



## 社会主义核心价值观基本内容

富强 民主 文明 和谐  
自由 平等 公正 法治  
爱国 敬业 诚信 友善

# 习近平对山西长治市沁源县一煤矿瓦斯爆炸事故作出重要指示强调 全力救治伤员 科学组织搜救 坚决防范遏制重特大事故发生

### 李强作出批示

新华社北京5月23日电 5月22日19时29分,山西长治市沁源县山西通洲集团留神峪煤业有限公司井下发生瓦斯爆炸事故,造成重大人员伤亡。事故发生后,中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平高度重视并作出重要指示指出,山西长治市沁源县一煤矿井下发生瓦斯爆炸事故,造成重大人员伤亡。要全力救治

伤员,科学组织搜救,妥善做好善后处置工作。要查明事故原因,依法严肃追责。

习近平强调,各地区各部门要汲取事故教训,时刻绷紧安全生产这根弦,深入排查整治各类风险隐患,坚决防范遏制重特大事故发生。当前正值汛期,要加强应急值守,扎实做好防汛救灾工作,切实维护人民群众生命财产安全。

安全。中共中央政治局常委、国务院总理李强作出批示指出,要全力搜救被困人员、救治伤员,做好善后工作,及时准确发布信息,尽快查明事故原因并依法依规严肃问责。国务院安委办要进一步督促指导各地各有关方面强化安全生产责任落实,切实抓好重点行业领域安全隐患排查整治,坚决防范

重特大事故发生。根据习近平重要指示和李强要求,中共中央政治局委员、国务院副总理张清率有关部门负责同志赶赴现场指导救援处置工作。山西省委、省政府主要负责同志已在现场指挥应急处置工作,山西省、长治市全力做好伤员救治、现场救援等工作。目前,有关工作正在进行中。

## 决战川超之巅

### 乐山味道非常队 1:1 战平南充丝绸源点队



比赛现场。

记者 杨平摄

本报讯(记者 钟础磨)5月23日,2025/2026四川省城市足球联赛总决赛第十二轮赛事在乐山市奥林匹克中心火热打响,乐山味道非常队主场迎战南充丝绸源点队。经过激烈角逐,最终双方以1:1战平。上半场,比赛开始后,双方迅速进入状态,攻防转换节奏明快,乐山队通过精准长传、边路穿插、外围远射等方式,多次制造门前威胁。南充队发挥稳定,防线稳固及时。尽管乐山队占据优势,但直至上半场比赛结束,也未能改写场上0:0的比分。

下半场易边再战,赛场战况依旧激烈。在比赛进行到第50分钟时,乐山味道非常队33号球员付子航,抓住南充队解围失误的机会,冷静推射破门,率先为乐山队赢得1分。随着比赛深入,高强度持续对抗造成双方体能消耗增大,球队攻防衔接节奏出现起伏。在比赛进行到第80分钟时,南充丝绸源点队9号球员鲜小龙凭借点球扳平比分。随后,尽管乐山队大举压上进攻,但依然未能改变比分。最终,双方以1:1战平本场比赛。据悉,截至当天,乐山队在川超决赛阶段已进行6次主场比赛,在主场共取得2胜4平的战绩。

下半场易边再战,赛场战况依旧激烈。

## 乐山钵钵鸡: 从码头烟火到非遗名片

记者 赵径



“乐山味道”的烟火气、市井味。

记者 刘晓立摄



钵钵鸡。记者 赵径摄

“钵钵虽小装着天,满钵都是上上签。”在乐山,这句俚语不仅是招揽食客的生动吆喝,更蕴藏着这方水土的生活哲学。

五月的乐山,三江汇流处,微风带着湿润的水汽。让记者带你走进这座“舌尖上的城市”,循着那股麻辣鲜香,探寻这枚“上上签”背后,从码头烟火到非遗名片的乐山味道故事。

时光倒回清末民国时期,岷江边的汉阳码头至乐山港一带,桅杆如林,船工号子此起彼伏。体力消耗巨大的船工们,急需一种能快速补充体力且便于携带的吃食。沿江的百姓发现了商机:把自家散养的土鸡煮熟剁块,佐以秘制的辣椒油和浓郁的鸡汤,浸润在土陶制成的“钵钵”里,挑着担子沿江叫卖。凉吃的鸡内脆嫩爽口,麻辣鲜香瞬间激活味蕾——这便是钵钵鸡最初的模样。它不是什么大菜,却是最抚凡人心的码头烟火。“到了上世纪七八十年代,为

方便食客取食,摊主们给食材穿上了小竹签,在乐山老公园一带摆起了摊。”乐山市钵钵鸡制作技艺代表性传承人古建鸿回忆,为满足食客多元的需求,单一的鸡肉里,渐渐加入了牛肉、土豆片、藕片、莴笋等荤素食材,形成了如今“万物皆可泡”的包容模样。而钵钵鸡的味觉基因,甚至可以追溯到郭沫若笔下的“白宰鸡”。那一抹雪白的鸡片与鲜红的辣油,在一代代匠人的改良下,逐渐定型为如今红油与藤椒两大味型并存的乐山味道。2022年,乐山钵钵鸡入选国家《地标美食名录》。

