



石磊获见义勇为先进个人称号

《保定磊哥徒手破冰 跳河救起70岁老人》后续

本报保定电(记者李连成 通讯员张平)12月27日,本报报道了保定市民石磊徒手破冰勇救落水老人的事迹,引发巨大反响。12月28日,保定市竞秀区政府授予石磊“竞秀区见义勇为先进个人”荣誉称号,并给予一万元奖励。石磊儿子所在的英利集团也为石磊全家人提供海南双飞旅游机票加住宿的奖励。

12月26日清晨,保定市朝阳南大街六道口地道桥下,54岁的石磊上班途中,发现一位老人掉入河中。他先徒手破冰,后脱下棉服跳入河中,将70岁的老人抱上岸。目前,获救的翟老太身体已安然无恙。

12月28日,保定市竞秀区发布信息称,石磊徒手破冰勇救落水老人的事迹在全区广为传颂,他是竞秀区许许多多见义勇为先进分子的杰出代表。他的事迹感人至深,催人奋进,是全区人民的骄傲,是全社会学习的榜样。为弘扬社会正气,表彰先进,使更多的人关心支持、参与见义勇为事业,根据《河北省奖励和保护见义勇为条例》第十九条第三款之规定,竞秀区政府授予石磊“竞秀区见义勇为先进个人”荣誉称号,并给予一万元奖励。

石磊儿子石晓伟所在的企业英利集团得知此事后,赞扬了石磊见义勇为的行为,号召所有员工都学习和发扬这种舍己救人的精神、传递正能量。并由集团工会主席代表前往石磊家中,慰问员工家属。此外,英利集团还为石晓伟一家提供去海南的双飞旅游机票加住宿。

“老爸一个小小的举动温暖了这个冬天,他是我们年轻人的楷模和榜样。”石晓伟说。

“00后”的爱国方式再次感动全国

保定市联盟西路小学升旗画面亮相全国成就展

本报驻保定记者 李连成 文/图



保定市联盟西路小学升旗的画面被反复播放,体验者的身影置身其中。

今年5月,“国歌响起时00后的爱国方式,这反应感动无数人”的视频瞬间爆红网络,这也让视频的发生地——保定市联盟西路小学闻名海内外。12月27日,记者在北京“砥砺奋进的五年”大型成就展现场看到,保定市联盟西路小学的升旗画面出现数次,给来自全国各地的游客留下了深刻的印象。

据悉,在北京展览馆举办的“砥砺奋进的五年”大型成就展,由中央宣传部、国家发改委、中央军委政治工作部、北京市委主办。9月25日开幕以来,社会各界群众和来华国际人士踊跃参观,截至12月23日,现场参观人数达256万,网上展馆参观量累计达2261万人次,受到广泛好评。

今年5月,本报曾报道过一则“视频‘00后的爱国方式’走红网络”的消息。视频中,热闹的校园里突然响起国歌,所有学生原地不动向国旗行注目礼。视频得到人民日报等媒体微博转发,点击量达几千万,几十万人点赞,视频拍摄于保定市莲池区联盟西路小学。

记者在“砥砺奋进的五年”大型成就展现场看到,保定市联盟西路小学升国旗的画面,与其他几所学校一起出现在第五展区《以人民为中心

增进群众获得感》的“升旗仪式”板块里,这个板块也是该展区最引人驻足的地方。

布展方在“升旗仪式”大屏幕前的中央位置,设有升旗体验区。国歌声响起,保定市联盟西路小学校长白少红拉着其他两位老师走入升旗体验区,他们的身影出现在大屏幕的升旗“现场”。他们抬起头、庄严地“站在学生中间,和学生一起”向国旗行注目礼。

“这次我们学校又作为爱国典型

人选国家大型成就展,向全国人民展示,这是我们学校的一份荣誉,也是保定市、莲池区德育教育的一部分,是非常有效的爱国主义教育方式。我们也会再接再厉,在学生爱国主义教育方面探索新的教育模式。”白少红说。

德育教育成效也是校风、学风的表现,白少红说,学校注重培养学生良好素质和健全人格,每个学期开展60多个丰富多彩的社团活动。此外,学校连续多年一直是“区教学质量先进单位”。

肯德基亮相央视纪录片

跟着《餐桌背后的中国》读懂中国食品工业变革

《舌尖》之后再现实作,聚焦国人一食一饮

继备受瞩目的系列纪录片《舌尖上的中国》之后,央视又一次将镜头投向中国人的“餐桌”。近日,这部名为《餐桌背后的中国》的纪录片在CCTV-9纪录频道一经播出,便成为各个平台的热门话题。与《舌尖》不同的是,《餐桌背后的中国》讲述的是那些诱人的美食是怎样从田间或养殖场,由一颗种子或一枚鸡蛋,一步一步“走上”餐桌,以及这背后所有人的辛勤劳作和努力付出。

