

开州金厨

健康开州

国际烹饪艺术大师张正雄盛赞“开州金厨” “美食文化与技艺传承的典范”

本报记者 程超

今年77岁的张正雄，来自渝中区，是国际烹饪艺术大师、中国烹饪大师、中国饭店协会名厨委员会荣誉主席。他曾担任商业部川菜培训站站长与国家内贸局重庆烹饪技能培训中心主任，编写了《重庆市特级厨师拿手菜》《川菜实用烹调技术》等10余本烹饪教材，获得“中国十佳烹饪大师”“跨世纪杰出人才奖”“十大中华名厨”及“全国技术能手”等殊荣，并享受国务院政府特殊津贴。

10月25日，张正雄受邀参加2024重庆市食品及农产品加工高质量发展产业生态大会暨第九届中国（重庆）国际火锅产业博览会（以下简称2024重庆食博会），高度赞扬了开州厨师群体的卓越贡献，分享了他对开州美食文化的深刻见解。

“美食让我与开州结缘”

“美食让我与开州结缘。”张正雄，一位拥有近60年烹饪经验的大师，同时也是一位美食爱好者。在2024重庆食博会上，他盛赞“开州金厨”：“开州荣获‘中国厨师之乡’称号，这是开州厨师群体应得的荣誉，也是对‘开州金厨’这一区域公共品牌培育建设成果的肯定。”

张正雄说：“川菜以其‘一菜一格、百菜百味’的独特魅力，孕育了

无数烹饪绝技。开州厨师在长期的实践中，不仅掌握了这些技艺，还将其发扬光大，成为了川菜厨师中的佼佼者。他们以川菜为傲，川菜也因他们的努力而更加兴旺，从而赢得了‘开州金厨’的美誉。”

“丰厚物产让开州美食大放光彩”

“巧妇难为无米之炊，好厨师离不开好食材。”张正雄深知，食材是美食的灵魂，而开州丰富的自然资源正是厨师们梦寐以求的烹饪宝库。开州凭借得天独厚的物产，为厨师们提供了诸如山珍、药材等优质食材，这些大自然的慷慨馈赠，让开州美食绽放异彩。“开州金厨”凭借精湛的技艺，巧妙地运用这些优质食材，创作出橘香宴、香肠宴、军神宴等富有地域特色和人文情怀的佳肴，使得开州美食魅力倍增。

开州人民历来“尚滋味、好辛香”，家家户户都擅长将简单的食材变成美味，这种对口味的精准把握，使得开州人自带烹饪的神韵与功底。在这样的饮食文化熏陶下，“开州金厨”人才辈出，他们在国内外烹饪大赛中屡获殊荣，为开州赢得了广泛赞誉。

“开州的山水与淳朴民风赋予了当地人吃苦耐劳的品质。”张正雄说，几十万开州厨师在走南闯北与坚守家园的过程中，始终坚守服务大

众、成就自己的初心，以诚信经营、信誉至上为原则，用一颗回报社会、守护家庭的心，将“开州金厨”打造成一张亮丽的名片。

“开州美食文化迈上新台阶”

“注重技艺与文化的传承，是‘开州金厨’引以为傲的特质。”张正雄说，“开州金厨”遵循师徒、口耳相传的传统，将师傅的精髓、前辈的诀窍、智慧的结晶以及文化的力量，一代又一代地传承与发扬。

“面对饮食结构与烹饪市场的日新月异，厨师队伍必须提升整体素质，以应对新的挑战。”张正雄说，近年来，开州举办了一系列厨艺大赛、金厨竞赛及美食节等活动树优评佳，同时依托专业培训机构和大师工作室，开展适岗培训与技能提升。通过“走出去”与“引进来”相结合的方式，一批批技术精湛、文化底蕴深厚的开州厨师脱颖而出，成为“开州金厨”的佼佼者。他们不仅让传统菜品更加大众化、创新菜品更加经典化，还推动了家常菜市场化、江湖菜个性化、融合菜品时尚化、本地菜品多元化以及外地菜品本地化，为开州美食文化注入了新的活力。

“‘开州金厨’不仅象征着技艺与文化，更代表着城市、历史与社会进步的趋向。”最后，张正雄以《四川烹饪》杂志创刊号上的题词“烹饪中大有学问，烹饪中大多哲理，能悟者可以超越”激励“开州金厨”不断追求卓越，共同推动开州美食文化迈向新的高度。



国际烹饪艺术大师张正雄。
(区商务委供图)

