

创新宣讲载体形式推动党的二十大精神深入千家万户

——内蒙古、山西、河南、云南组织开展多种形式宣讲活动

从北疆大地到彩云之南,从红旗渠畔到三晋大地,连日来,各地宣讲队伍坚持面向基层,用群众喜闻乐见的方式推动党的二十大精神深入人心、落地生根。

寒冬时节,在内蒙古自治区巴彦淖尔市乌拉特中旗呼勒斯太苏木团结嘎查,乌拉特中旗乌兰牧骑队长巴雅苏和队员们驱车100多公里前往牧民家,同牧民们围坐在一起,宣讲党的二十大精神,一起谈心得、话感想,并送上歌舞表演,现场气氛热烈,掌声连连。

“乌兰牧骑结合当地实际,用通俗易懂的语言讲解党的二十大精神,这让我对党的二十大精神了解得更深入了。”团结嘎查牧民刘金莲说。

“我们注重用好两支‘轻骑兵’队伍,‘红色文艺轻骑兵’乌兰牧骑和‘理论学习轻骑兵’基层宣讲小分队。”内蒙古自治区党委讲师团团团长赵永光介绍说,两支队伍充分发挥短小精悍、灵活机动、扎根群众的优势,用老百姓喜闻乐见的方式开展对象化、分众化、互动化宣讲,让党的二十大精神深入人心。

从11月中旬开始,内蒙古在全区组建

了4000多支宣讲队伍,2万多名宣讲员深入机关、企业、学校、偏远农牧区等,开展多层次、立体化的宣讲。截至目前,共开展宣讲近2.1万场,受众达210万人次。

在山西省太原市阳曲县东黄水镇马驼村,宣讲团成员、太原市委统战部常务副部长张树明和驻村工作队一起实地查看村里新建的田间道路、红色广场、爱心超市运营等情况后,召集村干部、党员代表、村民代表等进行了党的二十大精神学习交流座谈会。

“把党的二十大精神送到基层、送到农村,必须注重效果,用群众听得懂的语言、看得见的成绩,让他们了解党中央的重大战略部署。”张树明说。

马驼村党员代表李宏亮说:“党的二十大报告提出‘为民造福是立党为公、执政为民的本质要求’,我们基层党员要起到先锋模范作用,为村民们办实事,解决烦心事。”

连日来,山西省组织包括党的二十大精神在内的3.3万余名基层宣讲员,充分运用讲故事、诗朗诵、微报告等形式,深入厂矿车间、农家小院、街道社区开展宣讲。截

至目前,共开展3万余场宣讲,受众238万余人。

太行山下、红旗渠畔,河南省林州市黄华镇庙荒村村口,党的二十大代表、庙荒村党支部书记郁林英和乡亲们坐在一起,分享参加党的二十大的感受和收获,谋划庙荒村未来的发展图景。

“红旗渠是一寸一寸修出来的,共同富裕也要靠一点一点的工作来推进,党的二十大报告绘制的宏伟蓝图催人奋进,乡亲们一定可以共同奔赴富裕路。”郁林英的分享不时赢得乡亲们的热烈掌声。

结合工作实际,河南省在宣讲中既突出机关、城乡社区、企业、校园等不同重点领域,又注重将工作触角向新经济组织和新社会组织等延伸,有力拓展了宣讲覆盖面。

据统计,自全面启动党的二十大精神宣讲以来,河南省共开展线上线下各类基层宣讲1.3万余场,受众超过510万人。

近日,云岭百姓宣讲团来到云南省丽江市玉龙县黄山街道,为近百名干部群众开展党的二十大精神宣讲。宣讲团成员紧密结合党的二十大报告内容,用纳西语创

作了朗朗上口的快板,寓教于乐进行文艺宣讲。

“宣讲形式新颖、接地气,宣讲内容入脑入心。”黄山街道白马社区党总支副书记张江梅说,宣讲团成员从老百姓身边的生活变迁说起,用自己的故事现身说法,把党的二十大精神讲得既深刻透彻,又通俗易懂,大家听后备受鼓舞,深受启发。

连日来,云南省依托基层理论宣讲示范点、新时代文明实践中心、县级融媒体中心等,组建省委宣讲团、云岭百姓宣讲团、志愿服务宣讲小分队、文艺轻骑兵等宣讲队伍,深入社区企业、田间地头、边境村寨,采取“汉语+少数民族语言”“理论+文艺展演”、院坝会、火塘会等多种形式,开展党的二十大精神宣讲活动。

截至目前,云南省共开展各类宣讲3.5万余场次,受众约400万人次。

新华社北京12月16日电

二十大精神在基层

这些面食为何火遍全国?

