

## 记协发布中国新闻事业发展报告

## 全媒体化平台化趋势日益显著

新华社北京5月16日电 中华全国新闻工作者协会（中国记协）16日在官网发布《中国新闻事业发展报告》。报告显示，2020年至2021年，中国新闻事业全媒体化、平台化趋势日益显著，全方位增速发展，报纸、广播电视等传统媒体规模增长放缓并继续致力深度融合与数字化转型。

这是中国记协自2014年以来发布的第六份有关中国新闻事业发展状况的年度报告。报告称，自2020

年发布上一期报告以来，中国新闻事业面对媒体深度融合时期的机遇和挑战，出现一些新变化、新发展，本期报告尽可能予以反映。

报告称，两年间，媒体平台技术、数字化传输技术、高新视频技术、人工智能、5G等新技术驱动媒体变革与创新。在此背景下，中国百万新闻从业人员素质能力持续提升，人员结构渐趋年轻化、高学历化。新闻工作者合法权益得到有效保障，新闻职业道德建

设持续加强，媒体社会责任报告发布范围不断扩大，量化评价指标体系进一步完善。

据介绍，国家互联网信息办公室、国家广播电视总局、国家新闻出版署和部分新闻媒体为报告提供了2020年及2021年的最新数据材料。中国人民大学新闻学院承担了本次报告的起草工作，外文出版社承担了翻译及出版工作。报告将翻译成英语、法语、俄语、西班牙语、阿拉伯语等多语种版本同时发布。

## 这家企业加速推进机器人的“进化”

新华社沈阳5月16日电 从在固定位置执行往复动作的机械手臂，到自由行动、主动与机器配合的机器人；从制造机器人到开发机器人“大脑”……记者走进国内机器人领军企业新松机器人自动化股份有限公司，看到随着国内外对智能化生产生活不断提出的新需求，这家企业不断推出新品，加速推动机器人“进化”。

流水线“蜕变”  
让机器人会“思考”

新松公司移动机器人事业部技术总监高峰说，传统的智能工厂多是“流水线”模样，各类机械手臂代替产业工人不断重复固定动作。如今的智能工厂，更多的是一个个智能化生产模块，机器人在其中穿行，甚至可以相互配合。“产品升级换代也不需要把整条生产线换掉，只需要对模块重新排列，或对机器人重新编程就可以。这就需要智能化解决方案。”柔性生产、个性化定制，对“会思考”的机器人提出了新需求。“更先进的产品是移动底座搭载机械手臂，并辅助以视觉系统。这些机器人行走不需要地面磁条导引，可以主动避让行人，可以和其他机器人配合生产。”高峰说，如何实现配合，就需要机器人的“大脑”更加强大。

机器人走进  
千家万户不再遥远

产品展示区域正在展示人体外骨骼等科幻电影里常见的机器人产品。“随着老龄化社会的到来，辅助型机器人将越来越受欢迎。”新松公司医疗与服务机器人事业部技术总监包仁人说。不只是新松公司针对老龄化社会推出辅助型机器人。近年来，适合年轻人的辅助健身机器人、适合儿童的陪伴类机器人等也接二连三出现在市场上。就在北京冬奥会会场，会泡茶冲咖啡的接待机器人、能带路的导航机器人、提醒你戴口罩的防疫机器人等也吸引了世界的目光。

“‘十四五’是中国机器人产业发展的窗口期，是解决‘卡脖子’技术难题，实现从跟随到并跑、领跑的关键阶段。”新松公司相关负责人说，新松也将聚焦新需求，瞄准核心技术，锚定自主创新这条道路，在机器人领域走向世界前列。

## 即将交付的首架C919大飞机首飞试验成功

据中国商飞公司消息：5月14日6时52分，编号为B-001J的C919大飞机从上海浦东机场起飞，于9时54分安全降落，标志着中国商飞公司即将交付用户的首架C919大飞机首次飞行试

