

# 雨后的成都，给杜甫带来怎样的惊艳？

## 本周六阿来“杜甫成都诗”第三场讲座将揭晓答案

华西都市报讯(记者 张杰 实习生 蒋瑞尧)在浣花溪一草一木打造好“灵魂栖息地”草堂之后，杜甫的生活如何？那些春雨绵绵的夜晚，他有着怎样的心情？雨后的成都给他带来怎样的惊艳？“细雨鱼儿出，微风燕子斜”的烟景，给了他怎样的安慰？也正是在这个阶段，杜甫写出了流传千古的诗句：“好雨知时节，当春乃发生。随风潜入夜，润物细无声。”

4月2日(本周六)下午3点，由川观新闻、封面新闻、上行文化主办的阿来系列讲座——“杜甫成都诗”第三场，将在四川日报报业集团西部文化产业中心

“阿来书房”开讲。继3月19日第二场以《卜居》《堂成》等杜诗为线索讲述杜甫如何营建草堂之后，阿来将以“堂外雨，堂前江”为主题，解读《梅雨》《春夜喜雨》《江村》等一系列经典杜诗，并讲述其背后及延伸开来的故事。届时，封面新闻将对这场讲座进行全程视频直播。

草堂建成后，成都迎来了雨季。杜甫以一种闲适、超脱的心境写下了《梅雨》：“南京犀浦道，四月熟黄梅。湛湛长江去，冥冥细雨来。茅茨疏易湿，云雾密难开。竟日蛟龙喜，盘涡与岸回。”

杜甫喜欢成都的雨。在《春夜喜雨》

中，他记录了自己喜悦的心情：“好雨知时节，当春乃发生。随风潜入夜，润物细无声。野径云俱黑，江船火独明。晓看红湿处，花重锦官城。”他对春雨的描写，体物精微，细腻生动，绘声绘形。

草堂选址浣花溪旁，环境优美。在《田舍》中，杜甫描绘了一幅美丽的田园画卷，“田舍清江曲，柴门古道旁。草深迷市井，地僻懒衣裳。榉柳枝枝弱，枇杷树树香。鸬鹚西日照，晒满满鱼梁。”

美好的自然环境让杜甫逐渐忘记了世事的艰难和惨痛。他的心情逐渐平静下来。在《为农》中，他写道：“圆荷浮小

叶，细麦落轻花。卜宅从兹老，为农去国赊。远惭勾漏令，不得问丹砂”，表达了归隐田园的闲适心境。

1月22日，“阿来书房”在四川日报报业集团西部文化产业中心正式启幕。“阿来书房”开门迎客后，阿来每个月都要在这里举办一两场雅集，从唐代诗歌讲起，分享他对杜甫、岑参、李白、孟浩然等人的理解。阿来系列讲座——“杜甫成都诗”正是阿来专门为“阿来书房”打造的个人精品系列讲座，将以杜甫诗歌为主线，对成都文化、古诗词进行深入讲解，讲座还将通过网络直播，形成线上线下同步传播。

# 共助“食安天府” 川派餐饮十大领军人物榜单揭晓

川派餐饮是四川重点打造的“天府名片”，食品安全不容忽视。3月30日，以“同创食安天府·共治共享共智”为主题，2022第二届四川食品安全论坛暨川派餐饮十大领军人物颁奖典礼在成都举行，现场揭晓了“2021年度川派餐饮十大领军人物”等多个奖项。本次活动由四川省工商业联合会、四川日报报业集团指导，封面新闻、华西都市报、华西都市网、成都范儿、四川美食搜索主办，四川省美食家协会、成都市武侯区人民检察院、成都市武侯区市场监督管理局协办。

## 行业上下游高度关注食品安全

活动现场大咖云集，多维度探讨如何推进食品安全合作交流，实现真正的“共治共享共智”。眉州东坡集团董事长王刚在主题演讲中提到，“川菜一端连接世界的嘴巴，一端连接四川的泥巴。”他说，中餐发展要打开瓶颈，必须标准化、产业化、国际化。同时，他还分享了眉州东坡的经验，要建立专业的食品安全团队、源头直采、实现360°无死角对门店食品安全进行管控，以“双奥标准”保证食品安全。在他看来，“为全世界人民做好饭”就是眉州东坡的使命。

四川墨比品牌优创科技有限公司CEO沈沙认为，搭建数字化平台对餐饮品牌是非常重要的。他说，数字化统一管理能帮助企业打破互联网冲击下的实体店发展困局，实现无时间与空间限制的全透明监控管理，进一步保证食品安全，“数字化的管理及整合，极大地促进了特许经营的发展，也提高了食安管理的水平和效率，严抓每一环，做好每一餐。”

“全世界只有三个味道——自然之味、发酵之味、调和之味。”以此为主题，玉芝兰主理人兰桂均分享了他对饮食的理解与审美。他说，“选用好的食材，把食物本真留着来烹调，也是烹调的最高境界。以汤定位，以食材定格，以调辅料



眉州东坡集团董事长王刚进行现场分享。

## 2021年度川派餐饮十大领军人物

眉州东坡集团董事长	王刚
玉芝兰主理人	兰桂均
蜀大侠火锅创始人	江侠
有云主理人	张元富
烤匠麻辣烤鱼创始人	冷艳君
四川兵哥餐饮管理有限公司董事长	李晓
澜轩6号总经理	林玲
冒椒火辣创始人	侯宇翔
川西坝子联合创始人	姚悦
马路边边串串香创始人	郭一凡

