

大年初三(2月12日)清晨,深圳龙岗海吉星农批市场已经开始忙碌,加工、贮藏、称重、运输,一辆辆供港货运车有序驶向关口。南方电网深圳龙岗供电局平湖供电分局的李嘉勇匆匆吃了早餐,穿上运维服,挎上工具包,与班组成员一道巡查市场专供冷库存储使用的配电柜,开始了一天的节日保供应电力保障工作。

春节期间,无论是在回家团圆的路上,还是在亲友聚会的餐桌旁,背后总有那些坚守岗位的一线劳动者,尽心竭力为万家守护团圆平安。

保畅通

“总有人要为大家的团圆去守护”

除夕夜,中国铁路太原局集团有限公司太原客运段配餐洗涤中心大同片区内,气温低至零下十几摄氏度。23时30分,随着K2096次列车缓缓驶入站场,值班的水班组长孙天柱带领组员们依次进入作业位置。

弯腰、拉管、插管、注水、拔管,这组动作他们要重复3个小时。晋北大同的冬夜,股道上结了厚厚一层冰,在上面正常行走都很困难,但他们要拖着十几米长、十多斤重的注水管,不停地往返在各车厢间。

为保障旅客在列车上正常用水,每名上水工每天至少要上20吨水,在铁轨间步行20多公里。“总有人要为大家的团圆去守护,我们做了自己应该做的。”孙天柱说。

在四川成都天府国际机场,自今年春运启动以来,航班密度增加,飞机平稳降落时轮胎与地面摩擦,在跑道上留下一道道胶泥比以往增厚不少。

大年初三凌晨2点半,随着最后一班航班进港,飞行区管理中心生态围界管理室主管刘秦杉趁着只有4小时的窗口期,带着同事有条不紊地进行除胶、助航灯具清洁等工作。

“去年女儿在作文里将我坚守岗位的故事视作她的榜样和骄傲,那一刻我觉得什么都值了。”刘秦杉说,虽然不能与家人团圆,但保障飞机起降安全的责任不容有失。

保安全

以“岗”为家,守护万家平安

早在春节前夕,张文就“连轴转”地忙碌在商场、酒店等人员密集场所,穿梭在辖区各处开展消防检查和宣传,常常就灭火器、消火栓水枪水带的使用动作反复讲解示范,直至商户理解掌握,为的就是确保春节期间的消防安全。

作为四川省德阳市消防救援支队防火监督科科长,张文是大家口中的“女汉子”,干起工作干净利落、雷厉风行,今年春节期间她主动请缨值班,以“岗”为家,守护万家平安。“别人是过节,消防是‘过关’,不能有半点松懈。”张文说,“家人的支持和理解,是我坚守岗位的有力后盾。”

大年初一,山西医科大学第一医院重症医学科副主任医师王磊在诊室接诊了一名从心内科转来的82岁女患者。“她来的时候已经心力衰竭,需要紧急上呼吸机和床旁血滤。”王磊说,他所在的ICU病区共有21个床位,大年初



孙天柱在进行上水作业。来源:百度

我在岗,请放心!

——记春节坚守岗位的一线劳动者

一有19个人在接受治疗。

“我们是病人生命最后一道防线的‘守门员’。”王磊说,除夕夜和正月初一他收到了很多来自病人或病人家属的祝福短信,让他倍感温暖。

王磊的妻子是该院皮肤科医师。“今年我们都是大年初一值班,孩子只能交给父母照看。”王磊说,春节值班对他们来说是“家常便饭”,和妻子一起坚守岗位,即使忙得顾不上,也有“天涯共此时”的感觉。

保民生

“虽说忙了一天,我觉得值!”

位于四川成都宽窄巷子的益民菜市场顺街街辐射了周边5万多名居民。大年初二早上,记者在这里看到,约有一半的摊主正常营业,蔬菜、肉类、水产、干菜、水果等各个品种均有供应,来买菜的居民络绎不绝。店长舒强一大早就来到店里,一边看各类蔬菜和肉类的供应情况,一边检查食品安全、过道摆放和卫生清洁等情况。

今年春节期间,四川成都市59家益民菜市场“不打烊”,成都海吉星市场(白家市场)、四川国际农产品交易中

心(濠阳市场)两大批发市场日均供应蔬菜1.4万吨、肉类约1000吨、水产海鲜约1600吨,确保春节期间瓜果蔬菜等农副产品供应充足、保质稳价。

在约1500公里外的鄂尔多斯市东胜区,37岁的王彦伟刚开完大年初二的晨会,便和两名工友开始了例行的设备巡检。作为东胜区蒙泰供热公司中心四站站长,他和19名工友一起负责周围22个小区、8787户的供暖保障。

