

# “资味”香飘全国 央视镜头下的资阳烟火

□ 见习记者 张芸溪 王涵羲 全媒体记者 胡灿凤 杜雅兰 张建

红油翻滚，麻香扑鼻，鲜香四溢。一档美食节目，正让资阳烟火滋味透过荧屏香飘全国。

近日，在资阳录制的《中国美食大会·四川篇》在CCTV-4中文国际频道、央视网同步播出。这档由中央广播电视总台打造的大型美食融媒体节目，从“地道好味”“华彩美食”“大美宴席”三大环节，展示川厨精湛技艺，呈现地域特色风味，传承中华饮食文化。



乐至烧烤。



糖醋脆皮鱼。

厨师李林在制作“资味”美食。

## 大厨亮绝活 烹出多“资”多味

节目中，来自四川各地的顶尖厨师齐聚资阳。灶台炉火升腾，铁锅红油翻滚，麻、辣、鲜、香、醇层层迸发，将川菜文化的独特魅力展现得淋漓尽致。三位资阳本土厨师携地道“资味”亮相，让这座城市鲜、酸、麻等特色味觉密码，通过镜头传遍大江南北。

深耕餐饮行业19年的安岳厨师李林，深谙川菜精髓，以开放包容的理念融合湘菜鲜辣与粤菜清雅，打造出独具特色的川湘粤融合菜系。此次登上《中国美食大会》，李林在第一环节带来了糖醋脆皮鱼。他以牡丹花刀雕出“花开富贵”造型，鱼身

灵动宛若“鱼跃龙门”，菜品外皮酥脆、肉质鲜嫩。这道菜斩获第一环节最高分，赢得专业评委与大众评委一致好评。

“甜、酸、咸三味平衡得当，口感醇厚，三味相融，滋味十足。”世界中餐名厨委主席、国际烹饪艺术大师屈浩对这道菜给予高度评价。

一桌资味宴，万般家乡情。在“大美宴席”环节，李林精心打造的“资味宴”同样惊艳。宴席深度融合资阳各地特色物产，融汇川菜丰富味型：糖醋小龙虾鲜辣开胃、柠香酸鸡清爽解腻、桑葚红烧肉果香浓郁……一道道特色菜品，勾勒出资阳饮食文化的丰

富内涵，尽显家乡的多“资”多味。

如果说李林是资味创新的生动代表，那么雁江大厨易良文烹制的蓑弘鲶鱼，则是资阳千年饮食文化的活态传承。此次亮相央视，易良文带来的蓑弘鲶鱼肉质紧实弹牙、鲜嫩爽滑，承载着资阳千年历史底蕴。这道相传源于孔子之师苻弘的佳肴，因收录于《蓑膳斋》而声名远扬，成为资阳独有的特色美食。“我向大家讲述孔子访苻弘的故事，很多人都很感兴趣，这也让我更有信心把这道菜做好，把背后的文化传承下去、弘扬开来。”易良文说。

麻，是资阳乐至深入人心的味觉记

忆。节目中，资阳市级非物质文化遗产“乐至烤肉制作技艺”传承人李良国，将带着烟火炭香的乐至烤肉搬上央视舞台，让观众在“滋滋冒油”中感受资阳的豪爽与底蕴。

乐至烤肉以鲜、香、麻、辣、脆的特色深入人心，从资阳逐步走向重庆、成都、内江等地，形成独具特色的川中民俗饮食文化。其鲜香精髓，既来自“先卤后烤”的独特技法，也源于资阳人对麻香的偏爱。从资阳濛溪河遗址数万年前的花椒遗存走来，这份醇厚绵长的麻香，早已融入乐至烤肉的烟火气中。

## 美食“出圈” 接住这波央视流量

荧屏之上，资味飘香；荧屏之外，热度攀升。随着《中国美食大会·四川篇》热播，资阳美食凭借独特风味走进全国观众视野。“柠檬入菜！看着好有食欲。”不少网友纷纷留言。

这份源自“成渝之心”的鲜香魅力，点燃了本地市民的自豪感。“在央视节目里看到家乡小龙虾、烧烤，特别骄傲！欢迎全国各地的朋友来资阳品尝地道美食。”市民陈莉的话语，道出了众多资阳人的共同心声。市民付雅同样难掩激动：“这么多家乡美食登上央视节目，相信会有更多朋友认识资阳、了解资阳。”

节目热度，正实实在在转化为商家的人气与信心。雁城九曲荟咖啡店主曾强说：“节目播出后，全国各地的朋友更加了解资阳美食，城市知名度大幅提升。我相信资阳消费环境会越来越好，我们商户也更有干劲、更有信心。”

小资小吃汇商户李红从节目录制起便持续关注，如今也感受到了实实在在的客

流：“现在还有成都游客专程来资阳品尝小龙虾。资阳城市面貌不断提升，此前烟花秀、无人机表演吸引了很多游客，此次央视节目又进一步提升了城市知名度。”

资阳，既是串联成渝地区双城经济圈的交通要冲，也是沉淀着地道滋味与厚重故事的宝藏之地。“资阳味道最核心、最独特的标签，就是‘清鲜本味、生态相融、成渝兼香’。”市餐饮协会会长刘官银表示，长久以来，这些独具特色的资阳味道大多深藏于市井街巷、群众餐桌，此次借助央视镜头，地道“资味”得以推向全国大舞台，让全国观众直观领略资阳美食的独特风味与深厚文化内涵。

数据显示，今年1—2月，全市限上餐饮业收入达4.1亿元，其中2月餐饮业收入同比增长15.8%。美食正成为激活城市消费的“强引擎”，更是资阳城市发展的一张鲜活名片。

