

炎帝陵景区将成 我市首个国家5A级景区



▲炎帝陵祭祖典礼 李茂春 摄

本报讯(记者 肖蓉 通讯员 李茂春)12月25日,文化和旅游部发布公示,拟确定北京市圆明园景区等22家旅游景区为国家5A级旅游景区。其中,湖南唯一入选的为我市炎帝陵景区,这将是

我市首个国家5A级旅游景区。炎帝陵位于株洲市炎陵县,是中华民族始祖炎帝神农氏的寝陵圣地,被誉为“神州第一陵”,是华夏儿女寻根祭祖的圣地。现为全国重点文物保护单位、全国爱国主义教育示范基地、中华归国华侨爱国主义教育基地、中国井冈山干部学院教学实践基地等。

炎帝陵风景名胜区总体规划面积122平方公里。景区洙水环流,古树参天,景色秀丽,庄严肃穆的炎帝陵宫殿、古香古色的建筑群与秀美的自然风光交相辉映,让整个炎帝陵景区蔚为壮观。

据悉,炎帝陵景区于2002年评为国家AAAA级景区,2009年正式启动国家5A级景区创建工作,紧扣《旅游景区质量等级的划分与评定》国家标准,累计投入3.6亿元进行提质建设,2017年2月通过景观质量评审。

2006年“炎帝陵祭典”被列为第一批国家级非物质文化遗产。炎帝陵以其在海内外炎黄子孙心目中拥有的特殊地位和特有魅力,被誉为“中华民族的人文圣地·全球华人的精神家园”。

市民之声

这类“不务正业”,可多点

□ 盛荣

22日晚,刚从深圳赶回株洲老家的朱女士和两个姐姐大吵一架后,拨打晚报热线28829110称,老母亲过世后,在未经她允许的情况下,两位姐姐做主将房子给了妹妹,这让她心中很是“别扭”,希望晚报记者主持公道。后经记者协调,这四姐妹达成和解。(详见本报12月24日A10版报道)

朱家四姐妹“分房记”,有怨有泪更有情。这类带着泥土味、露珠香、热乎气的新闻报道,近期本报已刊登多篇,如:《担忧!饭店经营不善,老板“失联”了 反转!得知真相后,员工们竟然想入股》(详见本报11月18日A06报道)、《生母与继母争夺父亲房产 儿子心疼:我不要,你俩一人一半》(详见本报今年11月8日A09报道)……

这些新闻报道中,在不影响新闻真实客观前提下,本报记者都深度参与进去了,或提供帮助,或协调双方。有人问,记者这样做是不是有点“不务正业”?其实不然,这恰恰是新闻工作者在履行职责和使命、展现担当和情怀,也是认真践行习近平总书记提出的“新时

代新闻舆论工作48字方针”应有之义。

“48字”方针中提出“引领导向”。何谓“引领导向”?就是要引领正确舆论导向,就是要及时发出“主流声音”,在众声喧哗的时代有“定音鼓”。而“朱家四姐妹”分房记”“儿子心疼生母与继母”这类报道,就展现了难得的亲情,化解了分歧;“老板”失联”反转”报道,则展现了劳资双方难得的人情味,更是弘扬了可贵的诚信品格。

当然,上述报道只是本报记者传递温暖、促进和谐的一个侧面。在更大范围内,报道、传播社会正能量,本报及本报记者更从未缺位——解读大民生政策、助学助残困、举办社区嘉年华……

审视当下,随着微博、微信、客户端等新兴媒体崛起,“人人都有麦克风”的媒体新时代来临了。但是,我们相信,在株洲转型升级、高质量发展的当下,传统媒体认真坚持“48字”方针“航标”,定能讲好株洲故事,传播株洲好声音,更好地助力株洲民生工作和社会建设。

寻味

朱门肉食无风味,经霜历雪味最美

□ 我是司空



天气预报说冷空气来袭要降温,“有霜冻”。哦,霜冻?这么说来,好吃的青菜应该就快上市了吧?

