



文旅融合也需要更新体验

□朱红亮

近一周,我市龙头景区晋祠日均接待游客1万人次。7月以来,国家级旅游休闲街区钟楼步行街接待游客200万人次,同比增长40%。今年暑期,太原旅游市场以更“燃”的状态,展示了这座网红名城持续圈粉的实力。(《太原晚报》7月28日)

从历史古迹到现代夜游,从自然清凉到文化体验,太原将避暑资源与晋阳文化深度融合,形成独具辨识度的文旅吸引力,让游客在清凉中触摸历史,在夜色里感受城市脉动。

在文旅市场竞争日趋激烈的当下,特色资源的价值愈发凸显。太原深耕自身禀赋:以晋祠、太原古县城为载体,千年晋阳文化可感可触;借

山环水绕的地理优势,打造差异化避暑产品;用灯光秀、实景演艺等形式,夜晚成为文化表达的新场景。精准挖掘特色资源,既避免了千城一面的尴尬,又使游客获得了“非来不可”的独特体验。数据背后,是游客对“有文化、有温度、有差异”的旅游需求的呼应。

特色资源要在文旅融合中发挥更大效能,需着力延伸产业链,实现单一体验向多元消费的升级。可围绕“清凉+文化”主线,构建“吃、住、行、游、购、娱”全链条服务:在餐饮上,将山西老陈醋、平遥牛肉等特色美食与晋商文化故事结合,推出“文化主题餐”,游客在品尝美味时感受饮食背后

的历史;在住宿上,打造“古建民宿”“山林客栈”,将晋派建筑元素融入酒店设计,游客在休憩中沉浸于地域特色;在购物上,开发以晋阳文化为灵感的文创产品,如以晋祠彩塑为原型的手办、以蒙山大佛为主题的非遗手作,让旅游记忆可带走、可收藏;在娱乐上,将晋剧、皮影等传统艺术融入夜游项目,推出夜间民俗展演,游客可以在互动中加深对地方文化的理解,实现特色资源价值的最大化。

深挖特色资源,是文旅融合的起点,更是持续发展的动力。唯有守住本土之根、激活文化之魂,才能让每一次文旅体验都成为独特的记忆,让城市在文旅融合中绽放出别样的光彩。



应急避险从娃娃抓起

□梁 涛

近日,杏花岭区巨轮街道联合上北关社区,带领青少年走进消防站,学习消防知识、体验消防工作,在心中种下“关注消防、守护安全”的种子。(《太原晚报》7月28日)

暑假期间,孩子们的安全问题须臾不可放松。当前暑假行至中途,孩子独处或外出机会增多,此时正是高温、暴雨、强对流天气频繁时期,叠加水域活动、家庭用电高峰等风险因素,让安全防线面临严峻考验。此时若安全教育缺位,无异于将孩子置于危险境地。

青少年强化安全意识,贵在“入心”而非“过耳”。在此次活动中,孩子们“驻足讨论、记录要点”“好奇触摸”“亲手扑灭”的细节,揭示了安全教育见效的关键,在于通过体验深化认知,以实践增长能力。相较于被动灌输安全条例,让孩子在模拟火源前记住“提、拔、握、压”的操作要领,在消防服的厚重中感知救援艰辛,更能唤醒其对风险的敬畏与自主防范意识。这种亲身体验所形成的内在警觉,是任何口头警示难以替代的。

暑期安全守护需凝聚合力。社

区、消防站等机构组织的体验活动提供专业场景,而家庭更是日常教育的主阵地。暑假下半场,家长当主动补位,带子女排查家中消防隐患,共同制定应急计划;利用社区资源参与实践演练;结合真实案例,讨论户外避险要点。安全规则的生命力,在于常讲常新、常练常熟。