节目热播，为资阳带来了更高的关注度与流量红利。如何抓住这一波流量机

遇？资阳有“底”。这个底，是安岳柠檬、雁江蜜柑、乐至青花椒等优质农产品，是蓑弘鲶鱼、手撕烤兔、安岳米卷、乐至藕粉等特色食品，更是九曲荟、叮叮集市等紧跟潮流的新消费场景。

资阳更有“谋”。未来，资阳将持续办好小龙虾美食节、烧烤美食节等特色活动，以节为媒汇聚人气、振兴产业；完善乐至烤

肉等11道地方菜操作规范与技术标准，让“资味”品质有章可循；活化23项非遗美食技艺，让千年技艺薪火相传。

以《中国美食大会》为契机，资阳正加快从“美食集聚区”向“成渝中部食品饮料新高地”跨越，让缕缕“资味”成为“成渝之心”鲜明的城市标识，让更多人知晓资阳味道、爱上资阳味道！



本稿图片均由全媒体记者 张建摄  
糖醋小龙虾。

## 让残疾儿童走得更稳 ——资阳首个儿童下肢外骨骼机器人助残项目在安岳落地见效

□ 全媒体记者 凌曦曦

“来，往我这边走，很棒！”近日，在安岳县中医医院儿童康复治疗区，一幕温馨的场景令人动容：9岁的男孩糖糖佩戴上下肢外骨骼机器人，在奶奶姚的鼓励下，独立迈出了步伐。

就在不久前，因下肢力量不协调，糖糖还需要在康复师或家人的搀扶下才能正常行走。这一切的改变，源于一项科技助残项目的落地实施。

今年1月底，在安岳县委、县政府的大力支持下，安岳县残联与县中医医院、县残疾人康复中心联合推出资阳首个儿童下肢外骨骼机器人助残项目。截至目前，这两台智能设备已在院内稳定运行，为残疾儿童康复带来了全新可能。

“刚开始戴的时候，孩子还有些紧张和抗拒。”姚晓荣回忆道，“但很快我们就发现，他的脚步有劲了，走路的姿态也在变好，最让人欣慰的是，他对走路有了兴趣，愿意主动去尝试。”从被动搀扶到主动迈步，这份“第一步”的快乐，正是科技赋能带来的改变。

记者了解到，戴上这台下肢外骨骼康复训练机器人如同将一副智能骨骼穿在体外，它能够精准感知儿童的微弱动作意图，并通过支撑与带动，辅助其完成符合人体力学的站立、行走等动作。这不仅是机械的助力，更是对骨骼、神经、循环系统的功能性刺激。

“设备主要服务身高1.2米及以下的下肢残疾儿童，目前，康复治疗区已有半数患儿在使用这两台机器人，他们每天都会轮流训练半小时。”安岳县中医医院康复科主管技师蒋小利介绍，“孩子们不再把康复当作痛苦的训练，在机器人帮助下体验到独立行走的成就感，康复训练也变得更加主动、高效。”

值得一提的是，为进一步减轻残疾人家庭的经济负担，外骨骼机器人康复项目的使用费用也已被纳入医保报销范畴，让科技真正走进基层，温暖更多家庭。

“我们从残疾儿童最真实的需求出发，聚焦多元化、全周期的康复目标。”安岳县中医医院副院长李军表示，此次在县政府支持下，县残联争取项目资金300万元，将残疾人康复中心从200平方米扩容至1600平方米，引进了下肢外骨骼机器人等先进设备，提升了康复服务能力。同时，医院也在县残联悉心指导下持续探索构建“康复训练—职业赋能—社会融入”三级服务链条，让科技助残不仅帮助孩子站起来，更帮助他们融入社会、走向未来。

从一台小小的下肢外骨骼机器人可以看出，数字化时代的智慧医疗正悄然改变着残疾儿童的生活，它承载的不仅是科技的进步，更是社会各界对这群特殊孩子的深情守护。

## 市民醉酒落下货款 好心的哥拾金不昧

本报讯(刘云涛 实习记者 张芸溪 全媒体记者 谢承爽)近日，雁江主城区万达广场附近，肖先生饮酒后打车，将装有5万元货款的纸袋遗落在出租车上。所幸的好心哥及时发现并送到派出所，最终成功找到他，货款完璧归赵。

据了解，当晚肖先生刚收回这笔货款，上车后坐在副驾驶位置，顺手将装有货款的纸袋塞进座位与车门之间的缝隙。车辆行驶至目的地西门铁路桥附近后，他下车便走。肖先生一边走一边接电话，一边摆手说“不要了”，没有停下脚步，车费也未支付。

张强下车从副驾驶旁的缝隙取出纸袋，转过头发现肖先生已经消失得无影无踪。返回车内，他才发现袋中是用纸条捆好的百元现金，共计5万元。

随后，张强向出租车公司报备，并将现金送至三贤祠派出所。民警当面清点无误后办理了交接手续，张强随即离开，继续营运。

三贤祠派出所民警很快联系上肖先生。接到电话时，他仍处于醉酒状态，对遗失现金一事没有印象。第二天清晨，肖先生酒醒后才想起随身携带过这笔货款，赶到派出所核实情况，并取回现金。

肖先生表示，他是一家家具制造企业的法人，这笔钱是用于工厂复工周转的，如丢失将影响生产安排。对于当晚未支付车费一事，他也表示歉意。随后，他联系张强补付车费并表示感谢。警方提醒，饮酒后判断力和记忆力会下降，外出时应注意保管好随身财物。

讲文明 树新风 公益广告

# 文明旅游 保护生态

部分画面由AI辅助生成 资阳市精神文明建设办公室 资阳融媒体中心 宣