

习近平看望空军某基地酒泉卫星发射中心和兰州军区机关官兵

向全军广大指战员武警官兵致以新春祝福

新华社兰州2月6日电 2月2日和4日,中共中央总书记、中共中央军委主席习近平分别来到空军某试验训练基地、酒泉卫星发射中心和兰州军区机关视察,亲切看望部队官兵和科技工作者,代表党中央、中央军委,向全军广大指战员、武警官兵、民兵和预备役人员致以新春祝福。他强调,要深入贯彻落实党的十八大精神,加强部队全面建设和军事斗争准备,不断提高履行使命任务能力,不断创造无愧于党、无愧于祖国、无愧于人民的新业绩。

隆冬的戈壁滩,祈寒拆地,呵气成霜。2日上午,习近平一下飞机,就冒着严寒参观了空军某试验训练基地部分装备,亲切接见了基地官兵和技术人员代表,要求大家认清肩负的职责使命,再接再厉,开拓进取,坚决完成以试验和训练为中心的各项任务。



2月2日和4日,中共中央总书记、中共中央军委主席习近平分别来到空军某试验训练基地、酒泉卫星发射中心和兰州军区机关视察,亲切看望部队官兵和科技工作者,代表党中央、中央军委,向全军广大指战员、武警官兵、民兵和预备役人员致以新春祝福。

这是2月2日,习近平与酒泉卫星发射中心技术人员和部队官兵亲切交谈。

新华社记者 李 刚摄

当天下午,习近平来到我国航天事业的发祥地——酒泉卫星发射中心,向安葬在东风革命烈士陵园的聂荣臻元帅和为我国航天科技事业献身的英烈敬献花篮,向共和国的功臣们表示敬意。习近平参观了发射中心历史展览馆,视察了载人航天发射场垂直总装测试厂房,表示踏上这片承载着中华民族光荣和梦想的土地感到很高

兴,祖国和人民为你们取得的成就感到骄傲。他勉励大家发扬“两弹一星”精神、载人航天精神和“东风精神”,以民族复兴为己任,追求卓越,扎根大漠,报效祖国和人民。

4日下午,习近平来到兰州军区机关,接见了驻兰州部队师以上领导干部。他还来到军区某通信团执勤机房,看望正

在值班的官兵,详细了解他们的学习、工作情况,称赞她们素质过硬、英姿飒爽。习近平对兰州军区部队扎根大西北、保卫大西北、建设大西北、为维护国家安全和统一、促进西北地区稳定和发展作出的重要贡献给予充分肯定,要求大家紧紧抓住打赢信息化条件下局部战争,紧紧抓住党

委班子和干部建设,紧紧抓住作风纪律建设,大力加强部队全面建设,努力为党和人民再立新功。

习近平在听取兰州军区工作汇报后发表重要讲话。他强调,要以邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观为指导,着力从思想上政治上建设部队,结合实际持续深入抓好党的十八大精神学习贯彻,深入进行党史军史和光荣传统教育,确保部队建设坚定正确的政治方向。要着力拓展和深化军事斗争准备,推动信息化建设加速发展,不断增强基于信息系统的体系作战能力,确保部队召之即来、来之能战、战之必胜。

习近平指出,要着力加强作风纪律建设,抓好依法治军、从严治军方针落实。要坚持和发扬艰苦奋斗精神,使厉行节约、反对浪费在部队蔚然成风。要严肃各项纪律,确保政令军令畅通。要始终把工作重点放在基层,关心关爱基层官兵,注意把人力物力财力向边防、向基层、向一线倾斜。要着力做好支援地方经济社会发展各项工作,巩固军政军民团结和民族团结,以实际行动为西北地区人民造福、为西北地区发展兴利。

许其亮、王沪宁、栗战书、张又侠、马晓天等分别陪同。

新春走基层

大厨比才艺 看谁最会省

本报记者 孙潜彬

这是后厨中难得一见的场面:2月6日,闻名全国的16名烹饪大师在沈阳一家饭店后厨一起掂勺炒菜。尤其独特的是,所用食材全为寻常不起眼的白菜头、香菜根、芹菜叶之类。用边角余料做出的美味让人啧啧称奇,大师们也用自己的行动向烹饪界呼吁:要物尽其用,堵住后厨中的奢侈浪费。

烹饪大师李春祥曾代表我国首夺世界烹饪大赛金牌,他说,现在人们很关注餐桌上的浪费,但后厨中的浪费也很惊人。“有些饭店的厨师,带绳的香肠只取中间段,白菜只取心,一条大鱼掐头去尾。各种调料放在碗里,随便一沾一带,撒在锅外的比用在菜里的还多。葱、姜、蒜配料,用不了直接就倒进垃圾桶……类似的浪费在厨房里比比皆是。”