据悉,这部纪录片由《舌尖2》的创作团队制作完成,他们希望通过专业严谨又不失趣味的视听语言告诉广大观众:中国食品工业的迅速发展,正在引发一场“餐桌”上的变革。这包括食物的原材料生产、加工制造、物流运输、新品的开发、烹饪方式的改变以及饮食习惯等。而在我们每日一蔬一饭背后,不仅有着民族文化的传承,更有一个安全、卫生、智能的食品工业体系在提供着技术支持。

连锁餐饮品牌现身说法,细数“30载时代好滋味”背后的人与事

纪录片共两集,上集讲述中国餐饮的变与不变,下集讲述创新与未来。片中,植根中国三十年的连锁餐饮品牌肯德基细数向观众讲

述了美味餐饮背后不为人知的革新故事。

很多人都听说过肯德基一套极为著名又苛刻的标准。“薯条的烹炸时间是2分45秒。鸡块在味粉中,需要滚7下按7下,保证表面全部被蘸料均匀包裹”。《餐桌》纪录片带大家进入了肯德基的后厨,见证了每天数目庞大的汉堡、鸡翅、薯条是如何做到既满足了大的客流量,又兼顾每一份食物稳定的质量。想象中人头攒动的后厨并未出现,这一套标准烹饪流程由定时定量的烹饪工业化模式实现。而正是这种高度的食品工业化生产模式,也被精准落实到鸡肉原材料工厂,在那里,鸡肉将按照餐厅要求的标准,被精密地切割与包装。在制作肯德基标志产品吮指原味鸡时,肉鸡在特定的低温环境下,被准确地切成九块,鸡翅、鸡腿、鸡肉的大小、规格、重量都有着严格规定。切好的鸡块,按照不同的部位被分门别类放置在一起,精密的称量系统会识别它们的重量,并且自动加以区分,再交由经验丰富的复检员们进行人工核查。最终通过高标准冷链运输,抵达每一家肯德基门店的厨房。

正是这套严苛的食品工业化生产、运输与加工体系,确保了人们在全国1000多座城市、5000多家门店里吃的同类食品的大小、分量和质量都有着统一的标准。与此同时,素有“活地图”之称 of 肯德基宅急送送餐员团队,也严格遵守着餐厅对外卖食品的要求,在规定

时间内,抵达顾客下单的地址,确保保温箱里的外卖食物在被用餐者接收时,依然能保持它们的美味与品质,提升顾客的用餐体验。肯德基通过科学手段、技术标准的累积和严格的管控,实现了“连锁餐饮庞大的客流需求”与“食物一致的品相味道”并存。

如果说《餐桌背后的中国》上集是一部节奏明快的都市美食记录,那么下集则带大家来到了山清水秀的乡间田野,实地聆听美食原材料的成长故事。

为肯德基餐厅供应蔬菜的蔬菜种植基地的技术员,自豪地带拍摄团队参观了自己一人管理的大棚。种植棚的顶部安装有自动的天幕装置,根据光照条件随时移动,调节阳光照射的强度。水帘、风扇、水肥一体化滴灌系统和生物防虫害设施,令这里所有的新鲜蔬菜在整个生长周期都会得到无微不至的全面呵护。与此类似的故事,也发生在武夷山一家大型肉鸡养殖场。作为饲养员,付文和妻子戴红负责着这里的4栋鸡舍,共12万只肉鸡。如此庞大的养殖数目,却只需要两个人来管理。这在过去,是不可能的事情。曾经繁重的人工喂食喂水等工作,早已经被自动的供水供料系统取代。而鸡舍里的温度、湿度以及通风换气等指标都有着极为严格的要求,管理人员只需按照标准实时监测系统是否正常运转。

为了让人们餐桌上的食物吃得更踏实,无数劳动者在食材的源



标准化管理的肯德基后厨。

头环节付出着努力。而最新科技造就的标准化种植与养殖体系,也让无数新农民与养殖业者告别了祖辈的小手工作坊时代,更让他们对未来有了许多憧憬。

变与不变、坚守与创新,餐桌上的辩证法

如果把《舌尖上的中国》看作新时代国人对传统饮食文化的致敬,那么《餐桌背后的中国》则在立意上更进一步,对当今中国餐饮产业链的发展历程和现状做了客观

的展现与讨论。

我们可以从片中清楚地看到,过去30年来,科技与经济的发展和,大大推动了中国餐饮行业的工业化与标准化进程。先进技术与科学管理,很好地保障了中国人餐桌的美味和健康;与此同时,工业化和标准化的普及,也使得一些中国传统饮食制作工艺与习惯在逐渐发生改变。这两者之间,是否可以达成平衡,还是将孕育出全新的产业形态,相信每个观众都有自己的答案,这也是《餐桌背后的中国》最妙的留白处。