在片区里的十二完小换热站做设备巡查时,王彦伟在现场控制柜显示屏发现了异常的补水数据。“从表上看失水量不算大,但要尽快确定位置进行抢修,不然极有可能造成管网失压影响供热。”王彦伟说。

从确定漏点区域,到寻找具体漏点,再到完成修补,一套工序下来,问题得到解决,天也渐渐黑了。“虽说忙了一天,但保障了附近住户家里的温度,我觉得值!”王彦伟擦了擦身上的泥,笑着说。

春节期间,南方电网深圳供电局组织了19支应急抢修队伍,68台应急发电车做好突发停电事件快速处置准备,重点关注高铁站、火车站、机场、口岸等42处重点场所及供港线路、核电线路情况,全力保障电力供应安全可靠。

新华社记者(据新华社北京2月13日电)

「朋友圈」里「过大年」

看大戏、忙健身、坚守岗位……传统与现代交织、休闲与奋进相融,在微信朋友圈日益普及的当下,记者从中窥见到多姿多彩的新年风尚。

■看大戏拜大年 传统“年味”浓

“新春戏曲嘉年华”“文化惠民 戏曲进万家”……春节期间,“新年看大戏”在朋友圈刷屏了。不少微友拍下精彩的演出视频,洋溢着浓浓的喜庆氛围。

南京市浦口区在非遗传馆举办了龙年新春文化展,展示了100余幅龙年主题作品。这些作品有版画、国画、儿童画、葫芦画、面塑等各种形式。沉浸式的非遗体验吸引了许多市民带着孩子来体验。一位微友发朋友圈说:“现在过年真热闹,儿时的感觉又回来了。”

拜年也是春节期间的传统文化习俗。一位微友在春节期间跟随母亲给一位103岁的长辈拜年。这位微友写道,“年味,不仅是鞭炮、烟花,更重要的还是‘人情’。”

记者在朋友圈里看到,不少微友返乡过年,随着乡村民俗文化的振兴,不少优秀的传统习俗被传承、发扬。

■健身观影放空 新年“新风尚”

在朋友圈里,一位“健身达人”以跑步庆祝新年。“年少时觉得故乡很大,怕迟滞我追逐梦想的脚步;中年时觉得故乡很小,怕藏不下我的记忆。”这位微友用诗意的语言表达对家乡的情感。

知名演员贾玲的贺岁电影《热辣滚烫》激发起不少微友的健身热情。一位微友发朋友圈说:“贾玲200多斤时候我120,贾玲112斤了,我还是120,这怎么能行?”大年初一她健身消耗719大卡,大年初二1066大卡,“2024加油!”

春节期间的贺岁电影在朋友圈也刷屏了。不少微友选择在电影院看电影。一名微友被一部电影的台词所打动,“所有正确的事情都有代价,但不能因为代价就不去做。”

在忙碌了一年之后,还有不少微友选择了在春节期间“放空”。“好多年没有这样,春节在家乡安安静静呆着,轻松自在。”一位家在安徽泾县的微友写道,“故乡确是奇妙的存在,它不喧嚣不世故也不变迁,就在你疲惫的时候欢迎你回来。”

■坚守岗位 蓄积力量“龙年龘龘”

春节是休闲的假期,但记者通过朋友圈看到,还有不少人坚守在岗位上。一位微友转发了南京警方的微信公号信息,《藏蓝“警”色,守护金陵夜的灿烂》。“今年春节,南京在非禁放区设立了20处烟花集中燃放点。”微信公号写道,“在漫天烟火中,现场值守的民警辅警坚守岗位,用藏蓝的身影和闪烁的警灯,为群众构筑起一道最坚实的‘安全墙’。”

同样坚守岗位的还有消防人员。一位微友转发的一篇新闻讲述的是连云港市消防员守护音乐烟火晚会的故事,“在当晚执勤过程中,消防救援人员共协助6辆私家车成功从泥地脱困。”

“新的一年,祝愿您,嘴角是笑意盎然,心上是凛冬散尽,眼里是星河长明。”朋友圈里满满的祝福,告别兔年,迎来龙年。新华社记者(据新华社南京2月13日电)

“气派龙”:这三座高等级照壁不一般

在中国传统院落里,人们习惯在大门里或门外竖立一面墙,起遮挡、装饰作用,这就是人们常说的照壁。当九龙图案、琉璃材质装饰到这面墙上,就形成了高等级照壁。

时光流逝,位于大同古城、北京北海公园、北京故宫的三座琉璃九龙壁依然完整精美。流光溢彩的壁身上,九条巨龙或俯身探海,或腾身上跃,或盘绕成团,张牙舞爪、活灵活现,彰显着龙的神秘、神奇与威严。

