供了强大精神动力。

一切优秀的文化创造,一切传世的精品力作,都是时代的产物。这是人类文明历史的普遍规律。当今世界正处在大发展大变革大调整时期,当代中国正处在中国特色社会主义事业蓬勃发展阶段,我们正处于一个创造历史的伟大时代。面对这一难得的历史机遇,广大文艺工作者应该顺应时代呼唤,回应群众关切,更加自觉、更加主动地承担起为人民抒写、为人民放歌的历史责任,不断满足群众日益增长的文化需求,用浓墨重彩为民族立言,为时代立传,为人民放歌。

坚持文艺为人民服务,要始终对人民群众怀有深厚的感情。在革命战争年代,人民是为国家和民族命运抛头颅洒热血的革命志士,是枪林弹雨里推着独轮车支援子弟兵的父老乡亲;在和平建设年代,是艰苦创业的工人,是风餐露宿的开拓者;在改革开放新时代,是手挽手迎接惊涛骇浪的人

墙,是面带微笑的志愿者。只有深刻理解“人民”二字的丰富内涵,怀着对人民的崇敬和热爱,广大文艺工作者才能做到在思想上走进,在行动上看齐,为创作更好更多文艺作品打下坚实基础。

坚持文艺为人民服务,要始终坚持贴近实际、贴近生活、贴近群众。贴近实际,才能真正感受社会发展的涌动,把握时代跳动的脉搏。深入生活,用心体会火热的建设生活,才能领悟到现实生活的变革和进步。深入群众,用心感悟他们的喜怒哀乐,才能真正获知群众的所思所盼。从群众中来,到群众中去,始终与人民同呼吸、共命运、心连心,才能在真实体验中汲取养分,在感悟生命中寻求灵感,在洞察时代变迁中深化主题,创作出更多无愧于历史、无愧于时代、无愧于人民的文艺精品。

坚持文艺为人民服务,要始终坚持拜人民为师。要把人民放在心中最高位置,尊重

人民主体地位,尊重人民首创精神,拜人民为师。坚持群众路线是我们党的根本工作方法,也必然成为广大文艺工作者持之以恒的时代追求。人民是推动历史前进的根本动力,人民创造历史的丰富实践,是广大文艺工作者最好的课堂。与人民相结合,向人民学习,是优化文艺创作的必由之路。只有投身人民伟大实践,才能站稳最基本最扎实的立场,才能拥有最强劲最深厚的动力。

等闲识得东风面,万紫千红总是春。实现中华民族伟大复兴,离不开中华文化繁荣兴盛。建设社会主义文化强国,是时代和人民的呼唤,是广大文艺工作者的共同心愿。蓝图已经绘就,号角已经吹响,以人民为主角,为时代鼓与呼,广大文艺工作者才能进一步奏响发愤图强、艰苦创业、顽强拼搏、再立新功的时代强音,为国家富强、时代进步、人民幸福再立新功。

(新华社北京5月22日电)

今年我国将新增农村水电装机300万千瓦

新华社长沙5月22日电(记者于文静)记者22日从全国农村水电工作会议上获悉,2012年,我国将新增农村水电装机300万千瓦,确保完成农村水电增效扩容改造试点任务,继续推进水电新农村电气化和小水电代燃料建设,全面开展中小河流水能资源规划,进一步落实农村水电安全监管全覆盖。

水利部副部长胡四一在会议上指出,农村水电是水利事业重要组成部分,是民生水利的重要内容。新时期中央对农村水电工作提出了新要求,我国的扶贫攻坚明确了农村水电的新任务,节能减排为农村水电发展提供了新机遇,社会公众对河流生态提出了新期盼,必须充分认识农村水电工作的艰巨性和复杂性,推动农村水电工作再上新台阶。

据介绍,2011年中央对农村水电投资大幅增长,全年新增装机328万千瓦,总装机达到6212万千瓦。2012年,水利部将着力打造“民生水电、平安水电、绿色水电、和谐水电”,抓住发展机遇,推进农村水电工作再上新台阶。

胡四一说,要确保完成农村水电增效扩容改造试点任务,重庆、浙江、湖北、湖南、广西、陕西等6个试点省份要严格执行有关标准,切实落实配套资金,加强督导检查,为全国农村水电增效扩容改造提供经验和示范。全力推进水电新农村电气化县建设,特别要加强对今年安排中央补助投资的365个、150万千瓦建设项目的指导。今年要新开工38个、11万千瓦小水电代燃料项目,继续抓好152个、40万千瓦的续建项目建设,力争投产50个、15万千瓦的小水电代燃料项目。积极推动农村水电直供电片区电网改造。

