

解放上海“不入民宅” 毛泽东用四个“很好”点赞

1949年5月27日凌晨，解放上海的枪声在淅淅沥沥的小雨中逐渐平息。进入市区的解放军官兵为了不打扰市民，在马路边席地而卧。

“胜利之师”露宿街头的情景，让战乱之年目睹了形形色色各路军队的市民们大为震撼。

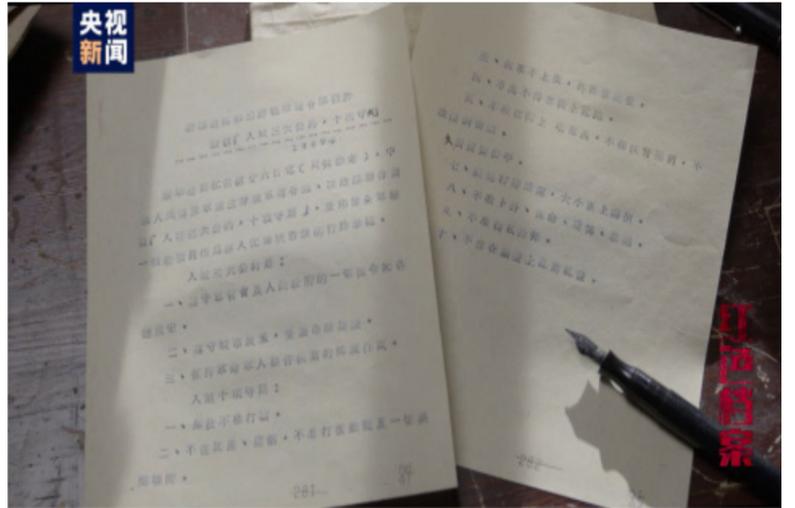
为了顺利接管上海这个国际化大都市，1949年5月，中共



以人民为中心

中央决定先在江苏丹阳对各级军政干部集中开展一场为期十多天的“入城教育”。

陈毅命人起草编写的《入城三大公约·十项守则》便是其中一项重要的学习内容。



这份《入城三大公约·十项守则》规定极为严格，其中“不住民房”一项更是

受到不少质疑，但对此，毛泽东却连用四个“很好”大加称赞...
央视新闻客户端

潮汕传统小吃炒糕粿： 独特家乡味 香飘海内外

汕头5月30日电：潮汕传统小吃炒糕粿：独特家乡味 香飘海内外

中新社记者 李怡青

潮汕菜始于汉唐，形成于宋，经过一千多年不断发展，而如今的潮汕菜已闻名中外。漫步汕头街头，记者看到一款当地十分畅销的小吃“炒糕粿”。其不仅因味道独特而受热捧，更因包含浓浓的乡情，成为海内外潮汕人的亲情纽带。

记者走访了解到，在许多传统文化日渐式微的今天，汕头市的潮汕传统小吃炒糕粿经营店仍有上百家。

汕头小公园开埠区的一炒糕粿专营店

老板姚姐30日告诉记者，糕粿要口感好，制作糕粿的米浆都是自己浸泡研磨。她每天都要凌晨4点多起来泡米，米泡2个小时，再研磨成浆，倒到特制糕粿模具——老式木桶，蒸制糕粿成形，再取出放凉，切成菱形，这样糕粿雏形就制作好了。接着就是腌制糕粿和炒糕粿。糕粿的炒制锅具是直径为80-100厘米的旧式平底铁锅。

令人称奇的是，这种传统小吃炒制过程中加入鸡蛋、番茄、芥蓝、葱段和咸味的秘制酱汁，然而装盘出锅还要撒上20克左右的糖粉。一份又咸又甜的炒糕粿，口感却浑然天成、毫不违和。

“二十多年前来汕头印象最深的就是路边的炒糕粿小摊，今天旧地重游，路边的炒糕粿小摊大多数都转为店面经营。再尝尝炒糕粿，甜滋滋又香喷喷，外酥里嫩，还是那令人难忘的味道”。来自广西南宁游客林凤娟30日对记者说。

潮汕目前的炒糕粿经营店多为经营有年的老店，潮州市浮洋镇元伯炒糕粿店有近百年历史，日销售糕粿100多公斤。目前汕头炒糕粿价格从每盘15元（人民币）到45元不等。每天午饭时



间，炒糕粿店便早早坐满了人。不少商家还通过互联网平台拓宽销售渠道，线上出售传统炒糕粿，记者采访了解到当地一炒糕店在网上月销售量达千斤(份)。

美籍华人朱丽女士对记者说：“小时候父亲经常带她去吃炒糕粿，再后来全家移居美国就很少吃到了，有时候想吃炒糕粿的念头会排山倒海

地袭来，那香中带甜是家乡的味道。”

业内人士称，近些年很多潮汕传统小吃为了迎合年轻人的口味，通过加入各种新食材来让古老美食推陈出新。唯有炒糕粿，始终保持着那一份古老的味道，依旧受到民众的喜爱，成为独具特色的潮汕文化印记，香飘海内外。