大同九龙壁在中国三大九龙壁中规模最大、历史最悠久。45.5米长的龙壁上,九条巨龙在云海波涛间奔腾了600余年,雄健勇猛,桀骜不驯。壁前有一长方形倒影池,春暖花开时,飞龙倒映水中,水动龙游,妙趣横生。

明朝初年,太祖朱元璋为巩固统治和国家安定,将众皇子派去镇守边关。十三子朱棣来到“九边重镇”之一的大同,被封为代王。大同九龙壁始建于明洪武二十五年(1392年),原为代王府前的照壁。代王府早已毁于兵火,九龙壁能保存至今实属不易。

“这跟人们对龙的敬畏和崇拜之情是分不开的。”大同市古建筑保护研究院副院长马晓堃举例说,大同属于干旱地区,清朝时当地还有独特的“洗龙”习俗,百姓清洗龙壁上的龙祈求风调雨顺。

因为朱棣为代王,龙爪的規制只能为四爪。而北京北海公园九龙壁和北京故宫九龙壁上的五爪龙,则彰显了皇帝的权威和尊贵。

北海公园九龙壁是三大九龙壁中唯一的双面龙壁。它南北两面各有九条体型较大的龙,龙鳞随龙身翻转,龙爪的骨骼结构被塑造得细致入微,再加上壁的正脊、岔脊等处,其上共有600多条大小各异的龙。

“九条龙通过画面布局形成五个板块,正中间的是黄色盘龙,两旁的是升龙或降龙,体现出皇家照壁的寓意。”北海公园研究室主任张

冕说。清乾隆二十一年(1756年),这座龙壁作为皇家园林中大圆镜智宝殿建筑群的照壁而诞生,这里主要用来举办皇家佛事活动、收藏佛教经典等。但建筑群因战火、灾害等原因已不复存在。

相比之下,北京故宫九龙壁是唯一与主体建筑同在的九龙壁。它是紫禁城宁寿宫区皇极门外的照壁,为清乾隆三十七年(1772年)改建宁寿宫时建造,与皇极门、宁寿门、皇极殿、宁寿宫等落在一条南北轴线上,同皇极殿前的雕龙御路、檐下的九龙匾遥相呼应,衬出皇官一派庄严肃穆。

仔细看,九条巨龙升腾潜游,踏浪摆尾,伸展环曲……那形神生动、腾挪跳跃的姿态,好像要振“壁”而飞。尤其中间的黄龙最与众不同,它双目圆睁,正视前方,好像时刻观察着

宫中的动静。故宫是数百年来中国皇帝的安家之所、最高权力的象征。故宫里的这座九龙壁以不同方式蕴含“九五”之数,彰显“九五至尊”;主体龙为九条,檐下斗拱之间用45块龙纹拱板,壁面共用270个塑块,都是“九”“五”的倍数……

山西省古建筑与彩塑壁画保护研究院研究员王春波说,琉璃是中国古代应用在高等级建筑上的材料,它的使用可追溯到北魏,金元明时古建筑琉璃艺术进入全盛期。琉璃九龙壁只有在皇官王府或高规格庙宇才能建造,目前中国保存下来的这三大龙壁造型丰富、色彩绚丽,是中国龙壁艺术的珍品。

“明代龙壁上龙的造型雄壮、粗犷,到了清代,龙的造型相对要纤细、秀美一些。”张冕说,数百块琉璃砖瓦能够严丝合缝地拼接成整幅画面,体现了中国古代工匠的高超技艺。

新华社记者(新华社北京2月13日电)



大同九龙壁中间的龙(2月3日摄)。新华社记者 王学涛 摄

这个冬天,大量外地游客“涌”入东北,在“东北的冬”里感受别样的“嗨”。和东北冰雪游一起火起来的,还有铁锅炖、酸菜炖血肠、酸菜炖粉条等地道东北菜。

酸菜,这个东北人年夜饭的必备菜、各地游客东北游的必选菜,借文旅热的“东风”,迎来新的发展机遇。在各种酸菜中,东北酸菜约占我国酸菜市场规模的一半。在东北酸菜主产区沈阳市下属的新民市,酸菜年生产总值约12亿元。

“新华视点”记者走访餐馆、农户、酸菜加工企业等,探寻酸菜火爆的密码。

东北酸菜火了

除夕当天,沈阳不少餐厅为来沈游客准备了极具地方特色的年夜饭。沈阳香格里拉大酒店工作人员介绍,酒店精心准备了酸菜搭配猪肉、血肠、棒子骨、蛎蝗炖煮而成的血肠酸菜锅,作为特色主打菜品。