暑假是对孩子们的美好馈赠,但安全漏洞足以让一切欢愉归零。让我们将“安全教育课”郑重排上日程,用看得见、摸得着的教育,为暑期后半程筑牢安全堤坝。



网络供餐要在“阳光下”运行

□孙达佳

小店区市场监督管理局近日采取多项有力措施,对网络供餐食品安全进行全面监管。(《并州新闻》客户端7月28日)

无堂食商家因后厨隐蔽、消费者无法直观看到后厨情况等特点,是网络供餐监管的难点和痛点。这些“隐形后厨”以“纯外卖”模式运营,后厨的卫生、食材品质、操作流程等仅凭商家自律,令人忧心。

加强对无堂食商家的监管,让消费者少一分担忧,多一分踏实。首先要善用科技加持,构建互联

网+“明厨亮灶”体系,系统可以自动识别后厨未佩戴口罩等不规范行为。还可以将后厨画面实时接入外卖平台,消费者点单时可同步查看餐饮加工过程。其次,要加强城中村、出租屋等地的无堂食商家监管,明确食材与居住区的隔离、消毒等环节。此外,要发挥房东、其他商户、外卖配送员等群体的监督力量,筑牢更多安全防线。

从舌尖到心尖。要让每一个网络供餐的角落都在阳光下运行,每一次网络点餐都踏实、放心。



守护舌尖上的清凉

□薄 鸿

连日来,小店区市监局对辖区内的雪糕、冰淇淋等销售门店开展检查。(《太原晚报》7月28日)

冷饮热销,加大监管力度,保障冷饮安全刻不容缓。

近年来,冷饮问题不断,部分企业为了降低成本,在原材料采购上以次充好,在生产过程中忽视卫生标准和质量控制,甚至违规添加非食用物质或超量使用食品添加剂。同时,个别商家存储条件不达标,导致冷饮在运输和储存过程中出现融化、变质等情况,还有商家对进货渠道把控不严,让“三无”产品得以进入市场流通。

应加大监管力度,从生产源头到销售终端,实现全链条监管。要

加强对生产企业的日常检查,提高抽检频次,对不合格产品及时曝光并严肃处理。同时,要加强对销售环节的监管,规范商家的经营行为,杜绝“三无”产品和过期产品流入市场。

商家作为食品安全的第一责任人,应增强自律意识,严格把控原材料质量,要做好产品的储存和保鲜工作。消费者也应提高自我保护意识,学会辨别优劣。在购买冷饮时,要选择正规渠道,查看产品的生产日期、保质期、配料表等信息,避免购买“三无”产品。同时,要注意观察产品的外观和状态,如发现包装破损、产品变形或有异味,应谨慎购买。

话外音
宋鹏伟

新闻:一位新加坡籍老人遵照父亲遗愿,漂洋过海来到太原寻访失散多年的亲人。属地社区网格员连续拨打近百个电话后,终于觅得这位老人的亲人,使血脉亲情穿越历史烟云得以重续。(《太原晚报》7月28日)

旁白:功夫不负有心人。

新闻:中国正酝酿对实施已20多年的价格法进行修订,治理低价无序竞争是此次修法的重点之一。国家发展改革委、国家市场监管总局联合起草的《中华人民共和国价格法修正草案(征求意见稿)》24日对外公布。受访专家表示,价格法修订正当其时,修正草案强力整治“内卷式”竞争,将为综合法律监管体系添上重要一环。(中新网7月28日)

旁白:鼓励高质量有序竞争。

新闻:外卖用冻肉,堂食用鲜肉;外卖用陈米,堂食用新米……近日,有媒体报道称部分餐饮商家存在堂食外卖“双标”现象。花同样的钱点同款食物,外卖和堂食吃到的食物品质是否存在不同?外卖“缩水”背后原因何在?记者近日走访多家餐饮商家,针对堂食与外卖“差别对待”一事展开调查。(《新华每日电讯》7月28日)

旁白:监管须更加专业与细化。

投稿邮箱:tywbplb@163.com

