

## 习近平观看庆祝新疆维吾尔自治区成立70周年文艺晚会《美丽新疆》

王沪宁蔡奇出席观看

新华社乌鲁木齐9月24日电 24日晚,乌鲁木齐文化中心大剧院洋溢着喜庆热烈的氛围。庆祝新疆维吾尔自治区成立70周年文艺晚会《美丽新疆》在这里举行。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平,同新疆维吾尔自治区各族干部群众共同观看演出。

文艺晚会在载歌载舞的《我们在一起》中拉开帷幕。演出共3个篇章。第一篇通过《凯歌进新疆》《打起手鼓唱起歌》《燃情岁月》等歌舞,展现新疆社会主义建设的火热场景。第二篇章情景歌舞《天山南北》、歌舞《天山青松根连根》、表演唱《改革开放亚克西》,表现改革开放给新疆带来的蓬勃生机。第三篇章《一份特殊的关爱》《牵挂》《我的爱献给祖国母亲》《守护天山》《丝路花开》《时代交响》等节目,描绘新疆各族儿女同心筑梦新时代的美好图景。歌舞《美丽新疆》将晚会推向高潮。整台晚会情感浓烈、精彩纷呈,展现了新疆维吾尔自治区70年来的光辉历程,表达了新疆各族干部群众对总书记的爱戴之情、对党和国家的感恩之情、对幸福生活的喜悦之情。

王沪宁、蔡奇、李干杰、何立峰、王小洪、雪克来提·扎克尔、谌贻琴、王东峰和刘振立,在新疆工作过的老同志,以及中央和国家机关有关部门负责同志、中央代表团全体成员一同观看演出。

## 神舟二十号航天员乘组将于近日择机实施第四次出舱活动

新华社北京9月24日电(李国利 邓孟)记者24日从中国载人航天工程办公室获悉,根据计划安排,神舟二十号航天员乘组将于近日择机实施第四次出舱活动。

自8月15日圆满完成第三次出舱活动以来,神舟二十号航天员乘组稳步推进空间生命科学与人体研究、微重力物理和空间新技术与应用等领域实(试)验任务,完成医疗救护在轨训练及全系统压力应急演练,持续开展站内环境监测、设备检查维护、物资整理等工作。

目前,空间站组合体运行稳定,神舟二十号航天员乘组状态良好,已做好出舱活动各项准备工作。

## 两部门紧急预拨1.5亿元支持粤琼闽做好防汛防风应急抢险救灾工作

新华社北京9月24日电(记者 申铖)受超强台风“桦加沙”影响,华南多地发生严重暴雨洪涝、地质灾害。记者24日从财政部了解到,财政部、应急管理部当日紧急预拨1.5亿元中央自然灾害救灾资金,支持广东、海南、福建做好防汛防风应急抢险救灾工作,用于转移安置受灾人员、排危除险等应急处置,开展次生灾害隐患排查和应急处置等,最大程度减轻灾害影响,切实保障人民群众生命财产安全。

## 习近平参观新疆维吾尔自治区成立70周年主题成就展

(上接第1版)全景展现了70年来在中国共产党坚强领导下,在全国各地大力支援下,新疆各族人民团结一心、艰苦奋斗、顽强拼搏取得的辉煌成就。

新疆维吾尔自治区成立时的历史视频,十月拖拉机厂生产的第一批拖拉机,天山百货大楼内的复原场景,打赢脱贫攻坚战的新旧对比照片,铸牢中华民族共同体意识宣传教育的展板,自治区扩大对外开放的口岸分布图……习近平认真听取讲解,不时驻足察看,详细询问有关情况。他指出,新疆70周年主题成就展充满正能量,令人振奋。要精心组织观展,通过新旧对比,用鲜活的事实进一步凝聚人心、凝聚力量,激励新疆各族干部群众铸牢中华民族共同体意识,在共同富裕的道路上不断创造幸福美好生活。

王沪宁、蔡奇、李干杰、何立峰、王小洪、雪克来提·扎克尔、谌贻琴、王东峰和刘振立,中央和国家机关有关部门负责同志,中央代表团全体成员等参观了展览。

## 大聊之城 肴战必赢

(上接第1版)“我们的美食,是黄河的馈赠,是运河的礼物。”2025年“好客山东·美食争霸赛”聊城赛区,菜品策划指导老师侯金航说,聊城美食始终扎根本土、守正创新,“这正是我们在赛事中屡获佳绩的底气”。