验圆满完成。在飞行中，试飞员与试飞工程师协调配合，完成了预定的各项任务，飞机状态及性能良好。

自2019年起，6架C919在上海等地开展了一系列地面试验和飞行

试验。2020年11月，C919获型号检查核准书（TIA），全面进入局方审定试飞阶段。目前，C919大飞机试飞取证和交付准备工作正在有序推进。

据《人民日报海外版》

## 澳门回归祖国后 兰香阁生意“旺了许多”

## 老字号迎端阳 “年近花甲”粽飘香

新华社澳门5月16日电 “美点香茶一盅两件，旧客新知万语千言。”位于澳门新埗头街的兰香阁，是一家已近“花甲之年”的粤式茶楼。一壶茶、数笼精致点心，或扶老携幼话家常，或三五知己品人生，街坊们在此数十年不改其乐。

“我们的店由我爸爸开创，后来我接手，到现在59年了，这里仍属于旧式的茶居。”老板陈志伟说，兰香阁早上5点半开门，下午2点半到3点左右关门，主要经营早茶和午市。

这座共有三层的茶楼，点心分小点、花点、中点、大点、顶点到特点，其中叉烧、蛋黄煎米鸡、四宝滑鸡扎等都受热捧。因为物美价廉，旺季时茶楼人声鼎沸能达到两三百名客人，人多时大家都不介意“搭台”（拼桌）。

经过口碑相传和网络推介，兰香阁这个名字在内地也算有小小的名气。尤其是澳门回归祖国以后，兰香阁的生意更是“旺了许多”。“内地的发展一日千里，没有这么多内地游客，澳门经济也不会发展。”陈志伟说。

粽子，是兰香阁的一大传统招牌。端午节前夕，兰香阁更是粽香满阁，一入门就可看到，收银台摇身一变成了琳琅满目的粽子展示柜，上方悬挂了一只只五花大绑的粽子。另一边的桌子上，摆满了糯米、红豆、绿豆、咸蛋黄、五花肉和腊肉等，员工们正在有条不紊地包粽子。

“每年到卖粽子的时候，我们一楼的店面全都不做生意，架好铁架



图为店员正在包粽子。新华社发

挂满粽子。”陈志伟解释说，因为订单众多，离端午节还有两个月时，就要开始组织人手去包粽子，卖粽子也要忙到晚上八九点钟。整个端午节下来，差不多要卖到几万只。

“碱水粽用竹叶来包，芦兜粽就用芦兜叶来包，裹蒸粽用荷叶来包……因为每个品种的性质不同，所以用料也不同。”在“粽子山”前，陈志伟如数家珍。

兰香阁的粽子有双黄烧腩芦兜粽、绿豆咸肉粽、裹蒸粽、碱水粽等十种，根据粽子“内涵”，价格从16元（澳门元，下同）到100元不等。这些粽子往往都有一斤多的分量，其中，被称为粽子界“巨无霸”、身价高达百元的芦兜粽更是兰香阁的一大特色。

每到端午，是芦兜叶长势最佳的季节。将经过除刺、晾晒、烫青等

工序处理过的芦兜叶卷成圆筒形，放入事先搅拌均匀的糯米、红豆、咸蛋黄、干贝、瑶柱和腊肉，将粽子竖起，手轻拍粽身，抖实米粒，顺手把粽子另一头的粽叶也折一下。最后用咸水草一扎，绕几绕，打上绳结，一个圆实修长、如手臂粗细的芦兜粽已具雏形，再送上三楼大锅灶煮熟。煮熟后的粽子以糯而不烂、肥而不腻、肉嫩味香、咸甜适中而著称。

“澳门很好地保存了端午节文化的特色。我们到现在还是做旧式的粽子，保持以前的水平，只有越做越好。”陈志伟说。

兰香阁三楼的厨房里，又一锅粽子伴随着水沸声将熟。粽叶的清香、肉蛋的醇香、浓浓的米香融为一体，直入鼻腔和肺腑。粽香悠长，着实令人不舍。