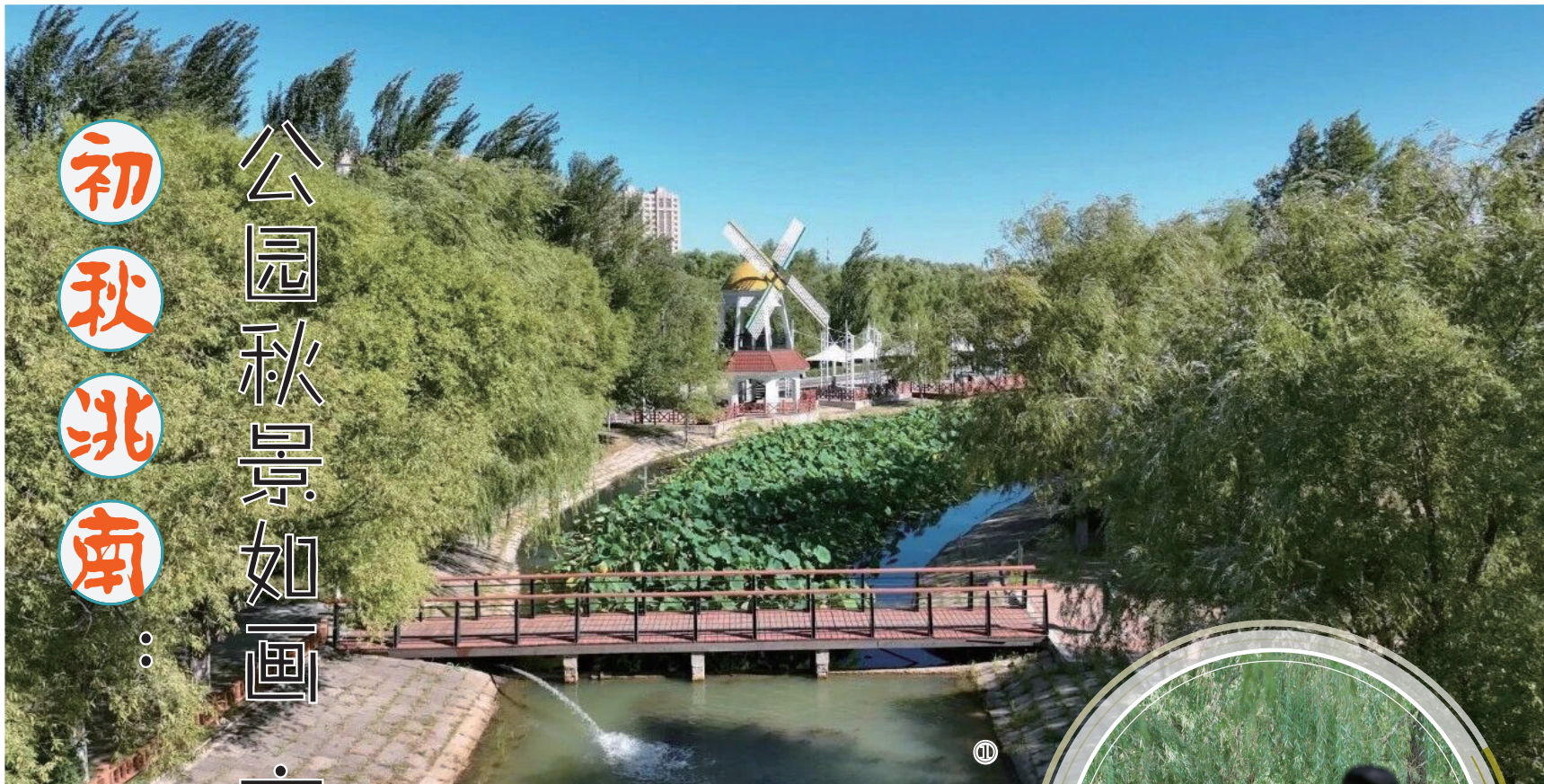




初秋 洮南：

公园秋景如画 市民乐享惬意时光

本报讯(洮南宣文/摄)云天收夏色,木叶动秋声。正值初秋时节,洮南市悄然换上了秋日的轻纱。各大公园内,原本浓郁绿色渐渐晕染出斑斓的暖色调,交织成一幅绿意盎然与秋意渐浓的独特画卷。市民们悠然漫步于园中,尽情享受初秋特有的清新与宁静。