## “串”山越海绽锋芒:烟火气里的鲁西功夫

8月10日,淄博烧烤赛场热闹非凡,“串”山越海·山东烧烤美食争霸赛决赛进入白热化阶段。枣庄、淄博、青岛、聊城4支战队围绕肉串、海鲜、蔬菜,自选四大系列角逐,聊城战队“牛转乾坤”“大烤鲈鱼”等菜品登台亮相,评委席赞叹声此起彼伏,最终聊城战队斩获铜牌,鲁西风味惊艳全场。

决赛现场,聊城战队的大烤鲈鱼凭借独特烹饪巧思与鲜明风味,成为亮眼菜品。烹饪的每一

步都围绕“提鲜、锁味、保嫩”展开,创新选用西瓜汁浸泡提升肉质鲜嫩度;调味融入运河特色,临清贡盐搭配八角、小茴香等香料小火焙干碾成五香盐,均匀涂抹鱼身及鱼腹。大烤鲈鱼肉肉细嫩、鱼皮酥脆,入口有声,运河香料的醇厚、虾油的鲜香与西瓜汁的清甜交织,形成“海陆风味交响”,尽显食材搭配巧思。

此外,聊城烧烤的多道创意菜品亦征服评委与观众。烤鲁西黑猪肉选用1.5—2岁阳谷黑猪肋排下三层五花肉,融合运河风味里微香的醇厚与晋商的醇酸,以“琥珀纹”肉质,香而不腻的口感获认可;碳烤鱼羊鲜将鲁西山羊后腿、东昌湖鲈鱼、临清丁马甲鱼共烤,炭火激发出三者醇、糯的特质,鲜味相融却不冲突,诠释鲁西“和而不同”饮食哲学;口蘑酿虾滑以本省口蘑搭配深海黑虎虾茸碳烤,既保鲜嫩,又锁汤汁,口感出众。

聊城烧烤生动展现了运河饮食文化的活态传承,参赛菜品从陆地到江湖,诠释“守正出奇”的晋级密码,体现聊城美食深厚的文化底蕴与创新烹饪理念,让决赛赛场飘满鲁西的豪迈与精细。

## “虾”路相逢展实力:江北水城的鲜美美学

8月17日,“好客山东·美食争霸赛”济宁站“虾”路相逢·山东虾味鲜美争霸赛决赛现场,聊城战队“杏仁麒麟大虾”“三丝凤尾虾”“福祿藏虾”3款菜品,以鲜活食材、精湛工艺、深厚文化从16市突围,不仅荣获“优胜菜品奖”,更助力聊城拿下铜牌,让“江北水城”的鲜美美学征服全场。

杏仁麒麟大虾食材甄选渤海湾鲜活对虾,提前温水泡10分钟去苦的杏仁,逐颗嵌入虾背凹处,排列如麒麟鳞甲,兼具美感与食欲。杏仁脆中带软吸满鲜汁,虾肉鲜嫩多汁,橙汁的酸甜中和鲜味,“酸、甜、鲜”三味交融,清爽开胃,尽显鲁菜对食材本味的尊重。

赛场上,聊城大虾的魅力远不止于此:三丝凤尾虾作为鲁菜经典,取活虾留尾壳(得名“凤尾”),去壳开背剔线,用料酒、盐腌制后裹薄浆,温油滑至变色卷曲,虾身莹白、尾壳嫣红,搭配青笋丝、香菇丝、火腿丝卷成虾卷,清汤打薄皮,让三丝滋味渗入虾肉,又不失虾的清甜;福祿藏虾用东

## 铸牢中华民族共同体意识 建设社会主义现代化新疆

——热烈庆祝新疆维吾尔自治区成立七十周年



巍巍天山流金彩,莽莽昆仑尽欢颜。9月25日,新疆维吾尔自治区成立70周年庆祝大会在乌鲁木齐隆重举行。我们向新疆各族人士表示热烈祝贺,向所有为新疆改革发展稳定作出贡献的人们致以美好祝福!