他还表示,经过一年努力,农村水电安全监管覆盖率已达90%。今年全国安全监管覆盖率要达到95%,要积极开展安全大检查,努力推进安全生产标准化建设。同时,制订绿色小水电评价、最小生态流量、景观整合等技术标准,完善现有标准体系系表中农村水电规划、设计、施工和运行等方面的生态环境保护要求,构建系统的农村水电技术标准体系。



5月21日,游客经过嵩山少林寺景区外的石牌坊进入景区。经过大规模综合整治、成功“保牌”的河南嵩山少林寺景区,游览环境、基础设施有了很大改善的同时,其规范化、标准化、人性化的服务,受到中外游客的好评。据统计,进入五月份以来,前来景区游览的游客人数节节攀升,其中5月10日至20日,日均游客人数超过2万人次。

新华社记者 王颂 摄

纸杯新国标将实施

杯口“拒绝”印图案

6月1日起,由国家质检总局和国家标准委发布的纸杯国家标准将正式实施。标准首次提出,纸杯“杯口距杯身15mm内、杯底距杯身10mm内”不应有印刷图案,不得使用回收原材料制作纸杯。

杯口15mm内不能印图案

此前一次性纸杯一直只有行业标准,缺乏国家标准。此次的国家标准(GB/T 27590-2011)对纸杯原材料、添加剂、包

装、印刷等提出更高要求,保障消费者的安全。

最受关注的就是首次提出印刷位置的要求,规定纸杯外面的印刷图案应轮廓清晰、色泽均匀、无明显色斑,但“杯口距杯身15mm内、杯底距杯身10mm内不应印刷”。

“杯口处无印刷是对消费者的保护。”国际食品包装协会常务副会长兼秘书长

董金狮称,目前国内没有食品级油墨的概念,也没有可用于接触食品的印刷油墨。喝水时嘴唇接触杯口,印刷图案里的油墨可能会被摄入,尤其是含苯油墨对健康更不利。同时在套杯子时,杯子底部有印刷图案,也容易把颜色蹭到另一个杯子的内壁上,因此底部也要求不能有印刷。

荧光增白剂不能人为添加

原材料上,为避免有毒溶剂的产生,国际规定,纸杯不应有异味,不应使用回收材料,原材料使用的添加剂应符合规定,荧光增白剂、工业石蜡、工业滑石粉等不在GB 9685范围内的添加剂不能用于生产加工纸杯。

董金狮表示,这意味着,“即使是车间受污染的边角料也不得用于纸杯原纸的生产加工,所有的原材料、添加剂都应满足食品包装级的要求,不能人为添加荧光增白剂。”并鼓励使用水性油墨、紫外光固化油墨、植物油油墨等节能环保型油墨生产纸杯。

另外,标准对纸杯挺度和渗透性也有规定,纸杯的底部和侧面均不应漏水、渗水,如果纸杯太软,也不达标。纸杯的所有包装材料要有足够的密封性和牢固性,纸杯包装应防尘、防潮或防霉。

(摘自《新华网》)

苦瓜

苦瓜全身皆可入药,一根苦瓜含有0.4%贵如黄金的减肥特效成分——苦瓜甙,类蛋白活性物质(即α-苦瓜素、β-苦瓜素、MAP30)类胰岛素活性物质(即多肽-P)及多种氨基酸。对心、肺、胃具有清凉解渴、具有除邪热、治丹火毒气、泻六经实火、益

气止渴、解劳乏、清心明目、能增强食欲、养血滋肝、润肺补肾的功效。

据研究发现,苦瓜具有明显的降低血糖作用,对糖尿病有一定疗效。同时,苦瓜还有一定的抗病毒能力和防癌的功效。(果果)

苦瓜炒鸡蛋



盐,加一勺清水,用筷子搅散。
4. 锅内放适量油,倒入蛋液,小火,用筷子将鸡蛋搅成块状。
5. 放入苦瓜,中火,翻炒。
6. 加适量盐调味,翻炒均匀出锅即可。
温馨提示:
1. 苦瓜片尽量切薄点,那样苦味就不重了。
2. 鸡蛋液里面加一勺凉水,炒出来会嫩些,用筷子搅更容易让鸡蛋成小块。
3. 因为焯过苦瓜,所以翻炒均匀就可以出锅。