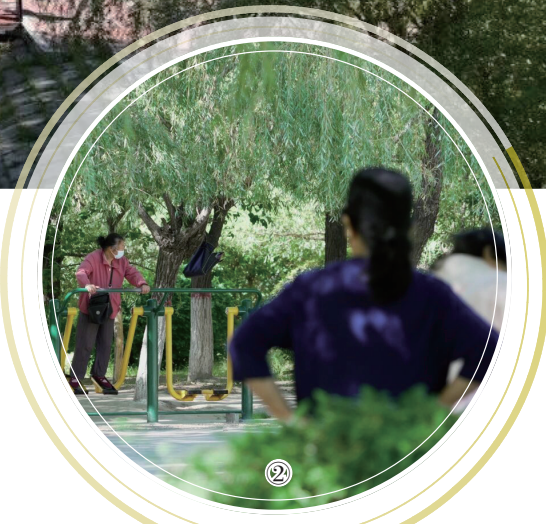
若非阴雨天气,洮南市锦湖公园内市民们三三两两地围坐在一起,或打牌娱乐,或谈天说地,欢声笑语回荡在公园的每一个角落。湖面上,大片的荷花虽已过了盛放的巅峰时期,但仍有不少荷花亭亭玉立,粉色的花瓣在绿色荷叶的衬托下显得格外娇艳。岸边,树木细长的枝叶在凉爽秋风中轻轻摇曳。步道两旁,紫色、红色、粉色的小花星星点点地散布在草丛中,宛如夜空中闪烁的繁星,为初秋景色增添了几分灵动与俏皮。漫步其中,凉爽清新的空气扑面而来,带来满心欢愉。

告别了夏花灿烂,洮南市芳华、锦华口袋公园依然色彩斑斓。伴随着艳阳与微风,公园内弥漫着芳草的气息。公园小道上,市民们悠闲漫步,将一幅幅清新的初秋美景尽收眼底,尽情享受秋日里城市中自然风光带来的舒适与惬意。

①景色宜人

②闲情逸致

③怡然自得

通榆新年画技艺传承人郭丽华
入选新时代“百姓学习之星”推介名单

本报讯(陈宝林)近日,中国成人教育协会公布了2025年新时代“百姓学习之星”和“终身学习品牌项目”宣传推介名单。通榆县新年画、农民画技艺传承人郭丽华成功入选2025年新时代“百姓学习之星”。同时,通榆

县“墨香通榆 工艺传承”书法项目入选“终身学习品牌项目”。据悉,本次共推介183人为“百姓学习之星”,推介186个项目为“终身学习品牌项目”。

作为中国民间艺术家协会会员、中国老年书画协会

会员,郭丽华的笔下不仅有通榆的风土地貌,更有流淌在血脉里的文化基因。她创新性地通榆将通榆新年画的技法和素材融入农民画创作,让两种艺术形式在碰撞中绽放出新的光彩。那些带着乡土气息的线条、饱含生活热情的色彩,最终凝结成独具地域特色的作品,几十幅佳作在国家和吉林省的舞台上获奖、展出,每一幅都诉说着通榆的故事,让艺术真正成为了赋能乡村的力量。

通榆县“墨香通榆 工艺传承”书法项目入选,更是为这片土地的文化传承写下了注脚。从郭丽华的执着坚守,到“墨香通榆 工艺传承”项目的蓬勃发展,通榆县用实际行动诠释着文艺创作需“终身学习”的真谛。

