



## 卢军赵迎春会见开沃新能源汽车集团 和创维集团创始人黄宏生一行

### 文魁参加

本报讯(记者 宋瑞琦)1月17日,市委书记卢军,市委副书记、市长赵迎春在乐山会见开沃新能源汽车集团和创维集团创始人黄宏生一行。

市委副书记文魁参加。会见中,卢军、黄宏生分别介绍了乐山经济社会发展情况和企业生产经营情况,围绕高标准推进厂房和

生产线建设,持续加强新能源汽车制造、绿色技术研发、智慧文旅融合以及新能源产业链条延伸等方面合作进行了交流,就推动装备制造产业创新发展、助力乐山现代化建设达成了积极共识。

市领导左小林、张国清,开沃新能源汽车集团和市级有关部门(单位)负责同志参加。

## 四川省第八届全民健身冰雪季雪上嘉年华(乐山·峨眉山站)启动

### 峨眉山雷洞坪滑雪场开启今冬正式营业

本报讯(记者 杨心梅)1月17日,四川省第八届全民健身冰雪季雪上嘉年华(乐山·峨眉山站)启动仪式在峨眉山景区雷洞坪滑雪场举行,拉开了全省冬季全民健身系列活动的序幕。与此同时,峨眉山雷洞坪滑雪场也于当日开启今冬正式运营。

启动仪式在活力四射的健身操与韵味十足的川剧变脸表演中开场,众多网络达人、冰雪运动爱好者及亲子家庭代表齐聚雪场,共赴这场冬日盛会。现场,专业滑雪教练统

一着装,在雪道上流畅滑行、变换队形,以精彩的雪上展示让观众亲身感受冰雪运动的速度与激情。从雪道上飞驰的身影到亲子区的温馨互动,从打卡留影的游客到跃跃欲试的孩童,整个滑雪场宛如一个欢腾的冰雪乐园,峨眉山冰雪温泉季的多元乐趣在欢声笑语中扑面而来。

值得关注的是,今年,峨眉山景区率先在四川滑雪场中推出首家冰雪速干驿站,切实解决了滑雪后装备潮湿的困扰。驿站配备智能烘干设备,操作

简便,只需将湿冷的滑雪靴、手套等放入,即可启动恒温热风模式,通过立体气流循环实现快速烘干,为广大游客提供贴心服务。

“在冰雪温泉季已公布优惠政策的基础上,2026年,我们将持续推出力度更大、形式更丰富的优惠措施与活动玩法,吸引更多游客前来峨眉山。入冬以来,景区累计接待游客61.5万人次,其中,入境游客达到3.3万人次。”峨眉山景区管委会旅游文化局局长彭丽容表示,今年游客在山上赏雪游玩后,前

往山下酒店泡温泉的趋势日益显著。

作为西南地区颇具影响力的冬季旅游品牌,峨眉山冰雪温泉季已超越单一的滑雪体验,正以“冰雪+”为核心,形成“冰雪+温泉+文化+亲子”的多元产品体系,助推四川冬季旅游市场持续升温。本次雪上嘉年华紧扣春节氛围,策划了新春亲子家庭滑雪PK赛、冰雪运动讲座等系列活动,不仅延伸了冰雪旅游产业链,更带动了酒店住宿、餐饮美食、地方特产等相关产业协同发展。

## “大道至简 艺润嘉州” 书画作品展开幕

日前,“大道至简 艺润嘉州”乐山书画院(乐山开明画院)书画作品展在乐山市美术馆正式开幕。本次展览由民进乐山市委会、乐山市文联、民进四川开明画院、乐山市美术家协会主办,乐山开明画院承办,共展出省内外名家及该院书画家作品110余幅,涵盖山水、人文、嘉州风情等多种题材。

展览以笔墨礼赞祖国山河,以艺术描绘嘉州风光,兼具传统意蕴与时代气息。作品主题鲜明、风格多样,既

有对壮丽河山的抒写,也有对本土文化的深情诠释,生动展现了书画艺术扎根生活、反映时代的创作导向。

此次展览不仅是艺术的集中展示,也为乐山文艺交流与创作提供了重要平台,有助于进一步推动本地书画艺术的传承与创新,为嘉州文化注入新的活力。

据悉,乐山开明画院长期致力于书画艺术的推广与创作,本次展览是其近年来规模较大、内容较丰富的一次公开亮相。(据乐山文艺)