中国烹饪大师刘国栋已届90高龄,但依然刀法娴熟,动作麻利。在他眼里没有不可用的食材,他说,对于真正的大厨

来说,拿普通的食材做出可口的美味佳肴才是真本领。制止奢侈攀比风应该从后厨“厨德”抓起。比如后厨里的大手大脚和长流水等浪费现象,采买、加工环节浪费的成本还是转到消费者头上。

在一旁打下手的年轻厨师谢宥顺深有感触地说:“大师们的身教胜于言传,他们对食材的尊重给我们触动很深。节俭不仅是美德,在大师那里更近乎艺术。”

李春祥特别说到“民以食为天”的意义,每名厨师都有责任把绿色餐饮奉献给社会,坚持做到不加工国家保护动物,不使用有害添加剂。“厨师把技能修炼好,菜做得好吃了,顾客自然也舍不得浪费。”

在现场,16名烹饪大师还联合签名向全国的餐饮烹饪界同行倡议:倡导节俭烹饪,树立良好厨德,堵住浪费从后厨做起。

厉行勤俭节约

除夕年夜饭 崇尚文明餐

本报记者 马玉宏

除夕之夜,吃年夜饭是中国人传统的过年形式。记者在青海西宁市餐馆采访时了解到,今年这里年夜饭预订一改过去讲排场、比阔气的现象。

2月3日,在城西区一家海鲜酒楼里,“科学配菜,节俭消费”的提示语一目了然。服务人员正在接听顾客预订年夜饭的电话,并详细介绍饭菜种类和价格。“今年我们餐馆并没有设置最低消费标准。当然,顾客也可以按一桌多少钱来消费。”酒楼王经理介绍道。

在城中区的一家中餐馆,店门口已经摆放了“年夜饭火热预订中”的招牌。“包间就餐人数为10人的,最高消费每桌为680元。我们之所以设置年夜饭最高消费,目的就是倡导顾客合理点餐,文明就餐,避免浪费。”餐馆负责人刘先生介绍说,他们对于文明

用餐的倡导得到了顾客的积极回应,目前已有约80%的餐位被预订。

4日中午,在城东区一家海鲜酒楼内,十几位顾客正忙着点菜。“你们只有两位,点这些菜已经差不多了。可以先吃着,一会儿不够再点。”在一对年轻情侣的餐桌旁,服务员提醒道。

“在顾客就餐之余,服务人员会提醒顾客将剩菜剩饭打包。”酒楼负责人王女士坦言,以前多是口头上询问一下顾客是否要打包,现在除了张贴提示语外,还将打包提示工作具体落实到每个员工身上。

据西宁市食品药品监督管理局负责人介绍,他们正在督促餐饮服务单位从自身做起,在菜单上主动标示菜肴分量,并能根据客人的需求提供半份菜、小份菜,吃多少、点多少,倡导消费者理性消费,树立“合理点餐,文明就餐,科学打包,避免浪费”的节俭自律意识,在全市餐饮服务行业倡导和推进“文明餐桌”活动。

今日三版刊登《关于深化收入分配制度改革的若干意见》解读

高培勇：着力打好规范收入分配秩序的硬仗

李实：坚持不懈地提高农民收入

(《意见》全文见9版)

没有围墙的养老院

巨大的养老需求本应是市场关注的焦点,并可能形成新的经济增长点。不过,社会资本对养老事业的投入并不那么热心。目前很多地方探索通过政府购买的方式,向民众提供公共服务。甘肃省嘉峪关市“政府引导、市场运作、企业服务”的居家养老服务探索,具有借鉴意义。

6 版

建“新古城”热该降温了

近日,湖北荆州计划投资300亿元打造“三国文化”旅游核心景区,重现“明清府城”昔日繁华。为此,古城墙圈内三分之二的居民将被搬迁。兴师动众地“复古”,却整出个“三国文化+明清府城”的穿越景儿,令网友大呼不解。网友的质疑绝非无的放矢。

7 版

戴尔私有化欲重整河山

戴尔公司私有化传闻终于获得证实——创始人迈克尔·戴尔和银湖投资公司开出了244亿美元的收购价码。如果这宗收购案顺利完成,将是2008年以来最大的杠杆收购交易。这项交易显示了PC制造商在平板电脑和智能手机两面夹击下已经四面楚歌。

8 版

反粮食浪费 全球在行动

联合国环境规划署、联合国粮农组织日前发起了一项旨在减少全球食物浪费的行动,以减少食品生产与消费中的损失与浪费,拟实现每年节约13亿吨食物的目标。作为世界上人口最多的国家,中国明确提出“厉行节约、反对浪费”,这对全球反粮食浪费意义深远。

12 版