费者对预制菜心里没底。

其三,最令消费者难以接受的,是部分商家打着现做现炒的幌子,却是“微波厨房”。以预制代替现做,却按照现做现炒的价格收取费用,侵害消费者权益。

通知中明确,大力推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者的知情权和选择权。事实上,更多理性的消费者也并非反对预制,而是反对隐瞒和欺诈。

筑牢健康安心餐饮底线

讨论甚至争议背后一个不争的事实是预制菜是食品工业的重要组成部分,如何使其良性发展,满足消费者日益增长的多元需求,是行业需要深刻思考的话题。

近年来,多地采取诸多举措,助力预制菜行业高质量发展。湖南提出通过构建预制菜冷链物流体系、培育预制菜产业品牌、建设绿色优质原料基地等手段推进预制菜产业高质量发展。山东也提出,充分发挥农产品资源丰富的优势,打造一批预制菜产业高地和产业集群。

专家及业内人士认为,标准化、透明化、创新化发展,是预制菜产业的未来之路。

一是加快出台相应国家标准,为行业发展提供依据。业内人士建议加快研究国家标准,为预制菜生产、运输、处理等全流程提供参照。同时,鼓励相关企业进行创新,在保鲜、干燥等技术上持续突破,为行业发展赋能。

二是推进餐饮行业的预制菜告知制度,保障消费者知情权。上海澄明则正(北京)律师事务所律师刘慧磊认为,有关部门应加快推动预制菜告知制度建设,鼓励餐饮企业在用餐区域的显眼处对预制菜使用情况进行标注,有条件的企业也可通过网站、App等为消费者提供查询渠道,充分保障消费者知情权。

三是为消费者提供畅通的申诉渠道,筑牢食品安全法律底线。法律人士认为,对于欺骗消费者使用预制菜代替现炒等涉嫌侵权行为,鼓励消费者留存购买凭证、食品样品等证据,积极维权。同时,对于查实侵权的企业,应依法督促其对广告、标语等做出调整,并给予相应处罚。

(据新华社)

我看我说

破解预约难,“诗外”下功夫

场馆外,观众排起长龙,等待入场;场馆内,人头攒动,各种特色展品令人目不暇接。今年暑期,博物馆游热度不减。与此同时,“预约难”“一票难求”等问题也引发讨论和关注。破解供需矛盾,需从两端发力。

针对新需求、创造新供给,可以一定程度上提高博物馆承载量。比如,延时开放、夜间开放,更好满足传统非参观时段的需求,不仅能为市民游客带来便利,也将为挖掘消费新潜力打开新思路。以更大的视角看,一座博物馆的物理容量,总归是有上限的。破解博物馆“预约难”,需要跳出“一亩三分地”,在“诗外”下功夫,从整合文旅资源的大盘子中谋思路。

打破物理空间的限制,推动展品走出博物馆,走向更广阔的地区,能让更多观众不必

长途跋涉便可大饱眼福。江苏“数见苏韵·家门口看大展”环省行活动举办以来,一批镇馆之宝频频“出差”,184天展期,累计接待观众209.7万人次。北京大运河博物馆举办“看·见殷商”展览,28家单位的338件(套)珍贵文物登上“运河之舟”,更多观众得以近距离鉴赏文物原件。

激活沉睡的资源,让冷门博物馆热起来,也能有效实现游客分流。截至2024年底,我国备案博物馆达到7046家,其中绝大多数都是散布在各地的中小博物馆。与大型博物馆相比,中小博物馆主题更加聚焦、馆藏特色鲜明,往往能给游客不一样的文化体验。推动博物馆百花齐放,打造“小而美”的特色品牌,不仅有助于解决“预约难”,还能培育地方文旅新的消费增长点。(据《中国纪检监察报》)

慰问抗美援朝老兵
传承赓续红色血脉

本报讯(郇静敏)日前,洮南市烟草专卖局一行10人与洮南市退役军人事务局工作人员一道,到抗美援朝老兵刘忠家中慰问,送去对老兵的关怀。

刘忠1950至1957年服役,参加抗美援朝。在家中慰问时,他穿上了心爱的军装,听着大家和他分享观看纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年大会的感受。大家还将《中国人民志