1955年10月1日,新疆维吾尔自治区成立,掀开了新疆繁荣发展的崭新篇章。70年来,在党中央坚强领导下,新疆各族干部群众同心同德、团结奋斗,共同迎来了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃,取得了举世瞩目的伟大成就。党的十八大以来,习近平总书记高度重视新疆工作,先后三次赴新疆考察,两次出席中央新疆工作座谈会并发表重要讲话。以习近平同志为核心的党中央深化对治疆规律的认识和把握,形成了新时代党的治疆方略,引领新疆迈入了历史上最好的发展时期,充分彰显了“两个确立”的决定性意义。2024

年,新疆地区生产总值首次突破2万亿元,是1955年的204.3倍。今天的新疆,社会大局持续稳定,中华民族共同体意识不断铸牢,综合实力显著增强,民生福祉极大提升,生态环境明显改善,党的执政基础更加巩固,各族干部群众获得感、幸福感、安全感大幅增强,正和全国一道意气风发向着全面建成社会主义现代化强国、实现第二个百年奋斗目标迈进。

知其所来,方能明其所往。新疆70年的辉煌成就,是党中央坚强领导的结果,是新疆各族干部群众感恩奋进、顽强拼搏的结果,是全党全国各族人民共同奋斗、大力支持的结果,充分彰显了社会主义制度的巨大优越性,充分展现了中国特色解决民族问题正确道路的强大生命力,充分证明了新时代党的治疆方略是完全正确的,必将载入中华民族发展史册!新疆70年发展历程启示我们:只有坚持中国共产党领导,坚持中国特色社会主义,坚持民族区域自治制度,坚持新时代党的治疆方略,坚持铸牢中华民族共同体意识,坚持全面深

化改革开放,才能实现新疆长治久安、繁荣发展。

全面建设社会主义现代化国家寄托着中华民族的夙愿和期盼,凝结着中国人民的奋斗和汗水,需要动员全体中华儿女一起来想、一起来干。今天,中华民族伟大复兴势不可挡,推进中国式现代化前景无比光明,新疆发展站在了新起点上。牢牢把握新疆在国家全局中的战略定位,把依法治疆、团结稳疆、文化润疆、富民兴疆、长期建疆各项工作做深做细做实,我们比以往任何时候都更有信心有决心建设一个更加团结美好的社会主义新疆,让各族人民共享强国建设、民族复兴的伟大荣光。

习近平总书记强调,“铸牢中华民族共同体意识是新时代党的民族工作的主线”“构建新发展格局、推动高质量发展、推进中国式现代化,新疆面临新机遇,要有新作为”。在中国式现代化进程中更好建设美丽新疆,必须完整准确全面贯彻好新时代党的治疆方略,紧扣铸牢中华民族共同体意识主线,促进各民族像石榴籽一样紧紧抱在一起,确保

新疆工作始终沿着正确方向前进。要坚定不移把维护社会稳定摆在首位,坚持依法治疆,夯实社会稳定的基层基础,推动社会大局实现持续稳定、长期稳定;坚定不移巩固发展中华民族大团结,坚持和完善民族区域自治制度,构建各民族互嵌式社会结构和社区环境,依法加强宗教事务治理,坚定不移落实民生推动高质量发展,更好推动发展成果惠及民生,凝聚人心;坚定不移深化改革开放,更好利用国际国内两个市场、两种资源全面推进丝绸之路经济带核心区建设,打造亚欧黄金通道和向西开放桥头堡。

凝心聚力谋发展,同心协力创未来。让我们更加紧密地团结在以习近平同志为核心的党中央周围,全面贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,坚定信心、砥砺前行、久久为功,奋力建设团结和谐、繁荣富裕、文明进步、安居乐业、生态良好的美丽新疆。我们坚信,新疆的明天必将更加兴旺发达,新疆各族人民生活必将更加幸福美满! 新华社北京9月24日电

## 聚焦养老托育,如何激活“一老一小”消费新空间?

■ 新华社记者 魏玉坤 邹多为 刘宇轩

暑期游高峰过后,“银发族”错峰游接续。这几天,68岁的黑龙江哈尔滨市民姜女士搭乘“悠享龙江·银发号”旅游列车一路向南,前往港澳游玩;70岁的乘客潘先生和老伴乘坐“新东方快车”,来到新疆库尔勒,感受别样风情……

银发消费是促进民生改善的重要支撑,也是消费转型升级的重要方向。

我国60周岁及以上人口超3.1亿人,催生庞大的消费需求:“银发专列”市场火热,敬老餐厅叫好叫座,旅居康养日渐走俏……有关数据显示,到2035年银发经济规模有望突破30万亿元。

日前发布的《关于扩大服务消费的若干政策措施》聚焦老年人“急难愁盼”,提出“加强对养老护理、家政服务、长期照护等领域从业人员培养培训”“支持符合条件的文化、旅游、养老、托育、体育等服务设施建设”等举措。

“一系列举措旨在增加优质服务供给,吸引更多社会资本进入养老服务领域,促进养老产业创新发展,为推动银发消费提质扩容、培育新的增长点打开更多空间。”