## 2021年度川派餐饮十大新锐人物

蚝英雄联合创始人	王师武
随和餐饮集团总经理	邓力
老街称盘麻辣烫创始人	刘荣
五里关火锅联合创始人	牟春霖
奥义营销创始人	朱博
芳香景主理人	李安君
明婷小馆创始人	张洁
包饕夜包子创始人	姜华
成都博舍行政副厨	徐存贵
乃心控股董事长	黄天勇

定神”就是兰桂均的“烹调秘诀”。自然馋供应链总经理胡耀方，冒椒火辣品牌主理人/朱光玉火锅馆、后火锅

## 2021年度川派餐饮创新赋能品牌

海尔智家四川分公司
眉州东坡
四川漫味龙厨生物科技有限公司
四川墨比品牌优创科技有限公司
天府菜油
张兵兵火锅牛油
自然馋供应链

## 2022品质生活品牌

兵哥碗豆面
川西坝子
大龙焜火锅
贰麻酒馆
烤匠麻辣烤鱼
澜轩6号
老街称盘麻辣烫
麻辣空间清油火锅
马路边边串串香
冒椒火辣
五里关火锅
银滩鲍鱼火锅

联合创始人菲比等进行了精彩分享。成都市武侯区市场监督管理局李思琪与武侯区人民检察院唐旭，分别就《餐

饮行业食品安全风险防控》及《食品安全刑事案件典型案例》进行了现场分享。针对近年来餐厅使用金银箔粉、在菜品中添加冬虫夏草等违法案例，李思琪提醒广大餐饮企业切忌超越法律法规框架挑选原材料。唐旭分享的成都高新区某火锅店违法使用“地沟油”刑事案件，作为全市首起千万元级刑事附带民事公益诉讼赔偿案件，引起了社会的广泛关注。她表示：“只有严格把控食品安全，合法经营，不断提高法律意识，增强企业的社会责任，才能让大家吃得更舒心，让企业健康长久地发展。”

在圆桌论坛环节，四川省美食协会会长麦建玲、四川兵哥餐饮管理有限公司董事长李晓、澜轩6号总经理林玲、随和餐饮总经理邓力、张兵兵火锅牛油市场总监彭天彬以“科技赋能食安·创造共享价值”为主题，从各自行业角度出发，探讨川派餐饮全产业链高质量发展、科技赋能食安、餐饮行业食品安全风险防控等议题。麦建玲表示，必须要建立标本兼治的长效机制，用科技手段严格管控与监测，让老百姓吃到真正放心的食品。

## 重磅奖项大力推动川派餐饮发展

“了不起的餐饮人·2021年度川派餐饮十大领军人物”评选活动旨在大力推动川派餐饮发展，树立川派餐饮榜样；推动川派餐饮业发展的领军代表，将携手推进食品安全合作交流，实现“共治共享共智”；助力川派餐饮发展，将地道川菜文化发扬光大。

本次评选通过自荐或他人推荐参评，结合消费者投票、专家组评审，最终评选出“2021年度川派餐饮十大领军人物”“2021年度川派餐饮十大新锐人物”“2021年度川派餐饮创新赋能品牌”“2022品质生活品牌”四大奖项。获奖品牌及餐饮人勇于探索、不断创新的精神，给与会的餐饮行业从业者带来启迪。

华西都市报-封面新闻记者 郑姗姗

# 泸州叙永：推行“乡案县审”新模式提升案件质量

华西都市报讯(淡丽 记者 曹笑)泸州叙永县纪委监委推行“乡案县审”新模式，目前已升级到3.0版本。据叙永县纪委监委审理法规室主任万晓锋介绍，乡镇案件审理模式经历了乡镇自行审理、县纪委监委组织协作区内的乡镇交叉审理和以县纪委监委主导的“县级直审、难易分流、每案必评”三个阶段。

据统计，每年乡镇纪委办理的案件

占全年案件总量的70%左右，此类案件多为普通党员或村社干部的违纪案件，看似小案，实质上面广量大，案件质量直接影响其政治效果、纪法效果和社会效果。

乡镇案件审理的1.0版，是乡镇自办自审。“因乡镇办案人手不足，存在‘查审不分’风险。”

乡案县审2.0版，是按照就近就便的

原则，将23个乡镇划分为7个协作审理区，县纪委监委牵头组织协作区内乡镇进行交叉审理，审理结束后由县纪委监委审理室审核把关。

今年3月优化升级到3.0版：乡镇案件一律由县纪委监委审理室提级审理，严格把关案件质量的出口；对乡镇纪委办理的每一个案件实行乡镇自查、纪检监察室复查、审理室审评同步的“三级评查质量

管控机制”，将评分结果纳入目标考核，倒逼案件质效提升。截至目前，全县已按照3.0模式完成乡镇案件审理15件。

“3.0版的审理模式让乡镇案件查审不分、审理实战培训不足等问题得到有效解决。”叙永县纪委监委审理室主任万晓锋说，新的乡案县审模式推行以来，乡镇纪委审理工作水平和案件质量得到有效提升。