### 盖碗茶



## 公共文化领域不妨多一些“艺术自习室”

■ 陈清

“居家练习易扰邻,排练缺专业场地”……文艺爱好者的需求如何解决?近来,“艺术自习室”在浙江各地悄然走红,成为公共文化领域的一道风景。错时开放、延时服务、艺术体验——这些贴心举措,让文化馆在闲置时段“醒”了过来,变身成为群众享受艺术、自主学习的热门空间,成为“十四五”期间浙江公共文化服务体系建设的亮眼名片。回顾过去五年,我国公共文化服务体系实现跨越式发展,公共文化服务体系建设的落地之题,这就需要进一步盘活公共文化服务存量,精准对接群众精神文化新需求,健全社会力量参与公共文化服务机制,加快构建与社会主义文化强国目标要求相匹配的高质量公共文化服务格局。

《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十五个五年规划的建议》提出,坚持文化惠民,实施公共文化服务提质增效行动。所谓提质,就是练好“内功”,着力解决公共文化服务“优不优”“精不精”的品质之问;所谓增效,就是强化“结果”,重点攻克公共文化服务“便不便”“实不实”的落地之题,这就需要进一步盘活公共文化服务存量,精准对接群众精神文化新需求,健全社会力量参与公共文化服务机制,加快构建与社会主义文化强国目标要求相匹配的高质量公共文化服务格局。

盘活服务存量,让公共文化空间“活”起来,“火”起来。文化具有浸润作用和赋能效应,释放文化馆的潜在服务效能是满足人民群众高品质文化生活的现实需要。公共文化服务部门可借鉴“艺术自习室”理念,打破“朝九晚五”惯例,通过弹性调整与合理延长开放时间,有效缓解部分公共文化场馆“闲时冷清、忙时拥挤”的结构性矛盾。同时,应进一步转变服务观念,从“建设导向”转向“运营导向”,强化运营思维,完善运营机制,通过服务创新、空间升级和功能优化等方式,推动公共文化空间从单一活动场地升级为多元文化舞台。

精准对接需求,让公共文化服务更懂人心、更接地气。中国式现代化是物质文明和精神文明相协调的现代化。既要物质富足,也要精

神富有,是中国式现代化的崇高追求。丰富优质的文化生活是人民美好生活的组成部分,进入高质量发展阶段,人民对美好生活的期待延伸至终身学习、全面发展、闲暇享受、艺术追求等精神维度,且在量和质上都提出了更高要求。浙江“艺术自习室”之所以能走红,正是因为呼应了不同群体的“艺术梦想”,让钢琴、古筝、舞蹈、戏曲等高雅艺术变得可亲、可感、可及。推进公共文化服务提质增效,必须始终坚持以人民为中心,敏锐捕捉并快速响应群众需求,建立基于地域特色、文化生态与人口特征的文化服务供给模型,整合地方优秀传统文化资源,因地制宜提供特色化、分众化、品质化的文化产品与服务,让人民群众文化获得感更强、文化获得感更足。

鼓励社会参与,构建共建共享公共文化服务新格局。社会力量的参与不仅能够激发文化服务的活力,更是夯实公共文化服务普惠性的重要力量。通过激活基层场馆、社会组织、志愿者和广大群众的积极性与创造力,能够有效推动社会力量深度参与。实施公共文化服务提质增效行动本质上是一场以人民为中心的文化供给侧结构性改革,须坚持政府主导、社会参与、重心下移、共建共享原则,正确处理使用权与所有权、社会化与专业化、市场机制与公共属性之间的关系,细化和落实关于支持社会力量参与公共文化服务的政策措施,形成稳定的制度激励,引导社会资本、社会组织、文化企业、社区团体共同参与公共文化服务体系建设。

今年是“十五五”开局之年,推动公共文化服务提质增效,应坚持系统观念,持续深化改革,勇于开拓创新,既要准确把握新时代文化建设发展规律,也要主动拥抱数字化、智能化发展趋势,更要以务实举措推动公共文化服务向更精准、更智慧、更人文的方向转型升级,让人民群众切实感受到更充实、更丰富、更高质量的精神文化生活的滋养,凝聚起实现强国建设、民族复兴伟业的强大精神力量。

## 近日,第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录公布,五通桥区“牛华麻辣烫烫制作技艺”成功入选。

这道起源于盐工劳作的“平民至味”,历经百年传承与创新,完成了从地方美食到文化名片、再到驱动一方产业的华丽转身。

据悉,乐山开明画院长期致力于书画艺术的推广与创作,本次展览是其近年来规模较大、内容较丰富的一次公开亮相。(据乐山文艺)



工作人员正在串牛肉片。



麻辣烫底料。

### 源起盐场

## 一口锅里的历史与智慧

走进“中国麻辣烫发源地”——五通桥区牛华镇,老店“牛华绿缘麻辣烫”店内人声鼎沸。一口口锅中,红油汤底咕嘟翻滚,香气混合着花椒与辣椒的辛香,弥漫在空气里。食客们围坐桌旁,选取串好的各色食材投入锅中烫煮,沉浸于这市井烟火之中。