开州香肠商会会长王勇创新传承美食文化

“以餐饮为桥，带富一方乡亲”

本报记者 熊捷

开州自古便是“川东四大盐场”之一，丰富的盐业资源孕育了“开人善厨”的美食传统与精湛技艺。50万开州儿女走南闯北，其中半数投身于餐饮服务行业，王勇便是杰出代表之一。

幸福靠奋斗，梦想靠打拼。王勇凭借不懈努力与打拼，创立了“辣尚瘾”“金渝川菜”“渝是乎”等知名连锁餐饮品牌，成为川菜行业的佼佼者，多次受到中央级媒体的关注与报道。2023年11月，王勇荣获区商务委颁发的“开州金厨”名厨称号，其公司——北京渝都仁和餐饮有限公司亦被授予“开州金厨”名店称号。

精湛厨艺，自立门户开餐馆

1990年，年仅16岁的王勇踏上求学厨艺之路，到过湖北随州、山东淄博等地，虽历经艰辛，却从未放弃。

1999年，王勇抵达北京，凭借一身厨艺，仅用一年时间，他的首家“成都小吃”店便在北京声名鹊起，顾客络绎不绝。随后，他连续开设3家分店，收获颇丰。

当时，许多开州人在京开设了餐饮店，却没有形成影响力。王勇深感品牌力量的缺失，他说：“这些店铺虽多，但缺乏品牌属性，难以形成市场竞争力。”

为提升品牌辨识度，2005年，王



王勇制作酸菜鱼。(受访者供图)

勇与合伙人共同创立了北京渝都仁和餐饮有限公司，打造出独具特色的餐饮品牌，从而在餐饮业中脱颖而出。这一路，王勇用实际行动诠释了“吃得苦中苦，方为人上人”的真谛。

守正创新，创立品牌餐饮店

2008年，王勇公司旗下餐饮品牌“辣尚瘾”横空出世，主打烤鱼和麻辣香锅。王勇携研发团队创新推出16种口味烤鱼，包括在传统“香辣烤鱼”“麻辣烤鱼”基础上研发的“养生玉米烤鱼”“生态番茄烤鱼”及“毛血旺烤鱼”等特色产品，极大地满足了顾客的味蕾，顺利在烤鱼市场脱颖而出。

2015年，为抢占酸菜鱼市场，王勇再次创新，推出“渝是乎”品牌，其

“小份鱼+冒菜+主食+饮品+凉菜”的多样化菜品组合，让顾客在享受不同口味酸菜鱼的同时，避免了食物浪费，也节省了开支，深受顾客喜爱，生意异常火爆。

“如今，在北京，提到烤鱼，人们就会想到‘辣尚瘾’；说到酸菜鱼，就会想到‘渝是乎’。”王勇自豪地说。目前，“辣尚瘾”在全国已拥有直营店和加盟店100多家，“渝是乎”酸菜鱼连锁店也已超过70家。

难忘乡愁，致力深耕家乡味

“从16岁起，每年回乡过春节返程时，我都会带上家里灌制的香肠和熏制的腊肉，即使后来开了餐饮公司也不例外，这不仅是为了满足自己的

口味，更是为了与朋友分享家乡的味道。”王勇深情地说，正是这份难以割舍的乡愁，激发了他打造开州香肠品牌的决心。

香肠，作为开州家家户户必备的年货，凭借其独特配方和精湛工艺，让每一位开州人都回味无穷。2017年，王勇在家乡投资建厂，致力推广开州香肠品牌，并向区政府提出“发展开州香肠产业”的建议，以期推动开州香肠品牌化发展。

行动胜于空谈。2018年起，在王勇的积极推动下，我区已成功举办了六届香肠美食节，极大地提升了开州香肠的品牌知名度和美誉度，促进了开州香肠产销规模的迅速扩张。

2021年，开州香肠商会正式成立，王勇担任会长，为提升行业标准、促进行业交流搭建了良好平台。截至目前，我区正规香肠生产工厂已从2家增至12家，年产值突破30亿元。

“如今，烹饪技能和餐饮行业已成为开州百姓增收致富的好‘厨’路，我也有幸在这条路上不断前行，从一个餐饮学徒成长为拥有近400家连锁店、年营业额超3亿元的餐饮企业家。”作为“开州金厨”推介代表，王勇表示，他将秉承“守正创新、博纳兼容、精益求精”理念，以餐饮为桥，努力发挥个人影响力，力促“一名金厨带活一个餐馆，一个餐馆带响一批精品，一批精品带富一方乡亲”。