国家发展改革委宏观经济研究院研究员张林山说。

记者在调研中发现,当前,各地立足自身资源禀赋,加快补齐养老服务供给短板,多措并举挖掘养老服务消费潜力:

浙江鼓励引进专业养老服务机构、医疗康复机构,为老人提供“走进门”服务;河南提升智慧化养老服务网络,打造银发族全天候安全守护网;广州白云区与湖南旅游集团开展文旅资源对接,推动“专列+免税购物”“专列+跨境医疗”等创新业态落地……

民企积极行动,进行适老化改造。针对老年人日益增长的打车需求,滴滴出行率先推出“滴滴老年版”小程序和电话叫车热线,并结合老年人使用习惯,设置大字体、一键叫车等便捷服务。

“考虑到老年用户的特殊需求,当老年点是医院且遇到排队场景时,滴滴助打车提供优先派单服务,让老年人能更快叫到车。截至今年8月底,累计提供就医优先派单服务超20万次。”滴滴出行有关负责人说。

既要温暖“夕阳”,也要守护“朝阳”。我国3岁以下婴幼儿人数接近3000

万,幼服务市场广阔。党的二十届三中全会《决定》提出,加强普惠幼服务体系,支持用人单位办托、社区嵌入式托育、家庭托育点等多种模式发展。

走进宁夏银川丽景街玺悦社区“宝宝屋”,老师生动讲述绘本故事,引导宝宝搭建积木造型,锻炼身体能力和创造力。“自从社区有了‘宝宝屋’,我家宝宝几乎天天都来这里。”社区居民李阿姨对这种“花式带娃”赞不绝口。

为深化儿童友好社区建设,玺悦社区通过中央财政支持的普惠托育服务发展示范项目“银娃娃托托”设立社区“宝宝屋”,面向辖区1至4岁婴幼儿家庭,提供社区嵌入式幼儿托育服务。

“目前,3岁以下婴幼儿托位数突破570万个,在300多个地级市和人口大县建设托育综合服务中心,更多老百姓能够‘托得起’‘放心托’。”国家发展改革委就业分配和消费司司长吴越涛说。

北京部统筹社区资源,提供更多免费或低收费场地,推动社区嵌入式托育服务设施建设;江苏宿迁将适儿化改造融入城市更新、老旧小区改造,增设儿童游憩活动设施、儿童友好标识;山西太原在园

林建设中持续强化“1米高度看城市”儿童视角,科学配置柔性步道、儿童游乐设施……各地因地制宜发展幼服务业态,增强兜底保障能力和普惠性服务供给。

“当前,关键是要从供需两端协同发力,持续完善幼服务政策,重点发展社区嵌入式托育、家庭托育点以及儿童书店、亲子餐厅等业态,更好发挥投资对优化供给结构的关键作用,不断满足人民群众对高品质幼服务的需要。”国家信息中心经济预测部研究员张晗说。

突出“一老一小”消费,政策持续“上新”:商务部等9部门日前发布《关于推动城市一刻钟便民生活圈建设扩围升级的通知》,部署重点建设为老服务业态、加快发展幼服务业态等任务,将便民生活圈打造成宜居宜业、宜游宜购、宜老宜小的全龄友好型品质生活圈。

“我国消费结构正处于转型升级的关键阶段,养老托育等领域发展空间广阔,服务消费将逐步成为主导型消费,在拉动经济增长中发挥更加重要的作用。”商务部副部长盛秋平表示。

新华社北京9月24日电

“一代天‘饺’”山东饺子争霸赛落幕。聊城代表队以承载千年文化的“聊城扁食”为核心,凭三道特色水饺从全省强队中脱颖而出,夺得铜牌,让聊城饺子的鲜香与匠心留在齐鲁美食江湖。

在聊城,碳水的关怀藏在烟火气里,而“美食尽头”当属传承千年的饺子——古时称“牢丸”“饺饊”“扁食”,从三国“月牙馄饨”、唐代“偃月馄饨”,到宋代“角子”、元代“扁食”,再到明清“水点心”“煮饽饽”,既是汉代起的日常美味,更成冬至、节庆的团圆符号。此次征战威海,聊城队以“聊城扁食”为名片,携鲁西物产与技艺冲击荣誉。