的藤椒油带来一阵酥麻的“电流感”,像江风拂过舌尖。“看着就有食欲!在南宁我也吃过,但作为一个‘好吃嘴’,必须来乐山吃最地道的。”来自广西的游客李敏佳吃第一口就连连点头。

古真记东大街店店长黄小华告诉记者:“节假日人气很旺,我们这个店每日平均接待顾客500桌。很多游客走的时候,还要买几袋我们的底料回去自己煮。”

### 产业破局 锁住“嘉州味”,香飘千万家

### 味通世界 乐山钵钵鸡的雄心

乐山美食素有“食在四川,味在乐山”的美誉,但对于外地食客来说,最大的遗憾往往是“带不走”。为了破解这一难题,乐山走上了标准化、产业化之路。走进市中心的乐山味道·食品饮料产业园,空气中弥漫的麻辣鲜香扑鼻而来。这个总投资超百亿元的园区,正是乐山美食从“街头巷尾”走向“流水线”的缩影。“以前游客觉得好吃但带不走,现在我们通过急冻锁鲜、冷链配送,让乐山味可以抵达千里之外的餐桌。”园区相关负责人介绍,园区紧扣蹄脚牛肉、甜皮鸭、钵钵鸡等特色美食,已吸引20余家知名企业入驻。在峨眉山市,“盼之家”等食品企业正利用现代生物技术将非遗技艺规模化。创始人鲜盼盼继续传承秘方,通过工业化生产,让钵钵鸡调料走进商超,并与全国1000多家餐饮企业达成合作。这种“前店后厂”+“线上线下”的模式,让乐山味实现了从“小生意”向“大产业”的跨越。

美食,不仅是乐山的名片,更是富民强市的支柱产业。数据显示,乐山现有特色美食市场主体2.2万余户,全年餐饮收入超110亿元,带动就业超过20万人。为了让非遗美食行稳致远,乐山编制《钵钵鸡制作技艺标准手册》《专项职业能力考核培训教材》,制定地方标准,规范汤底、食材、工艺,推动技艺有序传承。同时,依托美食学院培养人才,打造美食街区,推动“美食+文旅”深度融合。如今,乐山钵钵鸡调料已走进澳大利亚、美国等多国超市,在第八届世界川菜大会上,“香传千年、造富一方、味通世界”成为乐山味道的生动注脚。傍晚时分,古建鸿望着店里熙熙攘攘的食客,感慨万千。他记得刚摆摊时,有老人冒雨来买串,说“这味道让我想起年轻时跑船的日子”;也记得有大学生靠卖钵钵鸡实现了创业梦。

## 盖碗茶

### 做优“在场感” 做强新经济

刘传熠

西子湖畔,人们观演时戴上数字气味播放器,茶香、桂花香从屏幕中漫出;太湖之滨,游客循“无锡音乐之旅手绘地图”前行,音乐地标在街巷间将消费场景串珠成链。如今,从“拍照打卡”到“全感官沉浸”,文旅消费的内涵不断丰富。为体验买单、为“在场感”奔赴,映射着人们对高品质生活的追求。也要看到,一些景区、商家把“体验”当成营销标签,换块招牌便自称“沉浸式”,形式化、同质化竞争很难形成成长尾效应。把“在场感”真正做实,需要从流量思维转向品质思维,在供给侧下足真功夫。做精品,以精准供给匹配分层需求。从购买到创作,从看景到入戏,从买产品到买生活,体验的价值分量越来越重。相较于传统产品与服务标准化,消费者在体验消费中更在乎精神层面获得的深度回馈。把“绣花功夫”下在分众化、个性化的真实需求上,以高品质供给匹配多层次消费期待,才能激发消费市场更大活力。做强业态,以跨界释放融合效应。“苏超”火爆出圈,一张球票串联赛事、景区、餐饮、住宿,“1元门票带动7.3元周边消费”,靠的正是体育、文化、旅游的相互赋能。赛事+文旅、演艺+科技、非遗+夜游……体验链条越延越长,消费场景越织越密,每一个“+”便不只是业态的嫁接点,更是“在场感”的延伸点、价值的增长极。做厚底蕴,以特色文化涵养生长红价值。习近平总书记指出:“文化很发达的地方,经济照样走在前面。”传统与现代、文化与经济,都是发展不可或缺的要害。对体验经济而言,一个地方的文化底蕴提供了不可替代的“在场感”。江苏苏州平江路,昆曲、宋锦活态传承,千年巷陌中可感受“何以江南”的文脉绵延;江西景德镇陶溪川,千年瓷文化遇上现代文创,一件器物承载跨越古今的对话;福建武夷山,茶文化与生态旅游深度交融,一片叶子长成体验经济的金名片……植入文化基因,体验经济才能跳出“网红”周期,沉淀出“长红”价值。体验经济的关键在于“在场”,在于把消费者从屏幕前的旁观者变为生活现场的参与者。做精品、做强业态、做厚底蕴,把流量做成存量,体验经济必将为扩大内需、推动高质量发展注入更持久的动力。

百年匠心

舌尖密码