有那么点下厨常识的人都知道,青菜经过霜雪受冻之后,茎肥叶厚,口感软糯无筋,滋味鲜美微甜,最是可口。为什么经霜历雪的青菜会特别好吃呢?就跟动物囤积脂肪应对寒冬的到来一样,随着气温的降低,青菜也在不断堆积营养物质,所以冬天的青菜叶片和茎干都是又肥又厚。在霜打雪压之后,青菜为了不让自己被冻伤,又会将存储的淀粉转化成糖分,随着糖分的增多,吃起来就添了分甘甜滋味。不只是青菜,许多越冬蔬菜也都有这种霜打雪压分外甜的应激保护机制,譬如冬天可以嘎嘣脆生啃着吃的大白萝卜。

古人虽然不知其所以然,但是一点也不妨碍他们知其然而大快朵颐,清人袁枚在《随园食单》里“瓢儿菜”一条中就写到:“炒瓢菜心,以干鲜无汤为贵。雪压后更软。”袁枚所说的瓢儿菜就是青菜的一种,为了能在南方冬季的低温天气中露天越冬,适应变化成菜叶趴在地上或者半趴在地上生长,所以这种青菜也称之为塌菜、乌塌菜。更早前之南宋范成大有一组描绘一年四时田园生活的大型诗词,其中《冬日田园杂兴》有这样的诗句:“拨雪挑来踏地菘,味如蜜藕更肥醲,朱门肉食无风味,只作寻常菜把供。”诗中的踏地菘说的就是塌菜,雪压之后的塌菜味道甜腻,豪门肉食相比之下也索然无味,在动物蛋白匮乏而宝贵的古代,这应该是极高的赞誉了吧。

青菜是南方人的称呼,北方人多称之为油菜,这又让南方人和产油观景两相宜那个油菜花的油菜搞不清楚了。其实不论青菜、油菜,

都是俗称,真正的称呼应该是小白菜,对,就是“小白菜呀,地里黄呀……”那个小白菜。古代南方的野生蕹菜经过长期的人工栽培后,原生的苦味逐渐褪去,成为人们餐桌上的常客,古人给起了个很有意思的名字——菘。李时珍曾引用宋人陆佃的《埤雅》这么解释道:“菘性凌冬晚凋,四时常见,有松之操,故曰菘。今俗谓之白菜,其色青白也。”人们后来又拿这个菘和北方的芜菁杂交培育出了现在的大白菜,所以论起渊源来,膀大腰圆个头壮的大白菜还得管小白菜喊声长辈。

南北朝时候的南齐文惠太子曾问当朝名士周顒:“菜食何味最佳?”周顒对曰:“春初早韭,秋末晚菘。”那时候人们就已经认识到白菜的美味了。当然,美味还得会做才能真正成为美食。本地论坛上就有个新嫁为人妇、洗手做羹汤的妹子,发帖吐槽这个炒青菜看着简单可就是怎么都做不好。从来只管动嘴吃动笔写的袁枚早就说了,搭配须知“炒荤菜,用素油,炒素菜,用荤油”,在“瓢儿菜”那条里,他又特别提醒了一句“不加别物,宜用荤油”。

所以办法很简单,用猪油炒嘛。菜场里矮苦头青菜买好,往前两步,肉摊上再切点儿偏肥的五花。回家后青菜洗净控干,五花切丁先行下锅,中小火熬出油,油得略多,顺带还能有喷香的油渣。然后先下菜梗翻炒至微软,再下菜叶。有喜欢爽脆口感的说要旺火快炒,一会就会出锅,我倒觉得,这个时节的青菜就是吃个软糯香甜,所以得多炒会,撒点盐糖调味后还得稍加水焖一小会儿,待到汤汁略干,再起锅装盘。多炒了又焖了会,这卖相许不见得咋样,但味道么,确实是“朱门肉食无风味”,就着这盘子炒青菜,白米饭都可以多来碗。