比赛中,聊城队面对全省参赛队伍,和面、调馅、擀皮,包捏皆精益求精,凭和牛裙边珍饺、黑猪鲍肉鲜汁饺、御香驴肉鲜汁饺等匠心独具的菜品杀入决赛。以“和牛裙边珍饺”为例,其核心是高端食材与传统工艺的融合:馅料甄选正宗和牛肉绞泥,加少许盐与黑胡椒,沿同一方向搅拌3分钟至匀滑;搭配丁马甲鱼厚片裙边(切丁),与特制皮冻块,搅拌至馅料抱团黏糯。面团用高筋面粉制作,揉醒后擀薄皮,包制时少放馅以缩短烹煮时间,水沸后饺子浮起再煮2分钟出锅。成品和牛肉如黄油般融化,带淡淡奶香,裙边弹糯互补,皮冻化为鲜汁裹住风味,尽显精致。

这份荣誉,是对聊城饺子味道与鲁西饮食文化传承的肯定。从鲁西黑猪、高唐驴肉的选用,到“扁食”承载的千年记忆,再到传统与现代的融合,聊城队用一碗饺子,串联起地域物产、匠心与温情,让“聊城扁食”成为读懂聊城烟火气与文化底蕴的窗口。

## “面面”俱到迎主场:聊城亮剑再出征

此次参赛,聊城战队围绕“两河文化”与鲁西物产精心布局,从预赛到决赛精心筹备的7道菜品各有巧思,每一碗面都是“匠心+底蕴”的融合。

预赛阶段,松茸和牛面以和牛肋条搭配鲜松茸,手工擀制的面条吸饱牛骨慢炖2—5小时的浓汤,鸽子蛋、笋片、点翠更添鲜醇;“鱼羊长寿面”则取聊城特色丁马甲鱼裙边与黄河滩小山羊骨,双鲜熬煮的乳白汤底,尽释“鱼羊为

鲜”的饮食智慧。8强赛中,“什锦海味面”用大黄花鱼熬40分钟的浓汤作底,鲜海虾、鱿鱼、海参、鲍鱼焯煮,海鲜的鲜甜与面条的劲道相得益彰;“鲜汤浓汤面”以鲜汤乳鸽去脂去腥后慢炖1.5小时,搭配鸡蛋、枸杞与菌菇,汤里满是鲁西农家的醇厚。决赛阶段,“海参炸酱面”将海参与五花肉熬入酱香酱汁,配黄瓜丝、胡萝卜丝等菜码,咸香适口;“捶骨面”更显功夫,土鸡、土鸭、牛骨慢炖10小时的汤底经“洗汤”“扫汤”工序滤得清透,面中加入海参条、虾仁、鲜滑滑嫩;而作为聊城标志性饮食符号的临清“什香面”,裹挟着京杭运河千年流淌的文化风情,更融贯南北饮食的多元精髓——它不仅是地方风味的鲜活载体,更将在决赛阶段亮相,为公众生动铺展临清厚重的历史积淀,让其独特的地域文化韵味触手可及。

“我们的面条,藏着黄河的馈赠、运河的故事,工艺上守正创新,味道里满是鲁西的根。”侯金航的话,道出了聊城队的信心源泉。

本次比赛将于9月26日至28日在大聊之城文商旅综合体举行。作为聊城首座以“沉浸式体验”为核心的文商旅综合体项目,它将围绕“休闲新零售中心、沉浸式文化体验馆中心、城市休闲娱乐中心、家庭微度假研学中心、夜经济餐饮中心”五大核心功能,打造“大聊风华里、大聊幻境里、大聊拾光里、大聊昌盛里”四大主题场景。这不仅是一场精彩绝伦的美食盛宴,更是聊城展现文化底蕴、经济活力与商业魅力的绝佳秀场——既让舌尖上的美味传递城市温度,更让外界透过这场活动,读懂聊城千年运河滋养下的商业底蕴、产业发展迸发的经济活力,以及开放包容的商业吸引力。

“他日卧龙终得雨,今朝放鹤且冲天。”作为中国唯一兼具黄河雄浑、运河灵动的“两河交汇”之城,聊城人正揣着满心热忱,以一碗碗滚烫之热,裹着酱香的面条喜迎八方宾朋。这份热乎劲儿里,藏着对鲁西风味的底气,更藏着在齐鲁美食江湖再拔头筹的信心——且看“肴战必赢”的誓言,随运河碧波漾开,伴黄河涛声激荡,在两河交汇处凝成属于“大聊之城”的味觉荣光与奋进力量。

## “饺”傲齐鲁显真章:一碗扁食里的鲁西匠心

9月14日,“好客山东·美食争霸赛”威海站