新时代新征程新开州

南雅镇开展儿童健康知识宣讲进校园活动

本报讯（通讯员 谢婷婷）10月24日，南雅镇卫生院在辖区幼儿园开展主题为“科学防病，健康过冬和科学防控近视”的儿童健康知识宣讲活动，共有70余名学生家长和老师聆听此次讲座。

活动中，南雅镇卫生院儿保

科医生通过PPT图文展示、发放宣传资料、互动问答等生动有趣的方式，针对儿童常见的水痘、手足口、流行性感冒等传染性疾病的预防治疗和科学防控近视等内容进行了详细讲解，让学生家长及老师掌握了儿童健康知识，助力儿童健康成长。

我国将探索建立通感一体的低空经济网络设施

工业和信息化部总工程师赵志国在23日举行的国新办发布会上表示，将探索建立通感一体的低空经济网络设施。此外，工业和信息化部还将通过加强顶层谋划、加强多场景应用牵引等，推动低空产业发展。

通感一体即通信感知一体化，能够实现飞行器信息的实时传输和共享，提升低空通信的效率和可靠性，满足低空飞行器对高质量通信的需求。

记者从发布会上了解到，工业和信息化部联合有关部门印发《通用航空装备创新应用实施方案（2024—2030年）》，会同有关部门在全国多地开展了通用航空器创新应用试点工作，推动

信息技术与装备发展融合创新。

工业和信息化部运行监测协调局局长陶青在会上说，当前，我国主要的信息通信企业以及动力电池、电机等企业都积极布局参与到低空经济中来，各领域创新要素正在加速向低空产业集聚，已开展基于5G/5G-A的低空通信及感知网络技术验证、应用试点等工作。

下一步，工业和信息化部将聚焦低空装备体系化推动一批关键共性技术攻关，继续推动优势地区先行先试，因地制宜打造低空多场景应用示范体系，加快培育低空物流、城市和低空际空中交通、低空文旅等新业态，拓展农林植保、巡视巡检、应急救援等新模式。
(来源：新华社)

(上版1接)

如今，困难群众的基本生活得到制度性保障，获得感、幸福感、安全感更加充实、更有保障、更可持续。

积极应对人口老龄化，守护美丽“夕阳红”

午饭时分，走进广州市荔湾区南源街道桐乐社区饭堂，饭香扑鼻而来。

南源街道常住老年人口大约2万人，约占全部人口的三成。

2023年12月，南源街道协调了一处临街店面，免费提供给一家养老服务企业经营饭堂。在这里，老年人吃两荤一素套餐为14元，广州市户口60岁以上老年人还可申请每餐3元补贴。

自从街道开了社区饭堂，八旬老人杨欣慈成了这里的常客。“这里饭做得可口又实惠，比我们在家忙乎半天做的好多了。”杨欣慈说，如今她每天花了很多时间做自己喜欢的事情，生活开心多了。

杨欣慈老人生活中的变化，是近年来我国居家社区养老服务加快发展的缩影。

截至2023年底，我国60岁及以上老年人口达2.97亿。大部分老年人倾向于居家养老。多措并举专业优质资源向老年人身边、身边、床边聚集，尤为重要。

从发布规划用地、设施建设等支持政策，到出台多个国家和行业标准，一系列政策保障助力居家社区养老服务加快发展。

从探索发展助洁、助浴、助医等居家养老上门服务，到建设家庭养老床位，各类服务想老人之所想、急老人之所急。

截至2024年二季度末，全国各类养老服务机构和设施41万个，其中社区养老服务机构和设施36.9万个，与2019年相比分别增加了1倍、1.2倍。

相较于城市养老服务资源集中、市场成熟，农村老人养老形势更紧迫、问题更突出。

2024年5月，民政部联合21个部门出台《关于加快发展农村养老服务的指导意见》。这一全国层面发展农村养老服务的总体性、系统性部署，对加强农村养老服务网络建设等作出明确安排。2024年，我国新增3亿元中央财政资金，支持59个试点地区开展县域养老服务体系创新试点。

“新时代以来，我国养老服务对象由特困老年人向全体老年人转变，服务形式由机构为主向居家社区机构相协调转变，服务主体由公办为主向政府、市场、社会多元主体共同发力转变，养老服务供给能力不断增强。”民政部养老服务司相关负责人说。