荐书

书名:《起起说说千字文》
作者:胡起
出版社:广东人民出版社
出版时间:2018.10
定价:69.00元



内容简介:
要想独立于世,你只需掌握《千字文》中一千个字的来处和去处就够了。

《千字文》是一部伟大的经典。今人对它的了解好像仅仅是儿童启蒙读物,但实际上,这部著作是相当的了不起——它是一千五百多年前,帝王之家皇子学习的启蒙读物,传说是皇帝为了让皇子读书,让作者将当时的所有书浓缩为一千个字。现在,被认为是“中国社会乃至世界教育史上问世最早、流传最久、影响最深的蒙学教材”。其内容可概述为四部分:生我之前的天地先人、我生之后的做人准则、我生之后的社会面目、我如何为人处世。

与市场上其他解字的书不同,本书不仅讲解了每个字的诞生、演变,更从考据(科学)、义理(哲学)、辞章(文学)三个重要角度来谈,着重体现出“一字一智慧,字里有乾坤”对生命的伟大影响,“要想人生不迷茫,你只需掌握《起起说说千字文》中一千个字的来处和去处就够了。”

微言

以胜利者的姿态谈当年窘迫

之前看郭德纲的书,有这么一段情节,那时候他事业还没起飞,日子过得狼狈,有一次去演出,要回家时已经没得公交车,只好步行,月色下走着走着,心情越发悲凉,最后竟忍不住在路上哭出来,一个绝境中崩溃的穷青年形象跃然眼前。

我读到这就想,老郭能在书里这么坦然地把自己曾经的窘迫说出来,这说明什么?说明他在心理上已经完全走出来了。他后来厚积薄发,叱咤江湖,金钱名誉滚滚而来,当年的委屈早就得到了过量补偿,于是他得以在书里和节目上对不堪的过往侃侃而谈。

假如,时至今日,郭德纲依然是个无名不见经传的民间艺人,整日骑着自行车往来于城郊赶场,那这段经历别说他自己主动提起,就算别人提起他未必承认呢。

每念至此,我都觉得这是挺励志的一事,谁在奋斗中没有过狼狈和委屈呢?尤其性格要强的一些人,打碎了牙也要往肚子里咽,苦闷和尴尬全憋在自己心里,多少年都排解不出去。

唯一的办法就是继续努力,继续死磕,在之前搞砸了的事上彻底翻盘,只有以胜利者的姿态谈起当年的窘迫时,人才能风轻云淡,这事在心里才算过去。

你说你要是栽了跟头就怂了,怕了,往后退了,那这事就不会轻易过去,它会久久地纠缠你,困扰你,你一日不面对它,就一日无法得到内心的平静。“我和你们说一个我当年的傻逼事吧,也让你们笑话一下。”这种声音从来都是自上而下传来的。

(@河森堡)

ZUOYOU 左右沙发

左右沙发 笑频开年!

妈妈的沙发

Happy New Year

左右沙发 | 徐峥电影《囧妈》影片家居合作伙伴 大年初一·全国上映

12月27日-2020年1月5日 活动期间每天进店前5名了解产品客户可获精美礼品一份

经典爆款

情景经典ZY2019 (转二+休)

头层黄牛皮沙发

活动价: **¥11999**

零售价: ¥16874

ZY2019 (转二+休) + CJB8001(A+D+E) CJB8001Yx4

活动价: **¥19999**

零售价: ¥30056

CJB8001A CJB8001D CJB8001E CJB8001Y*4

地址: 红星美凯龙三楼左右沙发 服务热线: 139 7339 8305

寻味征集令

一切有情,依食而往。
世道或许凉薄,美好的食物却总能治愈一切。不开心了,吃一顿就好;如果没好,那就再吃一顿……
这里是《株洲晚报》全新打造的“寻味”栏目,我是栏目主持人茅道,你忠实的寻味向导。我将跟你一起,搜寻这域中一切能治愈人心的美好食物。
如若你也有这样的食物,或者曾吃过这样的食物,请扫码下图二维码,添加微信与我分享。我相信,这些酸甜苦辣的记忆片段,就是我们共有的聚散离合的烟火人间。

茅道

微信



扫一扫,添加微信,与我分享