夜幕降临,位于沈阳市铁西区的山河屯铁锅炖店内一座难求,分量大、口味赞、花样多的东北菜受到很多外地游客欢迎,店内南方口音不绝于耳。“来尝尝东北的铁锅炖大鹅,网上说加酸菜和排骨才正宗。”来自广西的游客丁国瑞告诉记者。

不少像丁国瑞一样的外地游客体验东北特色菜时,还不忘看看酸菜的“原生态”。

走进沈阳市沈河区的小河沿早市,人流如潮,游客们需要侧身才能从摊位间挤过。在清晨寒冷的空气中,他们围在售卖杀猪菜的摊位前,准备品尝这道热乎乎的东北“硬菜”。摊主告诉记者,近日来“打卡”的游客中,大半是外地人。

常以炖菜辅料出现的酸菜清爽解腻,适合多人聚会的消费场景。按区域看,酸菜种类大致可分为东北酸菜、四川酸菜、贵州酸菜等,不同地区的酸菜工艺、口味不尽相同。其中,东北酸菜多以秋白菜为原料,约占我国酸菜市场规模的一半。

随着东北冰雪风光和传统美食进入更多人视野,不少外地人选择在电商平台下单购买东北年货,感受东北风味。

一家电商平台今年的“年货节”(1月13日至28日)销售数据显示,东北酸菜销量同比增长10倍以上。

地方美食借势出圈

小小酸菜汤,并非偶然。地方特色美食“闯”出名堂,离不开“因时造势”“借势而为”。

一文旅“东风”催热地方特色美食,“文旅热”吸引更多外地人走进东北、了解东北,地方美食的关注度也随之水涨船高。美团平台数据显示,这个冬天,东北三省的东北地方菜和东北烧烤两大类菜系的消费规模均实现了较大幅度的同比增长。

——随时享用,创新吃法。随着食品加工技术的提高,过去只能在冬季手工腌制的酸菜,如今已成为可以随时享用的“四季菜”。

为照顾南方游客的口味,当下不少东北店家推出酸菜的花样吃法。比如,将血肠切成厚片,将酸菜卷成花状作点缀,变身东北“高级版下午茶”,让不少网友感慨:“看了3遍也没认出那是酸菜。”

——电商平台加速酸菜“破圈出海”。定居澳大利亚的“老沈阳人”黄喜庆,近日和国内亲人通话时惊喜地说,在澳洲也能买到地道的东北酸菜了。

黑龙江翠花集团新民农产品有限公司经理吴耀波说,借助跨境电商平台,公司已将酸菜卖到了日本、澳大利亚、美国;外企可借助海外电商直接订货,随时通过视频查看酸菜的生产进度,让他们买得安心、吃得放心。

“东北酸菜富含的乳酸菌,能有效阻遏致病菌的定植,起到肠道免疫、降低胆固醇作用;蔬菜发酵过程中,维生素、氨基酸等营养成分的含量和种类也会有所增加。”沈阳市疾病预防控制中心营养和食品卫生所所长陈慧中说。

继续做强还需重视品牌、产业链

要持续做大、做强酸菜特色产业,还要从树品牌、补链条、兴业态等层面下功夫。

新民市是东北酸菜的主产区,这里共有以秋白菜为原料的酸菜生产企业69家,年总产量约7.5亿斤,年生产总值约12亿元。

如今,新民市已拥有“翠花酸菜”“刘二酸菜”“生地酸菜”等优质品牌,产业附加值提升了,老百姓的腰包也鼓了。

记者采访发现,就酸菜赛道而言,由于行业门槛并不高,生产加工企业众多,大多数企业规模较小,抗风险能力弱,产品定位偏低。

中共辽宁省委党校教授平健认为,当地政府要做好酸菜产业的标准化管理、生产过程的流程化管控,以“地域品牌”取代“企业品牌”,形成规模化效应,树立好口碑。

在新民市,这一想法正付诸现实。新民市大民屯镇党委书记李洪涛说,为提高白菜的附加值,新民市政府计划牵头组建酸菜产业园,集建设腌制基地、加工园区、酸菜食品孵化中心于一体。

“‘尔滨’出圈让我们看到了社交媒体的传播力量。发展地方优品也应打破传统的销售模式,一是可与会员制超市或连锁生鲜超市合作,满足‘囤积’的消费需求;二是利用电商平台和社交媒体,锚定潜在客户,开展线上销售;三是与头部主播合作,提高产品的宣传和销售力度。”平健说。

新华社“新华视点”记者(据新华社沈阳2月13日电)



黑龙江翠花集团新民农产品有限公司的生产线上,员工正在加工酸菜。新华社记者 陈为 摄

酸菜为何占据东北餐桌C位