日前,信阳鸡公山酒业有限公司召开落户平桥五周年庆典暨新品上市推介会。推介会上,该公司向市场推出源系列3款产品,即酒之源、红之源、根之源。酒之源意为天下白酒之源,红之源意为红色革命之源,根之源意为根亲之源。本系列产品文化底蕴深厚,是该公司产品重点打造的核心战略产品。图为推介会现场。

本报记者 张诗绮 摄

意大利粉

吃意大利粉时,用叉子固定面条,然后转圈,使面条卷成一小束即成,切勿搅拌面条或用匙羹来吃。意大利人很少用匙羹吃,除非在一些非正式场合,如家庭式用餐。

薄饼

先把一块薄饼平放于碟或手上,再放上馅料,然后卷起,用手拿起来吃。

三文治

可用手拿茶点式或头盘式的小件三文治来吃,吃公司三文

如何吃西餐最优雅

治则要用刀叉,把它分为四片至五片后,才可用手拿起来吃。
鸡肉 一般用叉来吃,如鸡肉烤得非常酥脆,则可用手拿起来吃。
粟米棒 粟米通常只会在日常膳中出现。由于烹调时,粟米会沾上牛油和酱汁,为免失礼仪,要用双手紧握轴心来吃。(李玉)

国家发展和改革委员会 鼓励和引导民间投资健康发展的相关细则将密集出台

新华社北京5月22日电(记者江国成)记者22日从国家发展和改革委员会获悉,继铁道部、卫生部之后,有关部门为落实国务院有关要求,鼓励和引导民间投资健康发展而制订的细则将密集出台。

据国家发改委有关方面负责人介绍,目前,相关部门正在抓紧开展工作,5、6月份将陆续制定出台一批实施细则。国家发改委负责的“在安排政府投资时对民间投资一视同仁”、“加强民间投资监测分析”、“鼓励引导工程咨询机构服务民间投资”等工作任务即将出台实施细则。

另外,有的部门取得阶段性进展。住房城乡建设部、水利部等已起草完成实施细则初稿,正在征求有关部门意见。“证监会、国资委的实施细则正在履行报批程序。电力、石油天然气领域的实施细则制定工作也正在抓紧进行。”

交通运输部已于4月13日出台了《关于鼓励和引导民间投资进入公路水路交通运输领域的实施意见》,在发挥民间资本作用,推进交通运输发展,鼓励民间资本进入交通运输基础设施、服务、新兴业务等领域,为民间投资营造良好的发展环境,加强对民间投资的服务、指导和规范管理等方面提出了具体政策措施。

在鼓励民间投资发展中小金融机构方面,国务院3月28日批准实施《浙江省温州市金融综合改革试验区

总体方案》,将“加快发展新型金融组织”作为重要内容,提出要鼓励和支持民间资金参与地方金融机构改革,依法发起设立或参股村镇银行、贷款公司、农村资金互助社等新型金融组织。《国务院关于鼓励和引导民间投资健康发展的若干意见》(“新36条”)2010年5月印发实施。民航、医疗卫生、工程技术研发、战略性新兴产业、加强民间投资统计工作等方面,已出台了相关实施细则。同时,17个省份出台了当地细则。

这位负责人说,“新36条”贯彻落实工作的整体进展还不够理想,一些配套政策措施尚未出台,特别是社会广泛关注的金融、能源等重点领域尚未取得实质性进展,与国务院要求相比,与经济社会发展的需要相比,与民营企业的期待相比,还有不小差距。

今年2月,国务院明确了今年上半年制定出台民间投资实施细则的时限要求,政府工作报告和国务院批转的2012年深化经济体制改革重点工作意见将鼓励民间资本进入铁路、市政、金融、能源、电信、教育、医疗等七个领域列为2012年需要重点落实的工作任务,明确要求抓紧制定出台实施细则。

为落实国务院要求,国家发改委今年年初召开了由中宣部、国办(督查室)和承担实施细则制定工作任务的43个国务院部门或单位参加的会议,全面部署了上半年出台实施细则的有关工作并提出了明确要求。



难忘的美食

□唐毓英

人到八十,一生吃过的美食不胜枚举。尤其是现在,人们的生活条件好了,鸡肉、猪肉、一日三餐,山珍海味,也尝尝个遍。但尽管如此,我仍然忘不了幼时吃过的美食。我老家在河南省商城县余集镇。小的时候,每到农历双日子逢集,四乡群众都在这一天赶集,把小小的街道挤得水泄不通,小吃摊也纷纷摆到街道两旁,各种小吃香气扑鼻,十分诱人。