愿军战歌》唱给刘忠听,老人万分激动。

刘忠讲述了当年作战时的情景,当年战场的硝烟仿佛就在眼前。大家希望老人保重身体,并纷纷表示,今天的幸福生活,是老一辈人用鲜血和生命换来的。要汲取伟大爱国主义精神,将其化作推动事业进步和自身发展的强大动力,秉承助力国防、情系双拥传统理念,为洮南市社会化拥军工作贡献力量。

保护古树名木 赓续历史文脉



- ▲树种:榆树,榆科,榆属。
- ▲位置:大安市新艾里蒙古族乡富发村。
- ▲等级:三级古树,树龄121年。
- ▲状态:树高11米、胸径94厘米、冠幅15米。现为正常株,生长环境良好。
- ▲古树历史:该树于1904年栽植。

讨论预制菜时,我们在关心什么?

●新华社记者 郭方达

近期,“预制菜”话题备受消费者关注。各方讨论背后,是消费者对于知情权的关切以及对提高餐饮质量的诉求。当“锅气”成为评价菜肴好坏的重要标准之一,餐饮从业者们也应该思考,“预制菜”如何更好辅助行业发展,成为令人安心的美味。

预制菜到底是什么

根据2024年市场监管总局等部门联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,预制菜是以一种或多种食用农产品及其制品为原料,使用或不使用调味料等辅料,不添加防腐剂,经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,配以或不配以调味料包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

天津农学院食品科学与生物工程学院专家表示,预制菜是食品工业化的产物。“预制”这种处理方式本身,在餐饮行业发展中也有着很长的历史,比如腌制、卤制等,都是对食材进行预加工,以备后续工艺烹饪或食用的方法。伴随着现代包装工艺的发展,预制菜成为食品工业的重要组成部分。

相较于完全现场烹饪,预制菜有着显著优势。从事餐饮行业多年的卢星(化名)告诉记者,使用预制菜能够提高餐饮企业的运行效率,尤其是在快餐等消费场景,预制菜能够很好地满足高性价比的消费需求。通过将各

类较为耗时的工艺前置,使得餐厅能够在几分钟内复现口味。

预制菜安不安全、营养如何?天津市第一中心医院营养科主任谭桂军表示,新鲜食材的营养物质保留更为完整,也更符合人体所需。但这并不意味着预制菜就要“一棍打翻”,只要生产、运输、保存、烹饪过程符合食品安全相关标准,预制菜就能够满足人体对于热量和营养的需求。

不怕你预制,怕你不告诉我

目前,大型连锁餐饮企业中使用预制菜十分常见。卢星说,这主要有两方面考虑:一是许多商场门店对于明火使用,肉类处理都有限制,使用预制菜或中央厨房配送的半成品符合相关安全规定;二是一些凉菜配菜或需腌制的菜品辅料等,使用预制菜不仅节省成本,而且风味更足,能够显著加快上菜速度,提高翻台率,对于企业经营和消费者体验而言均有益处。

但为什么预制菜仍引发诸多争议?其一,部分小规模餐饮企业食品安全难以保障,透支公众对于预制菜的信任。在日常生活中,时常可以见到加热预制菜包以供外卖的新闻,这类加工点的卫生环境往往不佳,造成在部分消费者心目中“预制菜”就是“劣质菜”的印象。

其二,长期以来,“预制菜”缺乏较为明晰的概念界定,行业发展也难以依循统一标准,传导到消费端就令消



- ▲树种:榆树,榆科,榆属。
- ▲位置:大安市海坨乡前进村。
- ▲等级:三级古树,树龄121年。
- ▲状态:树高15米、胸径105厘米、冠幅19米。
- ▲古树历史:该树于1904年自然生长。

文图来源:《白城古树名录》、白城市融媒体中心视觉工作室