2023年党和国家机构改革，将组织拟订并协调落实应对人口老龄化政策措施等职责划入民政部。截至目前，省级老龄工作体制改革已基本完成。

“我们将每年谋划实施让老年人可感可得的实事项目，出台一批让老年人有获得感的政策措施，不断优化老年人救助和社会福利制度，深化养老服务改革发展。”民政部老龄工作司相关负责人说。

着力提升民政工作效能，为民服务有“温度”

2024年10月，新疆和田县。伴随着一场揭牌仪式的举行，一

个红色的路名走进了人们心中：问勇路。

特殊的地名背后是一个感人的故事——

2020年6月，加勒万河谷冲突事件中，陈红军、陈祥榕、肖思远、王焯冉为祖国战斗至生命最后一刻。

曾写下“清澈的爱，只为中国”的陈祥榕牺牲后，部队向他的母亲姚久穗需要什么帮助，姚久穗回答：“我没有要求，我只想知道我儿子在战斗的时候勇不勇敢？”

英雄壮举，山河永念。此前，经过许多地区地名管理委员会成员单位共同论证，和田县民政局正式向和田县人民政府报批“问勇路”命名。这也是和田地区第20个红色地名。

国家地名信息库收录国内、国外、极地、海底、月球地名1400余万条；“乡村著名行动”规范命名乡村地名45万条，设置乡村地名标志35万块，安装楼门牌1450万块，推动900余万条乡村地名在互联网地图平台规范标注上图……

党的十八大以来，民政部在加强信息化建设、助力乡村全面振兴等方面主动作为、改革创新，区划地名公共服务水平不断提升。

婚姻登记是直接面向社会公众的公共服务，必须要有高质量的管理服务水平来保障支撑。

为促进数据多“跑路”、群众少“跑腿”，21个省份可办理婚姻登记“跨省通办”，覆盖全国总人口的78.5%。截至2024年9月底，全国已累计办理“跨省通办”41.6万对。

超过90%的县级以上婚姻登记机关设置婚姻家庭辅导室，帮助当事人全面清晰认识婚姻家庭代表的责任和义务，促进婚姻家庭和谐稳定。

帮助群众办好“身后事”，是民政部门重要职责。

党的十八大以来，我国全面推行惠民殡葬改革，全国31个省份普遍推行了面向困难群众减免或补贴遗体接运、暂存、火化、骨灰寄存等基本殡葬服务费用的惠民殡葬政策，广东等9省份还将惠民范围扩大到辖区所有居民。

社会组织和慈善力量是提升为民服务质效的重要“生力军”。

10万余家行业协会商会积极当好政府的助手、企业的帮手和行业的推手；超过2.4万家科技与研究领域社会组织，助力解决“卡脖子”问题……近90万家社会组织健康有序发展，在社会生活各方面扮演着越来越重要的角色。

超过1.5万家慈善组织在扶弱济困、扶老救孤、恤病助残等方面发挥积极作用；民政部指定的互联网公开募捐服务平台累计带动600亿人次点击、关注和参与，写下中国慈善“样本”；福利彩票凝聚人民爱心，党的十八大以来累计筹集公益金超6500亿元……我国慈善事业主体日趋多元、作用发挥日益显著，慈善文化更加深入人心。

民政为民初心不改，民政爱民再谱新篇。

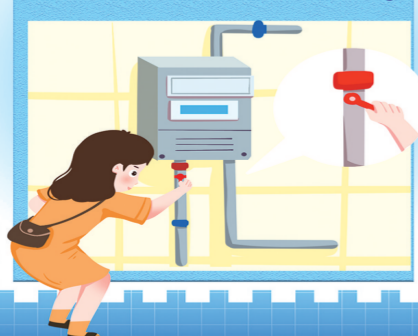
新征程上，民政工作依然担负着重要使命，面临着诸多挑战，但民政人的目标始终如一，脚下的道路无比清晰。

(新华社北京10月24日电 记者高蕾)

燃气安全必知

出门前 必关闭

外出前，一定要检查关好气瓶阀门、管道与软管连接阀门和灶具开关。



气管线 莫他用

不包裹燃气管、热水器等燃气设施及附属管道，不在燃气设施上捆绑、悬挂物品，避免造成燃气泄漏。



易燃品 早清理

燃气灶具旁如果放有易燃物品，应尽快进行清理。使用燃气灶时，切勿在附近使用杀虫剂、花露水等喷雾型易燃品。



(来源：中国应急管理部)