——来自2022中国非遗面食大会的观察



12月16日,参观者在2022中国非遗面食大会现场拍照。



这是12月16日拍摄的2022中国非遗面食大会现场展示的花馍。



这是2022中国非遗面食大会现场展示的各地特色面食(拼版照片)。

山西刀削面、兰州牛肉面、陕西羊肉泡馍、武汉热干面、天津狗不理包子、北京驴打滚……16日,为期一周的2022中国非遗面食大会在山西省太原市拉开帷幕,各地非遗面食精彩亮相,开启一场美食与文化的融合“盛宴”。

时光沉淀里,飘逸着文化气息的地域特色面食,正搭乘文化和产业融合的东风,走向全国乃至全世界。

面点师闫锦超左手托面板,右手持刀片,随着快速出刀,一根根面条落入锅里。这样制作山西刀削面的过程被赞为:“一叶落锅一叶飘,一叶离面又出刀,银鱼落水翻白浪,柳叶乘风下树梢。”

“山西刀削面的精华就在面上。”闫锦超说,用刀削出的面叶,中厚边薄,形似柳叶,入口外滑内筋,软而不粘,越嚼越香。这一传统面食制作技艺已是国家

级非物质文化遗产代表性项目。

近年来,山西刀削面更加注重宣传推广和产业化发展。像闫锦超一样的面点师傅们在全国各地进行面艺表演,传播着山西面食文化。当地面食企业顺势推出刀削面已在30余座城市开了130余家分店,年接待客流量超过一千万人次。

有的非遗面食不仅是舌尖上的美食,也是指尖上的艺术。在琳琅满目的面食展品中,来自“中国年馍之乡”山西霍州的年馍非常吸睛。过年的枣馍、结婚的“百年好合”馍、过寿的“寿桃”……不同面塑蕴含不同寓意,当地人把美好祝愿都揉进了馍馍里。

霍州年馍是临汾市市级非物质文化遗产项目。近年来,霍州市打造了“霍州年馍”区域集体品牌,2021年年馍产量达

1200万公斤,产值近亿元,远销全国各地。在与花馍“零距离”接触中,越来越多的年轻人感受到非遗魅力,激发热爱、传承的拳拳之心。“不少年轻人找我学习,想日常做给家人吃。”在一家年馍企业当技术指导的非遗传承人韩爱英说。

大会论坛上,66岁的兰州牛肉面第四代传承人马文斌通过网络与大家交流兰州牛肉面产业化发展经验。

拥有百年历史的兰州牛肉面蜚声中外。马文斌说,在当地党委政府的指导下,兰州牛肉面正由一碗面延伸发展到集品牌培育、连锁经营、科研开发、技术培训、生产加工为一体的产业链条。“在我们手里,兰州牛肉面制作有了精确的数据和标准化的工艺流程,既便于学习,又利于品牌推广。”

“以前师傅常跟我们说不能把手

艺丢了,现在兰州牛肉面制作技艺已是国家级非物质文化遗产项目,我们把传统文化发扬光大了。”马文斌欣慰地说。

近年来,标准化、产业化、品牌化发展,成为非遗面食走出“深闺”的重要途径。美团新餐饮研究院华北区公共事务总监杨建伟在大会论坛上说:“越来越多的非遗品牌主动贴近年轻人,深挖面食背后的文化体验,让更多祖辈传下来的味觉记忆能够历久弥新。”

2022中国非遗面食大会由中国烹饪协会、山西省文化和旅游厅、太原市政府联合主办,以“乐享非遗‘面’向未来”为主题。

新华社记者王学涛、杨晨光
新华社太原12月16日电
本版图片均据新华社