雷麻子的神仙饺

记得小时候,父兄们生意很忙,中午都不能及时吃饭。为了不耽误我上学,母亲就买雷麻子的神仙饺(即混沌)给我当午餐。雷麻子是本镇人,四十多岁,中等身材,微胖,长着肉墩墩的大脑袋,人很憨厚,不多言语。每次逢集,他就早早地在我家对面把担挑摆好。担挑的一头装着木柴和一桶水,另一头架着小煮锅。锅的周围是平板,上面整齐地摆着切好的葱花、姜丝、鸡蛋丝、胡椒、酱醋、熟猪油、饺子皮儿和馅。馅必须是瘦肉多肥肉少,切丝后撒上姜末和胡椒粉,再剁细就可以了。擀制饺子皮儿也很讲究,和面添加适量的鸡蛋清,雷麻子说这样做成的饺子皮儿劲道,吃起来更香。

雷麻子每次都是从出摊一直忙到集停人散。四乡的群众都知道雷麻子的神仙饺好吃,所以都想先尝为快,于是,小摊前每次都排着长长的队,直到神仙饺都卖完,人们还很不情愿地离开。在我的记忆里,基本上每次都需排很长时间队才能买到。雷麻子做每一份神仙饺都很用心。首先在空碗里放上一点葱末、熟猪油和鸡蛋丝,加少许盐、酱油、醋,撒上适量的胡椒粉,再用漏勺将煮好的饺子盛到碗里,加大半碗汤水,最后加两勺炖好的骨头汤。

上世纪八十年代初期,我在信阳居住。有一次母亲来看我,我专门到位于信阳电影院附近老薛家的混沌店买一碗神仙饺。我问我,这和老家雷麻子的神仙饺味道如何?她说皮有些厚,没有醋和猪油,香味和爽口感差一点。我连忙尝尝,的确如此。

任十爷的肉火烧

还有一样令我至今难忘的美食,就是任十爷做得肉火烧。任十爷住在离我家不到100米的地方,他蓄着大胡子,留着清朝的小辫子,全街就他一人还有辫子。任十爷开了一个小店,早上炸油条糖糕,逢集就卖火烧。任十爷做得火烧外皮酥,肉馅

松软香美。后来,虽然我经常能吃到美味可口的煎饺、蒸饺以及小笼包子,但是,依然怀想任十爷做得焦软香美的肉火烧。

母亲的火灰烧肉馍

小时候,我最爱在母亲面前装病,因为只有“病了”,才能吃上母亲做得火灰烧肉馍。每次做火灰烧肉馍,母亲都亲自到镇上买些瘦多肥少的猪肉,把猪肉切成细丝,加一些葱花和姜末,制成肉泥,撒一些胡椒粉,用和好的白面团包上肉馅,拍成厚饼。再用竹叶包好捆好,埋进热火灰里,两三个小时肉馍就熟了。然后钳出来,剥掉焦黄的竹叶,露出焦黄馍壳,馍壳渗透了肉汁和香气,越嚼越有味。后来的几十年里,我也经常模仿母亲做火灰烧肉馍给我的孩子们吃。我将包好的肉馍放煤炉上用文火烤,最后肉馍也熟了,但是肉馍的壳硬而不焦,而且开裂的口子使营养的肉汁外溢,跑了香气,肉馅变干,比起母亲当年做得差远了,但孩子们却吃得津津有味。

老家的家常菜

除了这些美味的小吃,家乡的家常菜也独具风味。20年前,六兄回家探亲,我也随他回了老家。我们叫嫂子不要做大鱼大肉,点我们从小最爱吃的菜——萝卜小鱼汤。这道菜做法很简单,就是将寸把长的小河鱼除去内脏洗净后放锅里小火炖煮,再把拳头大小的萝卜切成细丝,加小青椒、姜丝炒熟,再加水煮沸,最后将炖熟的小河鱼放进汤里滚上几滚即可。小鱼香酥酥,轻轻一嚼就碎了,萝卜清香微甜,整道菜又好吃又下饭,还补钙。

与几十年前相比,现在生活水平大提高了,小吃菜肴应有尽有,制作工序日渐繁杂,味道也千奇百怪,各具特色,但其味道总不如幼时小吃菜肴那般纯正天然。究其原因,现在的粮食蔬菜要么施化肥打农药,要么是转基因品种,好看不好吃,没营养,甚至对人体还有副作用。再者,如今一些商人缺乏基本道德良知,唯利是图,使用不符合安全标准的原料,只讲数量不讲质量,所以做出来的小吃菜肴千篇一律,寡淡无味,甚至有害于身体健康。今昔对比,相形之下,最让我难忘的,还是幼时吃过的那些小吃和菜肴。