在明档操作区,牛华麻辣烫第四代传承人、五通桥区美食产业协会常务副会长徐园媛正利落忙碌着。只见她将按古方配比的香料均匀撒在新鲜的牛肉片上,双手快速抓拌码料;转眼间,又拿起竹签,手指翻飞,将腌渍入味的牛肉与翠绿的香菜、泡椒精准结合,串成大小均匀、红绿相间的一串,动作一气呵成,古老技艺在此生动延续。

徐园媛介绍说,牛华麻辣烫古称“盐厂汤锅”或“打偏食”,其诞生与牛华镇辉煌的盐业史密不可分。清至抗战时期,牛华盐场井灶林立,拉卤推车的井牛数达千计。繁重劳作下,淘汰的井牛被宰杀后,其内脏常被盐场主赠予盐工。智慧的盐工们就地取材,以牛骨熬汤,加入井盐,削竹为签,串起牛杂在滚汤中涮煮。

这种便捷、味美且能驱除井场湿气的吃法迅速风靡,成为盐工们补充体力、慰藉辛劳的“平民至味”。近代作家李劫人曾在其中生动描绘过这一场景。抗战时期,其“即拿即走”的食用方式更是适应了紧张的生产节奏,为保障盐业生产、支持抗战贡献了一份独特的力量。

## 从盐工「偏食」到省级非遗

■ 记者 张波 文 刘颖 摄

## 牛华麻辣烫

## “烫”出百年烟火

### 技艺精粹

## 18道工序铸就独特风味

历经百年传承,牛华麻辣烫形成了一套严谨而独特的制作技艺体系。其核心围绕“码料、汤料、碟料”三大类别,细分出选材、切割、腌码、串签、熬汤、翻炒、勾兑、磨末等18道精细工序。徐园媛说,牛华麻辣烫的选材十分讲究,牛肉与牛杂至今仍优选本地黄牛,追求“当天现宰现送,现码现串”,保证食材的新鲜本味。

汤底则以牛骨、猪骨文火慢熬成高汤,再加入经爆炒的数十种

香料,以及豆瓣、豆豉等提味。尤为独特的是,传承人在汤料中巧妙融入白芷、砂仁等中药材,兼具芳香化湿之效,呼应了盐场环境的特殊需求。

而蘸碟更是不同品牌麻辣烫的灵魂,技艺要求“味在碟中”。蘸碟尤其是干碟,精髓在于对本地“子弹头辣椒”的传统手工研磨。传承人使用碓窝、碾子等工具,依靠口传心授的经验,掌握研磨的精确颗粒度,这是机器难以替代的风味密码。

### 代代相传

## 从家族手艺到千店连锁

牛华麻辣烫的传承脉络清晰,已历经五代。从第一代盐工徐喜植在盐井边的首创,到第三代传承人徐崇智、张永贵等人将路边摊引入店面经营,并著书立说、开办文化讲习室,主动传承推广技艺与文化,再到第四、五代传承人徐园媛、周建波、宋霞、张艾佳等拥抱市场,开创“绿缘”“周记”“飘香”“八婆”等知名品牌,推动了牛华麻辣烫的产业化、连锁化发展。

目前,以牛华镇为核心,该技艺已培育超过1.3万名从业人员,在全国开设加盟店1200余家,并登陆日本、新加坡等开设7家海外门店,形成年产值超20亿元的产业。2025年,牛华镇获“中国麻辣烫发源地”称号,这道地方美食已然成长为代表四川味道传播中华饮食文化的重要载体。

如今,牛华麻辣烫的产品生态不断拓展:标准化底料、蘸料及

自热包、预制菜等走向全国;《牛华麻辣烫调味料》团体标准的发布,推动产业迈入标准化新阶段。同时,品牌矩阵逐步拓展至火锅、钵钵鸡等品类,商标价值日益凸显。

牛华麻辣烫产业已成为带动地方经济发展的重要引擎。当地不仅设立了非遗工坊、麻辣烫文化讲习室、麻辣烫口袋博物馆,还积极开展中外文化交流和研学活动。仅2024年,前往五通桥区品尝麻辣烫的游客就达104万人次,带动旅游综合收入37.66亿元,有力推动了文旅融合与乡村振兴。

从盐场里的温饱滋味,到非遗名录中的文化名片,牛华麻辣烫的制作技艺,是一部凝聚劳动者智慧、家族坚守与时代创新的生动史诗。它的“晋级”,不仅留存了百年的味觉记忆,更开启了以美食IP推动地方发展的新篇章。

保护文化遗产 我们在行动